

普及・啓発部会 第四回部会 議事録

日時 : 平成 29 年 2 月 24 日 (金) 14 : 00 ~ 16 : 10  
場所 : 皇居外苑 楠公レストハウス  
出席者 : 会員 93 名、オブザーバー 2 名、報道関係者 7 名  
進行 : マルコメ(株)須田信広氏

<議事次第>

【普及・啓発部会】

14:00	開会	部会長 伏木 亨
14:05	講演「かつお節のお話」	ヤマキ株式会社 かつお節・だし研究所 所長 藤原 佳史
15:05	休憩	
15:15	講演「だしのお話」	部会長 伏木 亨
15:45	普及・啓発部会 各事業報告 各部会より連絡	普及・啓発部会幹事 各部会幹事
16:10	閉会	

【懇親会】

16:25	お料理の説明	(一財) 国民公園協会皇居外苑楠公レストハウス 総料理長 安部 憲昭
16:40	開会・乾杯	部会長 伏木 亨
17:30	中締め	事務局長 前原 誠一郎
18:00	閉会	

<内容>

■講演「かつお節のお話」

かつお節のルーツと歴史や、生産と消費に関わる国内外を含めた詳細なデータ等を示しながら説明頂いた。また、製造方法や「荒節」と「枯節」の違い、かつお節の削り方、栄養・健康機能なども解説され、かつお節に関する基礎的な知識から専門的な事項まで幅広いお話があり、かつお節の多様な魅力が伝えられた。

■講演「だしのお話」

コクについて、科学的な知見に基づきながらその構造や魅力について解説し、だしとの関連性などについての話がなされた。コクは油、砂糖、だしを中心に存在しているであろうこ

と、また作る側だけでなく食べる側が味を感じる力を高めることでそれを感じとることが可能となり、そうして発展してきたであろう和食について触れられた。

## ■事業報告

### (1) 会員向け普及・啓発活動

定期的な部会の開催による会員間の関係強化や情報共有の機会の創出

(6月、8月、10月、2月)

### (2) 会員相互のコラボレーション促進

メーカー等と料理人及び流通・小売業と食品メーカー等のコラボレーションによる通常業務に則した相互メリットの増大

### (3) 本格的なだしを普及させる為のコラボレーション

簡単に本格的なだしを引く方法の啓発

### (4) マッチング事業

「だしで味わう「和食の日」」の企画への出前授業の斡旋

### (5) 広く国民に対する和食文化の魅力の発信

国や民間等主催の行事、展示会への参画及びNPO等団体への協力等他の組織と連携した活動(例:「食育推進全国大会(郡山)」、農林水産省主催 JAPAN HARVEST 等)

「だしで味わう「和食の日」」の企画への協力

港区ワールドフェスティバルへのブース出展の協力

在日外国人に対する和食紹介イベントへの参加協力

### (6) 視察・研修ツアーの実施

伝統技術を有する企業の製造現場、食材の生産現場、郷土料理の伝承の現場等を体験(6月 技・知恵部会と連携)

### (7) 「和食」の総合的な情報発信

HP(ホームページ)の改良を含む効率的、効果的な情報発信方法の検討、及び実施

## ■事務局より連絡

### (1) 次年度年会費納入の件

### (2) 4月28~5月7日、食博覧会大阪への応援要請

以上