

意外と知らない？ 本当の「だし」の話



「だし」と聞いて思い浮かぶのは、かつお節や昆布のうま味。でも実はそれだけでなく、私たちが口にする食材は、どれもそれぞれが独自のうま味をもたらしています。料理をおいしくしてくれる「だし」って、そもそも何？

うま味を液体に移したのが「だし」

和食ならかつおだしや昆布だし、煮干しだし。西洋料理ならブイヨンやフォン、中華では鶏がらや豚骨で取る湯(タン)……。料理のベースになるだしは世界各地にあります。これに調味料と具材を組み合わせて、さまざまな料理が出来上がります。煮出す場合が多いのですが、水に浸しておき、だしで味が出ることもあります。つまりだしとは、素材が持つうま味を液体に移した物と考えていいでしょう。

こうしただしは「独立して取るだし」。一方「自然に取れるだし」もあります。鍋料理や煮物がおいしいのは、入れた具それぞれがうま味が汁の中で一体になるから。汁気のはとんだ野菜炒めも、液体である炒め油に各野菜のうま味が溶け出しています。

「だし」には2種類あります。

- 独立して取るだし**
昆布、かつお節、煮干し、干しシイタケ、ベジブロス(くず野菜)、西洋のブイヨン、フォン、ブロード(以上、野菜や肉のだし)、中華の湯(タン/鶏がらや豚肉などのだし)など
- 自然に取れるだし**
鍋料理、煮込みスープ、炒め物、魚や肉の煮込み料理の素材から出るだし

あらゆる食材がだしになる

ほぼ全ての食材は、何らかのうま味を持っています。三大うま味成分の一つであるイノシン酸は魚介類や肉、グルタミン酸は野菜や海藻、きのこ、発酵食品、グアニル酸は干しシイタケやマトやタマネギも、スープに入れば立派なだし素材。グルタミン酸を多く含む日本茶も、茶葉のだしを味わっているとわかります。

三つのうま味成分は、組み合わせることで何倍にもおいしさを増します。かつお節と昆布の合わせだしはよく知られていますが、一自然に取れるだしでもその効果は絶大。トマトと魚、アサリを煮ればブイヨンなしでもうま味十分です。昆布+豚肉も相性抜群。八宝菜などは戻した干しシイタケを加えると味にぐんと深みが出ます。手近な食材を使って、あれこれ合わせ技を試してみるのも面白いそうです。

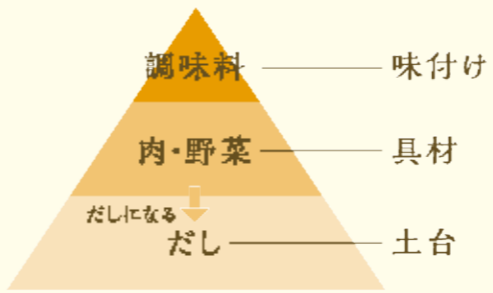
インスタントだしを使うなら

「独立して取るだし」では、今は多くの家庭で、便利な粉末だしやパックだしなどを使うようになりました。こ

こで気を付けたいのがパッケージに示されている原材料名です。だし素材以外の材料が入っている場合、それは厳密には「だし」ではなく、だしに近づけた物と考えていいでしょう。また、商品によっては塩や粉末しょうゆで味付けしてある物もあります。作りたい料理に合わせて選び、調味する際は塩分の取り過ぎにならないよう注意してください。

時間のあるときにかつお節、昆布、煮干しなどでだしを取って、本来の味を覚えておくと、インスタントだしの風味の過不足も分かり、使いこなしも広がります。

「だし」「肉・野菜」「調味料」の関係



煮干し

小魚を煮て干したもので、カタクチイワシが主流。イリコとも呼ぶ。地域によってアゴ(トビウオ)、アジ、タイなどさまざまな煮干しがある。



昆布

ほとんどの北海道産で、古くから全国に広がっていた。だしは水出しもできる。かつお節や煮干し、干しシイタケとの相性も良い。



かつお節

関西や中部地方では荒節、関東では枯れ節が主流。厚削りの方が濃いだしが出る。サバ、ソウダガツオ、マグロ、ウルメイソシなどの削り節もある。



何でも「だし」素材

具材に使う食材も全てうま味成分を持っている。合わせ技でおいしさもアップ!



その他乾物

干しエビ、干し貝柱、いり豆、かんぴょう、切り干し大根、ベーコン、ドライトマトなども良いだしが出る上、具材としても使える。



干しシイタケ

精進料理に必須のだし素材。干すことで栄養素もうま味成分も飛躍的に増える。水出しもでき、だしを取った後は具材に使えるのも利点。

中華料理のだし

西洋料理が香りを重視するのに対して、中華料理は油を使った濃い料理に合う、コクとうま味があるだしが好まれます。鶏や豚を長時間煮出し、香り付けよりは臭みを消すために香味野菜や香辛料を加えた味の濃いだしが使われてきました。中華のだしは「湯(タン)」と呼ばれ、主に動物性のだし(ホウタン)と植物性のだし(スウタン)に分かれます。

フランス料理のだし

煮込み料理には欠かせないフランス料理のだし。牛や鶏、魚などの動物性材料の他に、香味野菜は煮込むと肉や魚の好ましくない臭いを消すため、香り付けの役割もあります。フランス料理のだしは、ブイヨンとフォンの二つに大きく分かれます。「ブイヨン」はポタージュやコンソメの上台で、「フォン」はソースや煮込み料理の上台になります。

注目が集まる「だしソムリエ」とは?

だしソムリエ協会
<https://dashi.be/>

だしを知り、料理や商品開発に生かすための民間資格が「だしソムリエ」。3級資格が取れる1日講座では家庭で役立つだしの基本を学びます。2級・1級講座では、各界のプロ講師の講座により深い知識を積んだ、だしの専門家を養成。動画学習サービス「Udemy」でのオンライン3級講座も今後スタート予定です。

監修/穂積真紀(一般社団法人だしソムリエ協会代表理事)
イラスト/MDRデザイン事務所