

名庭太郎一家の味な1週間

MON

月曜日のテーマ

だしの技

旨い「だし」があるから、 大阪は何でもおいしい。

「うどん」好きの家で育った太郎は、週に1度はうどんを食べる。昼食は取引先の近くにある洋食屋ですませたが、午後遅い時間になれば小腹がすいてくる。体は自然と旨いうどんを求めて動いていた。手間をかけて作るだしが評判の店で「きつねうどん」を注文。「何でもおいしい大阪やけど、いちばんは“けつね”や」と言っていた祖母を思い出し、だしまできれいに平らげた。夕食は牛肉の「我が家流はりはり鍋」だ。鍋好きも太郎の家系である。水をはった鍋に昆布を入れ、ほどなくして煮立つ頃、だしの香りに誘われるように子供たちも顔を見せて家族がそろい、にぎやかな食事が始まった。



だしが命の きつねうどん

コクのあるだしに甘めの揚げがひとつになる味は、これぞきつねうどんと多くの大阪人に愛されている。([今井]のきつねうどん)



1. 鍋に水と真昆布を入れてだしを作る。沸騰したら煮出し、昆布を引きあげ、ウレメ節と鰹節を加える。2. だしを濾して別鍋に移し再び温めてアクを取る。これに薄口醤油、味醂、砂糖、塩を加えて味を調える。3. 器に茹で上げ水で締めおいた麺を湯通しして入れ、だしでさらに味付けしておいた揚げを盛り、熱いだしを回しながら注ぐ。



大阪で生まれた「合わせだし」。

世界で日本料理が目目されるにつれて、その核といえる日本のだしに関心が集まります。日本では素材そのものの味を活かす調理とともに、旨さを引き出し、味をまとめ、風味を加える「だしの技法」が古くから発展していました。しかし、昆布や鰹節からだしをとることが広まったのは江戸時代です。全国流通の中心地になり「天下の台所」と称された大阪は、その普及に大きな役割を担いましたが、さらに、昆布と鰹節を使った「合わせだし」を生み出しています。各地から集まる食材を組み合わせ、新しいもの、おいしいものを創案するのが得意だった大阪人は、昆布と鰹節を合わせればもっと旨くなることを発見したのです。いまでは、旨いものは昆布のグルタミン酸と鰹のイノシン酸にあり、ふたつが合わさると相乗効果で旨みは7~9倍になると実



名庭一家の「牛肉はりはり鍋」

昆布と鰹節で作っただしに牛肉を入れて煮立せ、適時にゆば、菜菔、白菜、芹、三つ葉を加えながら食す。簡便で美味しい上に栄養も摂れる名庭一家自慢の料理。

大阪の傑作 「きつねうどん」

うどんは、口にツルツルと入れ、カメカメと食べることから、鶴と亀でおめでたいというシャレ言葉が大阪にある。屋台で売る「夜鳴きうどん」は冬の風物詩であった。かように古くからうどんに親しんできた大阪人こそその発想からできたのが「きつねうどん」である。1893年(明治26年)、「松葉家」(現うさみ亭ツバヤ)の創業者が、素うどんにinari(揚げ)の揚げをサービスに出したところ、うどんに揚げをのせたら美味しいと評判になっていく。狐は福荷の使者として油揚げを供することから、「狐うどん」と呼ばれた。

組み合わせの妙 「ハリハリ鍋」

江戸時代から紀州や土佐で捕れる鯨の肉が大阪に入り、家庭ではよく食されていた。その料理の代表「ハリハリ鍋」は、家ごとに味付けがあったとか。明治時代になって鯨料理の専門店が誕生するが、先駆けの「西玉水」は創業1888年(明治18年)で現在も営業している。料理屋の一品に仕立てられた「ハリハリ鍋」は、だしと鯨と関西の地野菜・水菜が融合した味を現代に伝える。



証されています。昆布が鰹の臭みを和らげてくれるので、薄口の醤油を少なめに使えば素材の香りは引き立ち、味醂を加えれば旨みがさらに増すなど、使い勝手の良さも広く知っています。日本人の味覚にあった大阪の合わせだしは、料理に欠かせない技になりました。

食を広げる、大阪のだし文化。

旨いだしを大切にする伝統は、現代の大阪の食と味を支える大きなバックボーンになっています。ビルの谷間で暖簾を守る昆布屋が一枚の昆布を端から切り分けて販売していました。だしを引くとき、時間をかけたいなら端の薄いもの、濃いめに出したいなら中央の厚いもの、というおすすめ方をしている、売っている商品の背景に料理する姿が見えてきます。大晦日に「つもごりうどん」を食べる大阪人は、プロが作るうどんをだしで判定し、旨ければだしを最後の一滴まで

味わいます。ついには、うどんの玉を除き、だしそのものを供する「肉吸い」なる一品まで生み出しました。大阪のお好み焼きやたこ焼きがおいしいのは、どの店でも生地に入れるだしを独自に工夫して、競い合っているからです。合わせだしの技はカレーのルーやラーメンのスープなどへと活用される領域を広げました。大阪の食には、こうした「だし文化」がしっかりと根づいています。

鶏ガラと10種以上の野菜と果物を煮たスープに鰹節を加え、さらに昆布だしを合わせた生地が命。だしの研究が他にない味をもたらす、大阪ならではのたこ焼きだ。



大阪の たこ焼きはだしの 小宇宙

ぱりりと焼けた表面と旨さが凝縮した生地が溶けている中身の絶妙なバランス。何もつけなくても美味しい。「やまちゃん」のたこ焼き