

●「出汁の役割は「素材のうまみを押し上げるんじゅ」」

本日は、お出汁^{だし}について、皆さんの今夜のご飯から少しでも身近に感じていただき、味噌汁^{みそ汁}の味がちょっと変わったなと言っていただけのような時間となれば幸いです。

講演はコロナ禍の中での開催となり、なかなかたいへんな状況下ではありますが、こうしてお話ができることを嬉しく^{うれ}思っています。

私は京都の東寺の近くで出汁屋を営んでいます。出汁屋の話ですから、「出汁の取り方が学べるなあ」と期待されていると思うのですが、表題にある通り、出汁というのは主役にはならない、脇役なんです。主役にならない脇役を、私たち出汁屋はせつせと「名脇役」となれるよう、ずっと意識して作り続けているわけです。

出汁って、お料理ではありません、それ以前なんです。スープでもなくて、お味噌を入れたときに味噌スープという完成形ができます。お出汁は、料理に適した水に変換すること。その辺りが出汁の役割と言えます。昨今、テレビなどでもよく「出汁が効いている」とか、「出汁の味がする」とか表現されますが、うね乃の考える出汁はそうではありません。出汁の役割とは「素材そのもののうまみを押し上げること」と考えています。出汁は、味をきかせるドレッシングとか調味料ではなくて、あくまでも素材を持ち上げるために存在するのです。ここは大それたところですが、出汁味にすることが目的ではありません。昨今の出汁ブームでは、「かつおの味がする」とか「昆布が効いている」とか言われますが、言い換えれば、かつおの出汁が素材そのものの味を殺してしまっているということであり、私たちの目指すところではありません。

講演

名脇役

うね乃株式会社 代表取締役社長 采野元英



3月13日に開かれた「おてつき文化講座」から要旨を採録しました。



采野元英（うねの もとふさ）

1966（昭和41）年、京都市生まれ。大学卒業後、乾物商社勤務を経て、90年うね乃株式会社に入社。産地と緊密に連携、古式製法を守った安心かつ安全な製品づくりで、日本古来の「だし文化」の継承と発展に努める。近年は飲食店『麩屋町うね乃』や惣菜弁当『アロウネノ』を出店し、身近に出汁のチカラを味わえる場所を提供。2021（令和3）年9月から出汁の新しいカタチ『くろだしジュレ』を発売。