

料理通信「だしの仕事ABC」

- ・開催日時：2015年3月17日（火）14:00～16:00
- ・場所：ウィナーズショールーム「S4212」（東京都渋谷区）
- ・参加人数：30名様

【内容】

3月17日14:00～16:00にウィナーズショールームにて「だしの仕事ABC」を開催いたしました。食のお仕事応援サイト・WEB料理通信会員の料理人、シェフ30名の方へ昆布や削り節、だしについてお話ししました。

はじめに“step A”のテーマ「昆布」。昆布だしの味比べを行いました。それぞれの特徴のレクチャーを受け、皆さん真剣にご自身の味覚と重ねながらその違いを検証されていました。



昆布の種類以外にも、「天然or養殖、浜格差、年代差」や「水出し、煮出し」といった深い比較テイस्टィングを行いました。これまで浜格差や年代差までは比較をしたことがないという方が多く、皆さん味の違いを感じとられていました。



次に“step B”のテーマは「削り節」。「まぐろ節削り体験」から行いました。まぐろ節は、かつお節と比べると削りやすく、今回は、和食以外のジャンルの料理人・シェフも多かったため、「削り、初体験！」という方もいらっしゃいました。



“step C”のテーマは「昆布と削り節の相性」について。4種類の一発だし「利尻昆布×まぐろ節 orかつお節」「羅臼昆布×まぐろ節 orかつお節」を皆さんの前で実演しました。昆布と削り節には相性があることをお話ししました。



最後に「洋へのアレンジ」として「昆布×トマト」や「昆布×トマト×アサリ」、「昆布×トマト×玉ネギ×ハム」といった洋風アレンジをご紹介しました。昆布は和食だけではなく洋風にも活用できることをお話ししました。

質問コーナーでは多くの質問をいただき、皆さんがだしに興味をもっていただけていることを感じました。今回、さまざまなジャンルの料理人、シェフの方々に参加していただき、このセミナーでだしの新しい発見や奥深さを感じていただけたようでうれしく思います。