

# だしの真髄

水の文化 33号 2009年10月

## 特集「だしの真髄」

チーズ・魚醤・穀醤

世界の食文化とうま味 石毛直道

日本人はなぜ鰹を食べてきたのか 河野一世

だしの起源と変遷 奥村彪生

おいしさは味わう側にある 伏木亨

鰹節卸商が語るだし素材の新機軸 中野克彦

だしソムリエに挑戦 編集部

編集部のだし実験

給食から広がる生活学習 編集部

現代嗜好に迎合しない味を守る

米食風土が育んだ、だし文化 的場輝佳

シリーズ里川 川らしさを取り戻そう

美しくなければ川じゃない 吉村伸一

味の文化書誌 味は文化に支配される 古賀邦雄

文化をつくる だしの真髄 編集部

インフォメーション

プロのこだわりはともかくとして、  
水に浸しておけば

だしからは、うま味と風味が溶け出してきます。

だしの素材は、なぜ昆布と鰹節が主になったのか、  
干し椎茸と煮干しのルーツは何か。

身近なのに、だしのことを

何も知らないことがわかって

だしを、改めて見直すことにしました。

肉の脂や砂糖の甘さのように、

わかりやすい味ではないし、

地味な脇役ではありますが、

じわっと奥深い滋味がある、だし。

だしにおける、水の役割についても

新たな発見があるでしょうか。

山梨県都留市の山林で、パレットに整理された薪が出荷を待っている。主にフナなどの広葉樹でつくられた生木に近いこの薪は、静岡・焼津に運ばれ、鰹節の燻しに使われる。今回の取材で、人工的には燻製香がつかないことを初めて知った。そのお陰で、この山林の雑木は適宜伐り出され、手入れをされた生きた森となっている。海の幸はこんな所でも森とつながっているのだ。奥が深い。