

ブラインドテスト

験とした。

違いを判定できるはずはないから、 だし」を選んでみた。 味わって、「一番おいしく感じた の2年ものという5種類のだしを 日高、利尻、羅臼、真昆布、利尻

に証明される結果となった。 の側にある」という論理が、見事 上品さをおいしいと感じる人がい る人と、多少淡白な中に表われる つまり、濃いほどおいしいと感じ 洗練されていないと思ったから」。 差があるということだ。伏木亭さ て、「おいしさ」の定義にも個人 けが真昆布を選んだ。その理由は 名までが羅臼をチョイス。1名だ んがいう、「おいしさは味わう人 「羅臼昆布はあまりにも濃い味で、

様は羅臼、クイーンは真昆布とい じ被験者で、中京圏の出身だった。 なみに、以上の8名は関東出身者。 3名、2年ものの利尻が2名。ち この結果だけ見ると、昆布の王 2位は、真昆布が3名、 1名だけ2位に羅臼を選んだの 真昆布を1位に選んだのと同 日高が のブラインドテストをメインの実 た昆布に敬意を表して、昆布だし うま味成分発見の立役者となっ

結果は、9名の被験者の内、8 ブラインドテストといっても、

うデジャヴ感覚だ。 どこかで食べたことがある、とい 味わっていて不思議だったのは、

う。 ことがある」という経験(もちろ おいしかった思い出)も、おいし を思い出した。こうした「食べた さを感じるためには重要なのだろ い出したし、日高昆布ではおでん ん、まずかった思い出ではなく、 羅臼昆布では大阪のうどんを思

超硬水と軟水

比較した。ガラスピッチャーに入 度1468の超硬水と8の軟水で による、 次に行なったのは、硬水と軟水 だしの濁りの検証。

出身者の評価も入れないと、公正 な評価にはならない気もする。 ってもいいかもしれないが、 関西

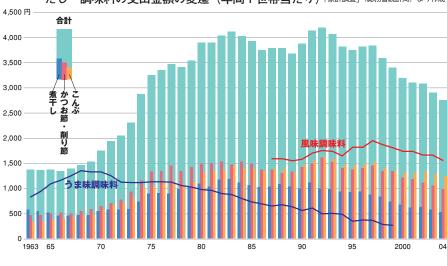
のかもしれない。 を一番に選ぶ嗜好を持つ我々には、 残念ながら、2位に2名が選んで 少し上品すぎて物足りなく感じた いるに留まった。確かに「角の取 れたこなれた味」だったが、羅臼 中野さんお勧めの2年ものは、

り、「おいしさ」は不動ではない ということである。 要は、使い方によって相性があ

味の記憶







だし・調味料の支出金額の変遷(年間1世帯当たり)「家計調査」(総務省統計局) より作成

相乗効果でうま味が5倍、 の相乗効果を確かめる実験もした。 系のうま味成分であるイノシン酸 干しのだしもつくって、いろいろ と言うのが関の山だ。ついでに煮 わからない。 ているが、そんなに微妙なことは 乗効果でうま味が7倍、といわれ 干し椎茸の戻し汁を合わせると相 まあ、「おお、おいしくなった」 昆布と鰹節のだしを合わせると 昆布と

度で済ませていたが、じっくり味 普段何気なく口にしているときに く、おいしかったんだ」と感じた。 だときに「だしって、こんなに濃 テストでは、一番最初に口に含ん ちなみに昆布だしのブラインド 単に「おいしいな」と思う程

しまうのだった。

は濁りが見られる。 れて目視しただけでも、 超硬水で

とが実験からも明らかとなった。 ことで、ここまで発展してきたこ うか、味にも雑味が出ていて、お だしは軟水系の日本の水と出会う いしく感じられなかった。やはり、 しかも、苦いというか渋いとい

相乗効果

グルタミン酸ナトリウムと、核酸 アミノ酸系のうま味成分である

ほど、だんだんわからなくなって 合わせてみたけれど、飲めば飲む

関東の人間だからであろうか。 くうま味たっぷりで香り高い醤油 布にも鰹節にもわずかに塩分が含 が欲しい、と思ったのは、やはり と、薄まった血液が要求している るうちに、胸がもやもやしてきた。 まれているのだが、 のだろうか?そして、塩ではな は塩分が不可欠だということ。昆 それに加えてもう一つ。だしに 塩分がもう少し欲しい」 飲み続けてい

思った。 ば、どんな種類のだしでも、 てしまった。飲み比べてみなけれ わってみると、今さらながら奥深 しておいしくいただけるなあ、 いだしの味、 芳醇な香りに感心し

する結果となった。 しかった思い出」の重要性を確認 てなのかは定かでないが、「おい 味に対してなのか、においに対し し汁には茶碗蒸しの記憶が、煮干 しには味噌汁の記憶がよみがえり、 ここでもやはり、干し椎茸の戻

塩分が欲しい

かった思い出」の重要性だ。 から述べているように、「おいし 今回の実験で得た教訓は、先程

西対決官能実験を行ないたいと思

の機会があれば、是非、だしの東