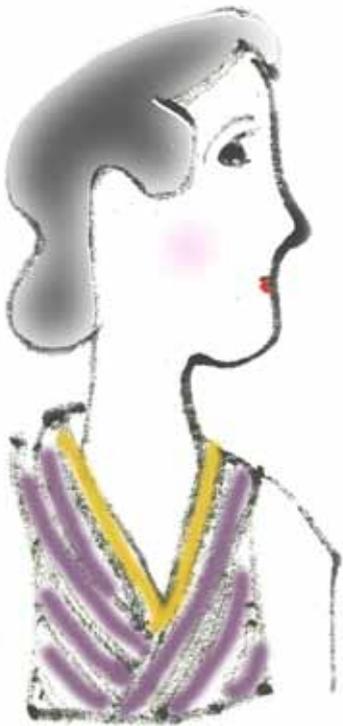


『イイお嫁さんの素』四方山嘸

まほろば主人



よもやまばなし
四方山嘸

お嫁さんの素



懐かしい古きよき時代の「大正ロマン」に夢を馳せて。名前もまほろばらしくないところがピッタリ！イイ！！

1、出汁の名付け親

「お嫁さんの素!!」

と、さり気なく囁いたのは、目の前に居る大貫妙子さんだった。

「ああ！それが良い。それで決まり！」と、事務所に居合わせたみんなが笑いながら、何だか決まってしまった。

「ん…『縁結味』にしようかな、と思っていたんだが、何か今一つ…」そんな私の呟きに、即、答えてくれた大貫さん。さすが40年来、音楽業界の第一線で珠玉の歌詞を紡いで来られた詩人でもあるから、見事だな…と感心してしまつた。キュッと人の心の中に入る、そんな活きた言霊。

「でも、値段が高くなるナー」と困惑していたら、

「イイお嫁さんは、高いのヨ！」と事もなげに、切り返されて、一同大笑いしてしまつた。

「そっか、それでイイのだ…」と、急に納得して、妙な自信を持つてしまつた。

ご案内役の磯深雪夫人とともに、この出汁を先回も試食して頂いて、「ハートをわしづかみ！」と



5月23日、ランチを楽しみにいらしゃった大貫妙子さん。その日その時、奇跡のネーミングは天から降りた(笑)

心憎い褒め言葉に恐縮したが、これが中々の難物だった。結局、半年を費やしてしまつたのだ。この経緯は本題で語るとして、名付け話はこの後、まだ続く。

2、第二の名付け親

先日、食養の阿部一理先生が、ひよっこり来店されて昔話に花を咲かせた。帰り際「明日、小樽の三枝さんの所に寄る」と漏らされた。不世出の整体家・故野口晴哉氏の内弟子で、合気道の指導者・身体研究家でもある三枝龍生(誠)氏の道場である。何故か「私も行く」と、告げてしまつた。まだ訪問し



れたからだという。

4、出汁だしの復権

そんなことから、まほろぼとしても、出汁の復権という一大テーマは、決してないがしろに出来ない重大課題で、これに取り組んで行くべきは、歴史を守り、未来に伝統を繋ぐ大きな使命だと再認識したのだった。

ことに、注目されている世界遺産ともなった「和食」。その和食を和食たらしめているのは、この日本と言う国土が生み出し、味の世界基準ともなった「うま味／UMAMI」そのものであった。里山里海が生み出した旨み成分の昆布や煮干、鰹節の海の幸、椎茸に代表される茸の山の幸、そのグルタミン酸やイノシン酸、コハク酸が複雑かつ絶妙に絡み合って織り成す味のシンフォニーは、何処の国にもない典雅で素朴なものだった。和食とは日本食という狭い括弧で

なく、大自然との調和・和合の和というべきスケールの大きさをいう。

つまり、会議の結論は、まほろぼで独自に開発しよう、製品化しよう、という事になった。年末にはイクラ醤油漬けのタレを経験なしに作ったということもあり、何となく出来そうな手応えだった。それと、今、出汁ブームで、その決定版を作りたいとの思いがそうさせた。

例の如く、今までにない多くの素材をブレンドして、どんな味わいに出会うか、突き当たるか……、話は尽きない。

5、引き寄せの法則

これまで何でもそうだったが、ことにエリクサーを作り始めた時、そのイメージにそって、次から次へと素材が雲霞の如く集まったのには、吾ながら驚いたものだった。その数700超、尋常ではなかった。それが、仏教で言う、「有時」と言うものだろうか。そんなことがこれまで度々あった。それが、今度は人の出会いであった。

その1、サンヨネさんの三浦社長

これは奇跡に近いのではなからうか。

出汁を作るに当り、どうしても思い浮かぶのは、基本に昆布、カツヲ節、椎茸……を置く。その時、カツヲ節をどうしようかと思いがぐねた。まほろぼの扱いは、日本橋のにんべんさん、晴海のタイコウさん。第一級の老舗にお任せして、言うことはないのだが、大量となると、先ずカツヲ節の知識や選定から始めねばと考えた。その時、思い浮かんだのが、「カツヲ節で、何かあったら連絡して……」という言葉を下さっていた、愛知県豊橋の老舗スーパーのサンヨネさんの三浦和雄社長だった。「そうい

えば、親切に助言を戴いていたな……そうだ連絡しよう」として、何度も携帯のアドレス帳を括弧してみた。が、無い。記載したはずだが……。お会いしていない、もう3、4年にもなるな。ところが、その時、携帯が鳴った。何とそれは三浦社長からではないか。もう、ビククリしてしまった。こんなシンクロってあり得るのか！ それは、来週、北海道に行くので、店に寄りたい、という囁咐であった。すぐ、了解したのは、言うまでも無い。そして、いよいよ、その日が来た。懐かしい社長の御顔。本当に仕事に対して真摯で誠実。海産問屋として創業122年（明治25年）の三代目。商品開拓に全国を東奔西走しておられる。それは、我々の模範であり、目標でもある。現地



商人の鑑、三浦和雄社長。名刺には、営業本部長の肩書きで、日夜現場を走り続けていらっしゃる。



『『BIG』より『GOOD』を目指して』は、サンヨネさんのスローガンである。みなさん明るく、温かい方ばかり。

の皆さんに愛される店であり、そのため、より良い品をより安くをモットーに、精進しておられる。

その開口一番。

「私、今出汁を作っています！」

「ええー」これには、二度驚いた。

何と云うこと。海産問屋で、長年鹿児島、枕崎や静岡の焼津、高知の土佐清水の鰹節を仕入れて、自ら削って売られている。それで話も弾み、まほろばでも出汁を作りたい旨をお伝えした。すると、次から次に、惜し気もなく教えて下さった。こんなことを商人はするだろうか。独占することなく、秘密にすることなく、オープンなのだ。なんとという方だろう。「すごい！」と感動した。

削り節機、導入

そして、以前から聞いていた、鰹の削りを店で出来そうになって来た。日本でも数少ない小型削り器の製作所を教えてください。早速注文して待つことにした。米でも玄米を精米してこそ、珈琲豆でも挽き立てこそ、酸化しない命を味わっていただける。花カツヲもそうだ。既に削った袋詰めの製品よりも、店で削り立てをサービスしたい。その夢の第一歩が実現しそうなのだ。そして、香りの失せない鰹を出汁に加えたい。そんな眼に見えない拘りを大切にしたい。そして、老舗の鰹業者さんを次々と紹介してくださった。一本釣りの鰹。巻き網だったら、暴れて腹に熱をもつという。そんな選りすぐりをより安く仕入れられる。この混合出汁とは別に、削り立てカツヲ削りサービスをこれから始めようと思う。これは全国的にも珍しいことで、全国に先駆けて、このブームの火種を起してもいいくらいに思っている。削り立てで本物の香りを味わおう！

抗酸化の本枯れ節粉や、一本釣



西野・厚別両店で、カツヲ削りの削りサービスをこれから実施します。香りが、店内に漂います。



カツヲの削り面はピッカピッカです。



削りを広くするには、一度蒸したものを持参ください。

り本枯れ節、そしてそばの出汁などに使われる宋田鰹(寒目近)のプロジェクトなど、一挙に仕入先が広がった。これらが基本に据えられた。

その2、小泉先生と

「味の真髓」

3月に札幌で、「小泉塾」があり、その夜、小泉先生とIDP出版の

和泉社長と私と専務の案内とで、会食をしながら、里山構想のこれから話し合おうとした。開口一番、先生自ら

「今、出汁を作っている」それを聞くや、目を丸くして「ええー」

「今流行の出汁の素は、みな添加物入りで味付けし増量している。けしからん！」と怒られている。それで、自ら本ま物を作ろうとして、究極の出汁『味の真髓』と名付けて作られた。殊に飛魚の焼あごにカツヲ削のカビを付けた新しい試みの画期的な出汁だった。

これら一連のこと、ただ事ではない。こんなにシンクロが続くものか、不思議な思いを抱かざるを得なかった。きつと、この今回の出汁作りには深い意味があるのだ、



そこで、決して即席インスタントにしないこと。だが、現代人の忙しさの中で、最低限の時間で、

基本構成は、伝統的素材の組み合わせ、つまり「UMAMI」という多種類のアミノ酸を主体的に置くことに異論はなかった。しかし、同じことを踏襲するのは能がない。古さの中に新しみを加えること、「不易流行」の道こそ、本当の意味で伝統が継承されると考えている。

6、基本コンセプトは？

複合性

と思うようになった。



小泉武夫理事長監修「味之真髓」セゾン・ファクトリー扱い

しかも手間のかかった内容にするという逆手にとったコンセプトを第一とした。

全体食

そして、出汁を取るために、出し殻を捨てるということなしに全体食として摂取出来ないかと考えた。骨や皮、植物繊維やミネラルなど丸ごと栄養素とする。それは、昔は出来えなかつたことも、機械力で微粉末にすることにより全体食が可能となった。それが新しみである。だが、酸化の問題がある。これはエージレス（脱酸素剤）やシリカゲル（乾燥剤）、少量包装の徹底と冷蔵冷凍保存で解決しようとした。実際の所、思いのほか加工の手作業に時間がかかって、極く少量しか作れない。

多種類

現代が多種類の出汁素材を集められる時代になったこと、まほろばが市場で大荷受との買参権を得ることでそれが容易になった。入手困難な材料が、全国各地

から短時間で集められる。これらの条件が揃い、今日まで日本人が食し得なかつた出汁の深淵に踏み入れることが出来たのだ。出汁の骨格にさらに深みを与え、今までにない取り合わせは、新たな和食の進化となるのではないかと期待したい。

7、混合ダシの黄金比

基本は昆布のグルタミン酸、カツオや魚のイノシン酸、椎茸のグアニル酸や様々なアミノ酸のうま味成分が、和食の真の真を伝える。そこに様々なアミノ酸群（イソロイシン、ロイシン、バリン、メチオニン、フェニルアラニン、トレオニン、ヒスチジン、トリプトファン、リシン、アルギニン、アラニン、プロリンなど）がさらに加わり、今ま

で経験し得なかつた UMAMI の饗宴に立ち会うことが出来るのだ。家内と0-1テストをしながら、基本軸をしつかりと構築して比率を割り出し、そこに微細で微量そして複雑な組み合わせを織り込んでゆく。それはエリクサーや七五三塩における製造のセオリーと精神のエッセンスが同じ軌跡なのだ。

昆布

ご存知のように、昆布一つとっても産地によって用途はさまざま、味の違いは料理法の違いともなる。味・香り共に一級、濃厚でコクのある羅臼昆布、薄味の京料理に馴染む板前好みの利尻昆布、ねばり



容易に完成すると思っていたが、試行錯誤して半年以上を費やした。



(時計回りに) 本枯れカツ節、宗田カツヲ、荒節



(時計回りに) サバ節、サンマ節、マグロ節

の素のアルギン酸・フコイタン、食物繊維豊富なガゴメ根昆布、柔らかな家庭向きで人気の日高昆布、早煮・佃煮に最適な歯舞昆布。それら一つひとつの単品の旨さも捨てないが、複合的に合わせたならどうなるだろうか。これは日常では経験できない未知の味わいでもあり、冒険でもある。

それは、カツヲとて同じだ。同じカツヲでも蒸して乾燥させて力強い香りを出す「荒節」。そこに何度も何度もカビ付けしては寝かす「本枯れ節」。カビによって完全に脱水させて旨味成分を濃縮させる。このカビ付けの発見こそ、日本が世界に冠たる発酵技術の頂点ともなるもの。あと、「宗田カツヲ」は、麵つゆなどの濃厚な味を出すのに欠かせない。

また唯一、陸のダシとして、椎茸がある。これも、大別して肉厚な「どんこ」と薄葉の「香信」がある。国内産の原木栽培で、殺菌剤や農薬を使う菌床栽培物は一切扱わない。やはり人工的で、自然から離れている感が否めない。グアニル酸の旨味成分、レンチオニンの香り成分も見逃せない。

魚介類

この項目が、最もまほろば出汁を特徴付けているのではあるまいか。それは普段めつたに口にしない、あるいは調理しない、出汁を取った経験がないというものばかりだからだ。

各地方地域では一部使われているが、全国的にすべて使われることはない。たとえば、鯛の煮干し、あごの煮干し、鰯の煮干し、うるめ煮干し、いりこなどなど。みな北国・北海道では無理難題な食材でもある。まず、鯛が獲れない。今注目の飛び魚のアゴは、確かに旨いが、九州以南。小鰹、うるめ鰯も手が届かない。いわば、内地の味文化なのだ。しかし、真イカは本場でも



北海道の昆布マップ



左から、歯舞長昆布、羅臼昆布、がごめ根昆布、日高昆布、後ろは利尻昆布(まほろば「わしの昆布」、真昆布(まほろば「御料昆布」))

鰹カツヲ

椎茸

さらに、さば節、珍しいマグロ節、サンマ節、そして目新しいサケ節なども用意した。まさに心ときめくひととき。



香信椎茸(上)とどんこ椎茸



(時計回りに) 素干し沖アミ蝦、素干し海苔(佐呂間湖)、函館前浜スルメ、オホーツク干し貝柱干



(時計回りに) いりこダシ、うるめ鰯煮干、小鯛煮干、あご煮干、鰹煮干

ある。だが、身近なスルメを出汁に使うなど聞いた事がない。それは、初めての発想。そこに趣きがあり、面白い。

一つ一つは、実に繊細で美味、本当に眼を見開くばかりだ。一品で充分なのだが、それをミックスしたハーモニーはどうであろうか。そこが興味津々と心沸き立つところだ。

殊に際立った旨味を醸すのが、何といつても干し貝柱だ。この独特のうま味はコハク酸と言って格別なアミノ酸。だが、値が張る。しかも昨年不漁で高い。そんな中でも必死に探し出して、何とか加

えている。

また、沖エビも捨て難い。ことに、煮て干した一般加工品でなく、網に生のまま素干しさせた沖アミエビは絶品だ。滅多に手に入れ難く、しかも香りと旨味を一段と飛躍させ、全体にアクセントを付けてくれる。

磯のりをも加えているとなれば、何の役に立つのかと思われるかもしれないが、これまた一役買っている。磯の香りがプーンと漂う。

全体に24種類という多さは、考えられない数で、各素材を混合して作った新タイプ出汁。さらに、忘れてならないのが、塩だ。

塩

これは、言わずと知れた「七五三塩」を使わせた。塩と魚は切っても切れない関係で、一つまみ塩を加えただけで、俄かに風味が甦るから不思議だ。奇しくも魚と同じ24種類の塩は、世界中の七つの海、五つの大陸、三つの山脈の岩塩、湖水塩、海水塩、さらに焼き塩などで構成され、味が微妙にして複雑に絡まっている合わせて48種類。何か、陰陽、男女の関係で支え合っている感じがするのだ。

古今東西、世にこれほど複雑多岐にわたった出汁はなかっただろうと思う。その奥に秘められた細やかな味わいを堪能して戴きたい。

そこは、日本の「里海／さとうみ」の懐の深さを物語っている。



「七五三塩」24種類の塩の饗宴。七五三=和む=世界平和の祈りが込められている。出汁と合わせて、計48種類の地上海上の大団結ともいえる。

現状は……

今回、初めて気付いたことがある。

真面目に天然ダシを作ると、余程量を入れない限り、お吸い物や味噌汁の満足するような濃度にならないということだ。舐めると、実に旨い。本当に旨い。だが、水を足し、お湯に入れると薄まるから、当然、味が呆ける。当然である。

そこで、多くの会社は、添加物や増量剤を入れるのだ。ジャガイモ澱粉のデキストリンや化学調味料や発酵調味液などなど、舐めて濃厚に仕上げ、安価に留めるために天然材料を少なく使用して原価



汁物

当然、お澄ましやみそ汁に使用

紙めて美味しいということは、汁物でなくても、料理全般に使えるということだ。炒め物でも、煮付けでも、漬物でも、これを一振りすると、味が見違えるほど飛躍する。それは、驚くほどで、その隠し味が主役を一層引き立てるのだ。

美味しい、そのまんま』

炒め物や煮付け・漬物

を抑える。当然ながら、その絡繰りを知って、又もや愕然としてしまった。日本の台所から出汁を取る料理がなくなってしまう。化学調味料の花盛りである。天然仕様といつても本物は少ない。本当に真つ当なことをすることは、これほど骨が折れるものだろうか。甚だ、勉強させて頂いた。



る。その量は多目になるから、他の出汁の補助でもよい。

ただ、汁にアクのように浮き立つから、それを漉すか、紙パックで煮出すかされるとよい。しかし、一物全体で気になさらないのなら、その方が自然で野性味に溢れる。

お茶・健康飲料

健康飲料としてお湯に溶いて飲まれるのも一考。これだけたんぱく質、ミネラルなどなどギッシリ詰まったものは、そうザラにない。健康食品として、あるいはお茶として飲まれてはいかがですか。



毎日のソフテリアの食事は「イイお嫁さんの素」が大活躍！

ふりかけ

ごはんのふりかけやお浸しのふりかけに、一層味わいを引き立てる隠し味ともなる。「イイお嫁さんの素」を端的に言い表したキャッチフレーズ『かけて、美味しいそのまんま』、そして『最後のふりかけ』で決まり!!

さらに、「麵つゆ」、「ポン酢」が……

先日、オーガニックソースなどでお馴染みの徳島県光食品の島田光雅社長がお越しになった。早速、



素材の基礎がしっかり出来上がったので、後の応用は容易に展開できるかもしれません「へうげシリーズ」で『へうげめんつゆ』『へうげポン酢』の完成も間近い。

◎「イイお嫁さんの素」1袋・20g ¥380

(現在・試作価格、製造量限定のため、少量袋詰めのみ)

「本枯れ鰹節(1本・真空)」100g ¥600

「宗田鰹節」100g ¥360

(店内で鰹節削りサービスあり。蒸して柔らかくして来て下さい)

「あご煮干」1袋(200g) ¥750

「うるめ鰯 煮干」1袋(200g) ¥380

「がごめ根昆布」1袋(100g) ¥890

(税込み価格)

このダシのことを伝えると、すぐさま「麵つゆ」と「ポン酢」が、それで拵えることを教えられた。つまり、まほろばのオリジナルのタレ類が出来るといふのだ。嬉しい。さすが、最新設備を整備された工場での対応は早く、数日にして見本が届いた。実に旨い。何とも言われない。あの「へうげ醬」とこの「イイお嫁さんの素」。そして「七五三塩」に「ひふみ糖」が加わる。もちろん「エリクサー」で出汁を取る。

夏本番に間に合うように、7月の30周年にはお目見え出来まますよう手配中。乞うご期待を。