

先程、どのような方が来られるのですかとお聞きしたところ、「普通の一般的な方ですよ」と。でも一般の方々であれば、口の中で辛みと温度を感じるメカニズムに興味があるはずはないので、結構マニアックな一般人の方々が多数お見えになっていることがわかりました。今日、用意してきたスライドはやや一般的でない人向けにつくっておりますのでよかったです。思っている次第です。

私は京都で料理屋を営んでいる三代目でありながら、京都大学の医学部や農学部の先生方と日本料理の美味しさを研究しております。伝統的な京料理に未来的、科学的な目線をどのようからみあわせながら料理自体を発展させていくべきかといった話、そして、現在私の食に対する思考回路を皆様方にお見せして、最終的には私の店に来ていただくように話をもっていきたいと思っておりますので、ご協力をお願いします。

日本料理の形成

和食が世界遺産登録され、食品産業や観光業、それに付随する伝統産業がいま脚光を浴びております。本来の形だけでなく、文化として創造的なことが日々進んでいるご時勢です。海外でも日本食のレストランがすごい勢いで伸びており、日本料理自体が海外で認知されていくことを目の当たりにしております。日本料理の骨格である昆布と鰹節のだしの美味しさ

を海外では「UMAMI」とローマ字で表現しますが、うま味というキーワードも理解されつつあります。二〇〇四年頃にフランスに行ったとき、鰹と昆布のだしを美味しいとは思ってもらえませんでした。一二年たったいま、ヨーロッパでは富裕層だけではなく一般の方々にも、確実に鰹と昆布のだしは美味しいといっていただけです。このような時代が到来しました。

また、私たちは魚を単に焼くといった技術だけでなく、これを高度化させることに苦心してきました。焼く技法や、どんな室礼しむらえで料理を見せるか、魚を焼くことを高度な食文化にもっていくことが、そもそも私たちの仕事です。

ですが、歴史的に見てみますと日本料理の八〇%以上は中国大陸からはいつてきた食文化をどんどん吸収して日本料理の型に取り込んできたものです。たとえば、揚げ物は中国料理の様式をほとんど取り込んでいます。野菜を炊く技術も、鎌倉時代に禅、宗教とともに中国から伝わってきました。さまざまな食文化との融合の末に、御飯を中心とした和食が形成されました。本日はそういったことを一つずつかいつまみながら、「食と脳」というテーマで和食のプロである料理人が、一般の方々が見る目線とは違う特別な能力を持っていることを実証させていただきつつ、食の理解を進めていきたいと考えております。