



水の文化
だし
の



ミツカン 水の文化センター

表紙上：本物はやっぱり、良い。そう実感するのは、何よりもその芳しい香りにある。嗅覚が刺激されると、唾液が出て、お腹がグウと鳴った。確かに、においは「おいしかった記憶」を正確に呼び起こすようだ。

表紙下：「味が無いから豆腐が嫌い」と言い放った若者がいる。まずい豆腐しか食べたことがないからなのか、本当に味が無いと感じているのか。ジャンクフードの強い味つけに慣れて、舌が麻痺しているとしたら恐ろしいことだ。ちなみに、湯豆腐は煮切った酒にだしと醤油を加えたつけだれで。お試しあれ。

裏表紙上：だしと醤油とみりんの味は、奥村彪生さん流にいうと「江戸の甘辛」。ひと煮立ちする間に、ご飯に合うおかずが一品でき上がる。

裏表紙下：主だった産地の昆布が一堂に会した。どれも、しみじみと滋味深い味わい。ワインと料理の組み合わせが醸し出す妙味に対抗して、持ち味を生かした調理法を考えるのも一興だ。

真髓



- 石毛直道 「世界の食文化とうま味」
- 河野一世 「日本人はなぜ鰹を食べてきたのか」
- 奥村彪生 「だしの起源と変遷」
- 伏木 亨 「おいしさは味わう側にある」
- 中野克彦 「鰹節仲卸商が語るだし素材の新機軸」
- 編集部 「だしソムリエに挑戦」
- 水の文化楽習実践取材 「給食から広がる生活学習」
- 的場輝佳 「米食風土が育んだ、だし文化」
- 吉村伸一 シリーズ里川 「美しくなければ川じゃない」
- 古賀邦雄 水の文化書誌 「味は文化に支配される」

水の文化
2009
33

