

## エコール辻大阪「だしセミナー」

- ・開催日時：2015年7月17日（金）13：00～16：00
- ・場所：エコール辻大阪
- ・参加人数：68名様

### 【内容】

7月17日（金）13：00～16：00にエコール辻大阪にて「だしセミナー」を開催いたしました。エコール辻大阪の68名の生徒の方へ30種類の試飲を行い、昆布や鰹節、だしについてお話ししました。



〔昆布について説明〕



昆布だしでは日高昆布、利尻昆布、真昆布、羅臼昆布のだしを飲み比べしました。それぞれ味に特徴があり、違いを味わって頂きました。生徒の皆さんへ好みの味を伺ったところ、味がしっかりした真昆布と羅臼昆布に多く手が挙がっていました。また、天然と養殖物の飲み比べだけではなく、年代が違う昆布、浜の違うだしの飲み比べも行いました。やはり昆布は天然もので採れた年より少し寝かせた昆布の方がよくだしがとれます。当社も天然ものにこだわり販売をしております。生徒の皆さんも違いを感じて頂けたように思います。



〔だしの飲み比べ〕



昆布だしの次は削り節について。削り節体験では生徒の皆さんも初めての体験ということで大変盛り上がりました。まぐろ荒節、かつお荒節、混合節やかつお本枯節のうす削りと厚削りの削り方によるだしの飲み比べなどを行いました。



[削り節体験]



[一番だし 4 種の実演]

その後、昆布の中でも利尻昆布と羅臼昆布を選び、削り節のまぐろ節、かつお節とを組み合わせた「一番だし（昆布×削り節）の取り方」を生徒の皆さんの前で実演しました。

4 種のパターンを作り、昆布と削り節には相性があることをお話しました。

- ① 利尻昆布×まぐろ節      ③ 羅臼昆布×まぐろ節
- ② 利尻昆布×かつお節      ④ 羅臼昆布×かつお節

4 種の中では①利尻昆布×まぐろ節、④羅臼昆布×かつお節が人気でした。



[一番だしに醤油と塩で味付け]



[塩分計で塩分濃度測り]

また、出来立ての一番だしに醤油と塩で味付けをし、一番おいしいだしを作ってもらい、塩分計を使って塩分濃度を測って頂きました。塩分濃度を測る際は皆さん集中されていました。

最後の試飲は昆布だしにハム、トマト、あさりを使用した洋風アレンジ。昆布だしの活用法についてお話しました。試飲の最後は市販の固形ブイヨン。天然ものを使用しだしに比べると味が強いため素材の味を感じることがむずかしくなります。今回、飲み比べることで天然だしの良さを感じて頂けたと思います。

今回、今後の料理界を担う生徒の皆さんに 3 時間に亘り昆布と削り節についてお話させて頂きましたが、だしは奥深く、まだまだ可能性があると思います。今回の「だしセミナー」がだしを知る良いきっかけになれば幸いです。