

大切にしたい日本の食文化：「だし」を味わう。

# 節辰商店「せいぎょうだしパック」

和食の基本ともいえる「だし」。料理に深い味わいと旨みを加える「だし」は、日本の食文化そのもの。ひと手間かけてだしをとれば、料理の味がぐんと美味しくなることをご存知ですか？今回は本格的なだしの味わいを、家庭で手軽にとれる「せいぎょうだしパック」をつくる節辰商店さんにお話を伺いました。

## 本物の味わいを知る

愛知県名古屋港区にある節辰商店さん。工場に近づくと、なんともいえない鰹節の良い香りがふわっと漂ってきます。節辰商店さんは創業1854年（安政元年）、原料にこだわり、だし一筋でやってこられた老舗です。「本当のだしの味わいを知っていただきたい」と節辰商店の勝田和吉さん。「最近さまざまな料理の素が販売され、誰でも失敗なく味付けができるようになりました。それを活用するのにもひとつですが、行事食やお祝いなど、ここぞというときには、日本の食文化である本物のだしの味わいが出せるといいですね。自分の味付けに自信がもてるということは、自分自身の自信にもつながりますから」と安達秀子さん。

## 中部地方で好まれる味

だしの原料となるのは、かつお、いわし、さば、昆布、しいたけと様々。地域の食文化によって、だしの文化も異なりますが、中部地方で好まれるのはむろあじ節のだしです。まるやかでさっぱりとした味わいが、赤味噌の濃い味とよくあいます。「だから『せいぎょうだしパック』の原料は、むろあじ節が多く入っています。」と勝田さん。

## 旨み成分の相乗効果

節になる魚は、水中を動き回る青魚が適しています。高速で泳ぎ続ける青魚は、細胞内でエネルギーを貯蔵するATPという物質が大量に含まれています。この物質が分解されて旨み成分のイノシン酸となるのを凝縮しています。パックを水から煮出すだけで、おいしいだしが取れます。甘味・辛味・酸味・苦味の4つの基本の味では表わせない「旨み」。先人が、淡白な日本の食に、深みと味わいを広げてきた知恵。日本の食文化に誇りをもち、次の世代にも自信を持って伝えられるように、今一度、「だし」を見直してみませんか？

## 手軽に本物の味を味わう

家庭で手軽に「だし」の旨みが味わえるのが「せいぎょうだしパック」。にぼし、かつお節、むろあじ節の3種類の青魚のほか、昆布、しいたけが入っています。原料をバランスよく配合し、直火でじっくりと炒り、しっかりと水分を飛ばすことで、旨み



です。

旨み成分は、このイノシン酸の他にも、昆布のグルタミン酸、しいたけのグアニル酸、その他野菜にもたくさん含まれています。そういったものが合わさることによって相乗効果が生まれ、より深い味わいのだしが取れます。

## 素材のいいところを集めたブレンドのだしパック



隔週企画 通常(2個組) 410円

だしパックの原料は、にぼし・かつお節・むろあじ節・こんぶ・しいたけの5種類。原料となる節は主に熊本や鹿児島からやってきます。入荷する前に、節の出来栄を勝田さんがチェック。合格となったものだけが原料として使用されます。

## 節のうまみを凝縮「火入れ」にこだわり

こんなふうのだしパックはつくられる



調査された削り節が釜へ送られて、「火入れ」される。節を直火でしっかり炒ることで、残っている水分をとばし、うまみを凝縮。



だしは計量と同時に特殊な不織紙にパック



包装後、金属探知機に通し、目視して最終点検



左からむろあじ節、にぼし、かつお節

## だしパックの上手な使い方

- ①だしパック1つに対して水は500ccが適量です。水は多すぎてもいけません、水に対してだしが多すぎると渋みがでるので注意！
- ②だしパックは水から入れ、しばらくおいておくとより一層旨みが出ます。水から入れて、沸騰させます。中火にして3分程煮出し、火を止めてだしパックをしぼらないようにして、取り出しましょう。だしは粗めに削っているので、しっかりとだしが取れます。



水から入れた「だし(左)」と、沸騰してから入れた「だし(右)」



沸騰したお湯にだしパックを入れると、空気を含んで浮いてしまい、しっかりとだしが取れません。

## 「かえし」とだしで簡単めんつゆ

- ①「かえし」をつくります。みりんとしょうゆ(こいくちでも薄口でも可)を1:1で鍋に入れて火にかけます。
- ②沸騰させず、鍋肌に泡が付きはじめたら、火をとめます。火からおろし冷めます。
- ③②とだしとあわせます。煮物、天つゆ、おひたし、おでん、鍋物、煮物、卵焼きなどいろいろな料理につかえます！



新船液体工場 工場長 安達秀子さん



藤前センター・センター長 勝田和吉さん

