2026 年 4 月 9 日
ヤマキ株式会社

NEWS RELEASE

ヤマキ、米国料理学校 The Culinary Institute of America（CIA）と連携 次世代シェフへ「だし」の講義を実施

～世界の料理界へ「だし」の魅力を発信～

ヤマキ株式会社（本社：愛媛県伊予市　代表取締役社長：城戸善浩　以下ヤマキ）は、長期経営ビジョン「YAMAKI Vision 2035」に掲げるグローバル戦略の一環として、世界有数の料理学校 The Culinary Institute of America（学長：ミヒール・バッカー氏、以下ＣＩＡ）が展開する日本料理講座において、「だし」の講義を支援しました。

2026 年 1 月にニューヨーク州ハイドパークのＣＩＡキャンパスで講義を行い、さらに 3 月には来日した学生を対象とした日本料理ツアーの中で、「だし」の理論と実践を紹介しました。本取り組みは、「YAMAKI Vision 2035」で掲げる“世界の鰹節屋・だし屋、ヤマキ。”の実現に向けた、「だし」の海外普及活動の一環です。

日本伝統の「だし」食材に興味を示すＣＩＡの学生たち

■世界的な日本食ブームとヤマキが目指す「YAMAKI Vision 2035」

近年、日本食は世界的な広がりを見せており、各地域の食文化と融合しながら進化しています。ヤマキは「だし」が日本料理の枠を超え、世界の多様な料理の味づくりを支える基盤として活用されることが、食文化のさらなる発展につながると考えています。

2024 年 1 月に策定した「YAMAKI Vision 2035」では、“世界の鰹節屋・だし屋、ヤマキ。”の実現を掲げ、かつお節・だしを通じて世界のおいしさと健康、食文化の継承、さらには食資源の持続性確保への貢献を目指しています。

これは海外市場での事業拡大に加え、世界中のシェフが料理を創作する際に、日本伝統の「だし」を自然な選択肢として取り入れ、その魅力がレストランから家庭へと広がっていく未来を目指すものです。この実現の鍵となるのが、次世代の料理界を担う人材と「だし」との接点づくりです。

ヤマキは完成した調味料を提供するだけでなく、料理人が自身のスタイルを確立する以前から「だし」という概念に触れる機会を創出することで、未来の食（文化）の可能性を広げてまいります。

■ＣＩＡとの連携による日本料理教育への支援

ＣＩＡは 1946 年創立の非営利教育機関で、食品・飲料・ホスピタリティ分野におけるリーダー育成を使命とする世界最高峰の料理学校であり、食の教育における第一人者として広く認められています。約 6 万人の卒業生ネットワークを持ち、世界各国のトップレストランやフードビジネスの最前線で活躍する人材を輩出しています。

同校では、準学士・学士・修士の学位プログラムを提供しています。学士課程では、世界各国の料理をテーマにした、一学期間の集中プログラムを複数展開しており、その一例が、日本料理と文化についてのプログラムです。調理指導に加えて日本を訪問する体験型ツアーを組み合わせることで、日本食への理解を深める教育が行われています。

ヤマキは 2022 年より、ＣＩＡの「ジャパニーズスタディーリーダーシップ協議会」にプレミアメンバーとして参画し、日本料理講座を継続的に支援しています。

■2026 年日本料理講座におけるヤマキの支援内容

① ＣＩＡニューヨークキャンパスでの「だし」の講義（1 月 22 日）

ニューヨーク州ハイドパークにあるＣＩＡキャンパスにて、
日本料理講座を専攻する学生を対象に「だし」の講義を行いました。
講義では、

・うま味の基礎知識や科学的背景
・かつお節・昆布の製造工程
・節の種類と風味特性
・西洋料理への応用可能性

などを紹介しました。

ＣＩＡキャンパスでの講義の様子

さらに、「だし」の抽出実演や試飲を通じて、理論と体験を組み合わせた学びを提供しました。「だし」を日本料理特有の技法としてではなく、料理の味づくりを支える重要な要素として伝える内容としています。

② ＣＩＡ日本料理ツアーにおける「だし」の講義を支援（3 月 11 日）

来日したＣＩＡの学生を対象に、東京・赤坂の柳原料理教室で開催された「だし」の講義を支援しました。講義では、「だし」の基礎知識や取り方の実演に加え、産地やその製造背景についても紹介しました。

こうした体験を通じて、だしが単なる調味要素ではなく、日本の風土や文化と深く結びついた「食資源」であることへの理解を深めてもらいました。

「だし」を用いた料理の実演を見学するＣＩＡの学生たち

■継続的な取り組みによる成果と広がり

ＣＩＡでは日本料理に特化した教育を 2017 年から継続しており、参加者は年々増加しています。ＣＩＡニューヨークキャンパスにおける「だし」の講義の受講者数は、2022 年の 16 名から、2025 年には約 60 名へと拡大しました。

現在では日本料理専攻の学生にとどまらず、他専攻の学生や教授陣にも関心が広がっています。

こうした活動を通じて、教育現場では「だし」を日本料理の技法の一つではなく、料理全体の味づくりを支える重要な基盤として捉える理解が深まっています。

■グローバル戦略における位置づけと今後の展望

本活動は、単なる商品の普及にとどまらず、未来の料理界を担う人材とともに「だし」の可能性を探究する中長期的な取り組みです。次世代のシェフに専門的な知見を提供し、食文化の基盤づくりに貢献することは、「世界の鰹節屋・だし屋」としてヤマキが果たすべき重要な役割と捉えています。

今後も世界の料理界と「だし」の接点を広げ、将来的に世界各地のシェフが創作の過程で「だし」を自然な選択肢として活用できる環境づくりを進めます。
こうした取り組みを通じて、「YAMAKI Vision 2035」の実現と節・だし文化の国際的な普及・発展に貢献してまいります。

Culinary Institute of America について

Culinary Institute of America は、1946 年創立の独立した非営利教育機関です。食品・飲料・ホスピタリティ分野におけるリーダー育成を使命とし、調理芸術、ベーキング＆ペストリー、フードビジネス、ホスピタリティマネジメントなどの分野で、準学士号・学士号・修士号プログラムを提供しています。また、エグゼクティブ教育や専門家向けプログラム、業界向けカンファレンスなども実施しており、世界各地に広がる約 6 万人の卒業生ネットワークを有しています。拠点はニューヨーク州ハイドパークをはじめ、カリフォルニア州、テキサス州、シンガポールに展開しています。
詳細は www.ciachef.edu をご覧ください。

ヤマキは、「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」として鰹節とだしを通じて、「おいしさ」と「健康」、そして「食文化の継承・食資源の持続性確保」に貢献してまいります。
https://www.yamaki.co.jp

※ヤマキ長期経営ビジョン「YAMAKI Vision 2035」の詳細はこちらをご参照ください。
https://www.yamaki.co.jp/news_release/wp/wp-content/uploads/2024/01/YAMAKI-Vision-2035.pdf