

# おいしさを導く調理機器の新たな役目

伊藤 芳規 (いとう よしき) 博士 (工学) 株式会社ループコンサルティング Loop Consulting Inc. 代表取締役

無数の調理機器は様々な機能が付加され、開発されている。調理機器は進化しているようであるが、お客様にとって、調理機器の進化は貢献できているのだろうか。現在の厨房機器は調理者が使う立場から検討され、進化してきたものであり、調理時の食材品質までを考慮した調理機器とは言えない。調理時の品質までを管理した調理機器が開発されていない背景では、調理時における食材品質と形状変化までを深く考慮されることなく、調理機器の開発が進められてきたのが原因ではないかと思われる。

飲食業における最も重要なことは、安全で「おいしい料理」を届けることであり、おいしさを維持できる調理機器の運用と調理作業であると言える。

## 1. はじめに

おいしい料理を食べたい欲望は誰しもある。仕事柄、おいしい物には目がない。遠くまで出かけて、巷で噂の料理を食べに行く。なにも高級店ばかりではない。路地裏、10席も入らないカウンター割烹、煙モクモクの焼肉屋や焼き鳥屋、鍋屋、鰻屋、寿司屋、イタリア、フレンチビストロとジャンルは問わない。しかし、「おいしかった!」と感動する店はそうめったに出会わない。九州博多で味覚を培ったため、どうも関東圏の味は馴染まないようである。

鰻で言えば、捌き方、焼き方も異なる。関東では、白焼きにしたあと蒸して焼き上げる。関西以西では、焼きながらタレ漬けを繰り返す。食感ではタレ浸みが浅い柔らかな身より、表皮がバリッと、タレがしみ込んだふっくらと締まった身を味わいたい。本編ではおいしい料理を作るにはどうしたらいいかを考え、関連文献を参考にしながら記述した。

## 2. 「出汁文化の違い」

料理の基本となる出汁に関しても、大きな違いがある。

関東では鰹節を出汁の基本に、関西以西では昆布や煮干等が主役であり、鰹節は脇役である。

関西では、鰹節、煮干、イリコ等の魚系と昆布で出汁のうまみを作り、九州福岡では、昆布を出汁の基本とし、あご(飛魚)、イリコでうまみ成分を引き出すやり方。鰹節は使うが、香り付け程度の脇役である。

また関東では出汁を基本に、醤油等で味付けを行い汁「つゆ」を作る。よって、出汁の変化が「つゆ」となる。関西の出汁は、薄口醤油を基本に味付けをしているが、醤油添加後も出汁は「だし」と呼ばれている。うどんでは「つゆ」ではなく「うどんだし」と言う。

福岡では先ほどの出汁ベースに薄口醤油ではなく、「白醤油」か「白だし」で味を調えるやり方が多い。

白醤油とは、原材料の大部分に小麦を使用している。もともとは愛知県碧南地方で生まれた醤油である。色が淡いことから白醤油と呼ばれ、小麦の糖分を多く含み、甘みが強いのが特徴。白だしは、淡口醤油や白醤油をベースにして、だし類を加えた「醤油加工品」である。

九州の醤油メーカーでは、白だしは各社独自の風味や味わいがあり、種類も多岐に分かれる。食素材を出汁で煮る場合、関東では醤油の強い褐色が素材へ着色するため、どうしても食材そのものの色合いが濃くなる。傾向では関東→関西→九州と出汁の色合いは薄くなる。

関東は醤油が調味の主役となり、「つゆ」「だし」が従のようであり、関西では、「だし」が味の基本であり添加する薄口醤油や、だし醤油はあくまで風味付け程度の役割であり、この傾向は西に行くほど強くなる。

## 3. 「水質が影響する味覚文化」

日本人の味覚は、鰹節に多く含まれる「イノシン酸」と昆布、トマト、魚介類に多く含まれる「グルタミン酸」が程よく混じると「おいしい!」と感じる味覚をもっている。