

食

大引伸昭先生(左)の昆布料理にニンマリする巽好幸先生



巽好幸 (たつみ・よしゆき)
神戸大学海洋研究アライアンス長
大引伸昭 (おおひき・のぶあき)
エコール辻大阪(辻調グループ) 副校長

美食地質学入門

文・松井宏員 写真・菱田諭士

北海道の昆布—北海道漁連提供



和食の命であるだしに欠かせないのが昆布だ。真昆布、利尻、羅臼などいろいろ種類があるが、北米の海には巨大な昆布・ジャイアントケルプがゆらゆらしている。日本の昆布とジャイアントケルプには共通のご先祖さまがいるらしい。昆布の進化を探ってみよう。

第33講 昆布

■奈良時代、朝廷に献上
日本料理の大引伸昭先生とマゼマ学者の巽好幸先生が、早速昆布とだしについて語り始める。
大引「奈良時代にはカツオだしがありました。カツオをゆでるか干すかして、ゆで汁を調味料に使っ

うまみはごぶ進化の架け橋

てる」
巽「奈良時代に朝廷に昆布が献上されていますが、何に使ってたんでしょうか？」
大引「たぶん食べるかお供えされてます」
巽「昆布のグルタミン酸(うまみ)に気付いたのはいつごろですかね」

大引「室町時代以降にはカツオと昆布のだしが使われてます」
巽「縄文や弥生時代にも、昆布だしはあったんじゃないかな。日本は軟水なんで、イノシシを煮たらまずくて、昆布を煮たらうまかったんですよ」
軟水で獣肉を煮るとアクが出る

が、昆布を煮るとうまみが出る。ミネラルが多い硬水はこの逆だし文化は日本の風土が生んだのだ。
今回、昆布を料理してくれるのは大引先生だ。昆布や魚介類などの食材は、北海道漁業協同組合連合会が提供してくれた。

大引「昆布の一番だしがないと日本料理は成り立たない。ですが昆布料理という、昆布巻きくらいしか……」
その昆布巻きは「ニンジンじゃ当たり前なんで」と子持ちシシヤモを巻いて、5日間も炊いた手間をかけた一品。松前漬けをアレンジした松前昆布風は軟らかい日高昆布を使い、カズノコにカニ、ホタ

テ、ジャガイモまで入った豪華版。キスの昆布締めには、なんとウニが添えてある。「酒のあてや」と巽先生は舌なめずりせんばかり。「キスはうまみがすごい。松前漬けはカニの香りがたまらん」。いずれも昆布のうまみが存分に生かされている。福井・南部酒造場の「花垣生酛純米」は色が濃く、クセのあるお酒だが「昆布の料理が負けてない」と巽先生、会心の笑みを浮かべる。

大引「室町時代以降にはカツオと昆布のだしが使われてます」
巽「縄文や弥生時代にも、昆布だしはあったんじゃないかな。日本は軟水なんで、イノシシを煮たらまずくて、昆布を煮たらうまかったんですよ」
軟水で獣肉を煮るとアクが出る

大引「室町時代以降にはカツオと昆布のだしが使われてます」
巽「縄文や弥生時代にも、昆布だしはあったんじゃないかな。日本は軟水なんで、イノシシを煮たらまずくて、昆布を煮たらうまかったんですよ」
軟水で獣肉を煮るとアクが出る

大引「室町時代以降にはカツオと昆布のだしが使われてます」
巽「縄文や弥生時代にも、昆布だしはあったんじゃないかな。日本は軟水なんで、イノシシを煮たらまずくて、昆布を煮たらうまかったんですよ」
軟水で獣肉を煮るとアクが出る

大引「室町時代以降にはカツオと昆布のだしが使われてます」
巽「縄文や弥生時代にも、昆布だしはあったんじゃないかな。日本は軟水なんで、イノシシを煮たらまずくて、昆布を煮たらうまかったんですよ」
軟水で獣肉を煮るとアクが出る

大引「室町時代以降にはカツオと昆布のだしが使われてます」
巽「縄文や弥生時代にも、昆布だしはあったんじゃないかな。日本は軟水なんで、イノシシを煮たらまずくて、昆布を煮たらうまかったんですよ」
軟水で獣肉を煮るとアクが出る

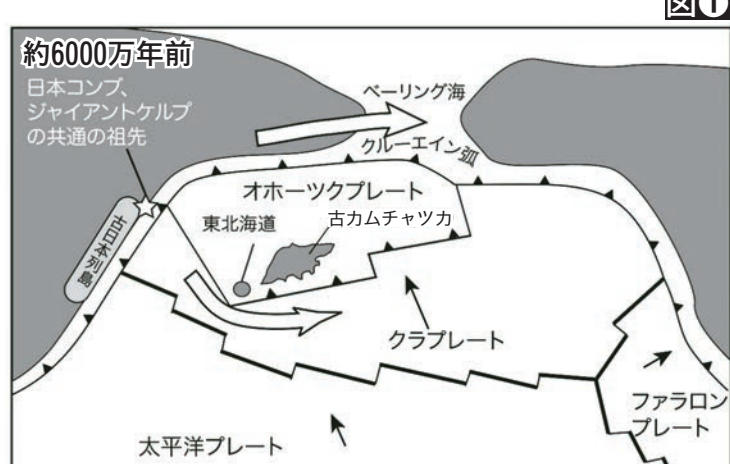
大引「室町時代以降にはカツオと昆布のだしが使われてます」
巽「縄文や弥生時代にも、昆布だしはあったんじゃないかな。日本は軟水なんで、イノシシを煮たらまずくて、昆布を煮たらうまかったんですよ」
軟水で獣肉を煮るとアクが出る

大引「室町時代以降にはカツオと昆布のだしが使われてます」
巽「縄文や弥生時代にも、昆布だしはあったんじゃないかな。日本は軟水なんで、イノシシを煮たらまずくて、昆布を煮たらうまかったんですよ」
軟水で獣肉を煮るとアクが出る

大引「室町時代以降にはカツオと昆布のだしが使われてます」
巽「縄文や弥生時代にも、昆布だしはあったんじゃないかな。日本は軟水なんで、イノシシを煮たらまずくて、昆布を煮たらうまかったんですよ」
軟水で獣肉を煮るとアクが出る

大引「室町時代以降にはカツオと昆布のだしが使われてます」
巽「縄文や弥生時代にも、昆布だしはあったんじゃないかな。日本は軟水なんで、イノシシを煮たらまずくて、昆布を煮たらうまかったんですよ」
軟水で獣肉を煮るとアクが出る

大引「室町時代以降にはカツオと昆布のだしが使われてます」
巽「縄文や弥生時代にも、昆布だしはあったんじゃないかな。日本は軟水なんで、イノシシを煮たらまずくて、昆布を煮たらうまかったんですよ」
軟水で獣肉を煮るとアクが出る



多彩に「まとめ役」
話が一段落したところで、大引先生の料理をいただく。「海鮮茶わん蒸し」は、平たい皿にエビやイクラなどがちりばめられて、まるでちらしずし。昆布のパウダーを使ったあんが、いろいろな食材と卵を具にまとめている。真昆布で締めたサケを、タラの白子と一緒に、器にした昆布に乗せて焼いたサケの昆布焼きは、大引先生のアイデアがさえる一品。だしを取った昆布を小さく切って、小麦粉をまぶして揚げた昆布チップスが添えてあって、これが酒のあてにバッチリ。
主役と裏方と器、昆布のいろいろな顔を引き出した大引先生がしみじみ「昆布って意外と自己主張しないんです」。ほかを引き立て、まとめ上げる。今はこういう人はなかなかいませんよね。前に出たがって、いらんことを言う人は目に付くけど。昆布のえらさをかみしめた。
次回回は●●、第1火曜掲載



(手前右から時計回りに) キス昆布締め、松前昆布風、シシヤモの昆布巻きと昆布餅、海鮮茶わん蒸し、サケの昆布焼き

