

高松市生涯学習センター 生涯学習推進事業（商店街との連携事業）

「おいしいおダシの魅力を探ろう！」を開催しました。



令和3年4月9日（金）に、株式会社花の将 代表取締役、ダシソムリエの平井賢治さんを講師にお迎えし、「おいしいおダシの魅力を探ろう！」を開催しました。

「ダシ」って何なのだろう？ダシの元となる材料の昆布には「グルタミン酸」、鰹節、煮干しには「イノシン酸」、干しいたけには「グアニル酸」が含まれています。これらはうま味のトライアングルと言われ、この

うま味成分を組み合わせる事により、うま味の相乗効果でおいしいダシになると言われているそうです。

続いてダシの材料について実物を見せながらの説明がありました。まずは『昆布』、天然の昆布は下から上へ伸びていき、5m近く伸びるのに約2年かかるそうです。養殖の昆布は上から下へと伸び、1年で3mにまで伸ばすので天然のモノとは厚みに差ができます。そして昆布は寝かせることによりうま味がアップし、価値も高くなるそうです。



次は『煮干し』、魚を煮て干せば煮干しになるそうです。のどぐろ、飛魚、カタクチイワシ（いりこ）の小さいものから大きいものまでを見せていただきました。いりこといえば伊吹島のいりこが有名ですが、伊吹島のいりこがおいしい理由は、いりこを捕獲し、漁場から港に、港からはポンプで吸い上げ加工する釜までに約10分。いりこを生きたまま釜に入れることが出来るので、身が甘くなり、鮮度の良い状態で加工ができる。これがおいしさの一番の理由だそうです。



『鰹節』、鰹節には「荒本」（制作に1～2ヶ月かかる）、「本枯節」（制作に8ヶ月以上かかる）があり、本枯節は水分が除かれるので叩く「音」で良しあしがわかるそうです。血合いが除かれたものは、削った時白い削り節となるそうです。

『干しいたけ』は冬菇（どんこ）と香信（こうしん）とがあり、傘が開いていないものが冬菇と言われ肉厚、傘が開いているのが香信と言われ、作り方の違いで原木栽培と菌床栽培に分かれます。

材料の説明後、講師が事前に作っておいた様々なダシを味わう「ききダシ」をしました。紙コップには緑1、緑2、緑3というように表示があり、どれが何のダシかはわからない状態で10種類のダシを受講生に配りました。香りや色、味をみながらどのダシかを想像して

いただきました。「あっ、これはいりこ。」と断言する方もいれば、「飲めば飲むほどわからんようになる。」と首をかしげる方など反応は様々でした。答え合わせをしていくと、だしによっては、答えが分かれたりもしました。その後「うま味の相乗効果」を実際に体験していただくために、指定されたダシを混ぜての試飲を実施しました。ダシがさらにおいしく変化するのを香りや色、味をみて実感する事ができました。最後には3種類の海苔の試食もあり、嗅覚、視覚、味覚をフルに活動させて美味しいダシの魅力を探り、ダシの良さを改めて実感した時間となりました。

