
関西のだし文化について

講師 株式会社 神宗 代表取締役社長

2022年度名誉フードスペシャリスト

小山 鐘平氏

こんにちは。神宗の小山と申します。本日はよろしくお願いいたします。先生方の前で私が1時間もお時間をいただいて恐縮なのですが、私は皆さんと違って話の専門家ではないので、どういう話が面白いかが分からなくて、いろいろ考えてきたのですが、前々回が菊乃井の村田さんで、それは私も来させていただいていまして、前回はマエカワテイストの前川さんということで、何かずっとだしの話をされているなという感じで、それでまた私というのも何なんですけれども、菊乃井さんは京都で、マエカワテイストさんは兵庫県なのです。私は大阪の会社なので、この関西3県は全然カラーが違っていて、だしの歴史の話をするときも目線が全然違うので、私は兵庫県生まれ兵庫県育ちで大阪に住んだことはないのですが、京都は2年間ぐらい住んでいまして、東京も鎌倉に住んでいたことがあるのですが、今日は大阪目線の和だしの話をさせてもらえたらと思っています。

ふだん、話だけでは面白くないので、ほとんどだしを飲んでいただいたり、一緒に削り体験をしたりとか、辻調さんでも毎年ずっと授業を持たせてもらっているのですが、4時間ぐらいありまして、だしを20種類ぐらい飲んで、だしのテイスティングの話から、どのようにだしを使っていくとか、違いとか、そういう話をすることもあるのですが、今日はどちらかというと歴史の話に主軸を置いて話していけたらと思っています。

先ほど動画を流したのですが、うちの会社はもともと佃煮屋、昆布とかかつお節とかを取り扱っている、今はメインで佃煮とかだしを作っているメーカーなのですが、北海道の方はさすがにいらっしゃらないですか。やはり関東の方が多いのですか。関西の方はいらっしゃいますか。——そうですか。昆布は北海道で取れまして、これは漁の写真なのですが、ここで撮った写真はほとんど私が。仕入れも全部私がやっているものですから、いろいろな産地に行ってみてくるのですが、これはかつお節で、鹿児島の枕崎です。山川というところに行ってお取っています。カツオは枯節というものがあるのですけれど

ども、それを作っている製造工程を撮っています。

私は若い頃からずっとこういう世界に携わらせていただいて、何で大阪で北海道の昆布と鹿児島とか九州のカツオが会ってだしの文化が生まれたのかすごく不思議でして、なおかつそれが素晴らしいものなので、それを伝えようというので、20代後半ぐらいの頃からずっとこういうセミナーみたいなものをさせていただいて、もう10年以上になるのですけれども、和食の素晴らしさとかだしの素晴らしさを伝えています。

これはうちの工場ですけれども、昆布で佃煮を炊いている様子です。あと、さっき山椒も映像が出てきましたが、今年も山椒はちょうど今、ゴールデンウィークぐらいが仕入れのときなので、今年も行ってきましたけれども、朝倉山椒を使っております。日本の自然のものを多く使って、食品メーカーとして製造して、自分たちで販売しているというのが弊社の会社になります。

「関西だしの文化」キーワード

だし なぜおいしい？ 相乗効果 減塩 トレーニング ノンカロリーノンオイル
和食(水の料理) 油の料理 スパイスの料理 洗濯機(縦型・ドラム) 硬水・軟水
こいくち醤油 赤身 そば かつお うすくち醤油 白身・野菜 うどん 昆布
昆布 大阪 北前船 身欠きニシン・にしん粕 綿・帆
昆布ロード 中国 ヨード不足 倒幕・明治維新(富山・薩摩)
なにわ 八百八屋橋 水の都 商人の町 天下の台所
3大市場 堂島(北新地) 米市場 先物取引 ごこば 魚市場(大阪中央卸売市場)
中之島 蔵屋敷 年貢米 蛸の松(神宗)

今日は、いつもお店で配付している、だしの歴史が分かるようにというので作った冊子と、あとキーワードでお話を進めていけたらと思うのですけれども、私もこの業界にいて、どのぐらいの方がこういうワードを見て話が通じるのかというのが正直分からなくて、例えば北前船とかは、私の世界で言うとすごく有名な船なのですけれども、それを一般の方が知っているのかというのも正直分かりません。

あと、下のほうに書いていますけれども、八百八屋橋とか三大市場、堂島、米市とか、ごこばとか中之島、蔵屋敷とか、これは地理的なことなのですけれども、中之島に蔵屋敷があるとか、私は中之島の近くにいるので有名な話なのですけれども、これは大阪の人でもほとんど知らないです。

中之島というところがありまして、ホテルとか美術館があつたりするきれいなところなのですけれども、そこに昔、江戸時代に蔵屋敷があつたみたいな話を私の世代にしても誰も知りません。多分、関東の方からしても、もしかしたら分からないかもしれないのですけれども、大阪の地理とかも知っていて、少しでも皆様のためになるお話ができたらと思っています。

基本的にこのキーワードの話を見ながらなのですけれども、冊子の中面にある上の2つのページと下にあるページの話をしていきたいと思っています。

まず、せっかくだしをお配りしたので、2種類飲んでいただきたいのですけれども、先に透明なほうを少しだけ飲んでいただきます。先ほど伺うと、皆さん官能評価とかもされているプロだとおっしゃっていたので分かるかもしれないのですけれども、これは昆布とマグロ節を使ったマグロのだしです。ただ単にそのだしだけなのですけれども、その次に白いカップのほうを飲んでいただくと、どうでしょうか。

透明なほうのだしに塩を少しだけ入れたのが白いカップのほうになるのですけれども、一番上の初めのキーワード、だし、なぜおいしい？ うま味、相乗効果と、この話は非常に有名な話なので、皆さんもちろん御存じだと思うのですけれども、だしは、だしだけを飲んでもおいしくないですよ。透明な液体のほうは昆布とマグロのだしだけなのです。私にはおいしいのですけれども、塩が入っていないので、おいしくないのです。これは皆さんよく御存じだと思うのですけれども、だしというのは、甘味とか酸味とか苦味とか塩味、舌で感じる5つの味の中の1つのうま味というのがおだしであって、お肉とかお魚とかもそうですけれども、刺身だけ食べても、お肉だけ何の味つけもせずに食べてもおいしくない。それはうま味だからなのですけれども、それに初めて塩が乗かるとうま味が引き立っておいしくなる。

よく、だしは減塩になりますとか健康にいいですとかと言われるのですけれども、これに入っている塩は、皆さんもう御存じだと思うのですが、飲んでおいしい塩分濃度は0.9%と言われていまして、体液と同じ塩分濃度だといわれているのですけれども、今回、塩を入れているほうを塩分濃度計で測ると0.5%なのです。普通に考えると塩分を感じないぐらい、おいしくない、塩分濃度計で測っても薄いぐらいの塩の味しかつけていないのですけれども、やはりしっかりうま味が入っていると、ちょこっと塩を入れるだけでとてもおいしくなる。

私、これは子どものセミナーでもずっとやっているのですけれども、みんなでだしを取って、塩分濃度計でだしを測って、だしには塩分がないのですが、少し塩を入れるだけでおいしく感じる。これはインスタントラーメンとかになると1.5%とかになるわけですが、本当にうま味さえしっかり取っておけば、だしというのは非常に体によくて、減塩にもつながりますというお話をさせてもらいます。

その横にトレーニング、ノンカロリーとかと書いていますけれども、だしが一番いいと言われているのは、カロリーがないのです。だしを幾ら飲んでもほぼゼロカロリーで、油は大さじ1杯入ると100カロリーぐらいあると言われてはいますが、だしを飲むと、動物性のうま味を取ると満腹度が増えて、間食などにもいいと言われています。

ここにトレーニングと書いているのは、龍谷大学の山崎先生という方が以前京大にいらっやって、共同研究させてもらいまして、だしを2週間ぐらい毎日飲むと、味覚がよくなるのではないかと私が思ったので、それを一緒に共同研究させていただいて、学生20人ぐらいの方に毎日うちが取っただしを飲んでもらって、さっき言った5つの味覚の閾値を測る味覚テストがあるので、それをやってもらうと、やはりよくなっていたのです。微量なうま味でもうま味を感じるようになったり、甘味とかも感じるようになっていきました。

それは、何か成分が増えたとか味蓄がよくなったとかというわけではなくて、山崎先生の話で結論として分かったのですけれども、結局トレーニングなのです。例えばオーケストラでヴァイオリンとかチェコとかフルートとかいろいろな楽器がありますけれども、その楽器の音を知っていると、オーケストラを聴いたときにその音って聞こえますけれども、ヴァイオリンの音を何も知らずにオーケストラを聴いて、これヴァイオリンの音だって見つけることできないですよ。

だから、うま味って、逆にうま味だけを飲むことはほとんどなくて、だしだけを飲むことでうま味を見つけやすくなる。そうすると、和食とかを食べたときに、だしのうま味を感じておいしさにつながる。そのトレーニングが、だしを飲むことで自然とできてくる。それは共同研究として発表させていただいたのですけれども、天然のだしを飲むことが、ただ単においしいということだけではなくて、味覚の矯正とかにつながるのですという話も研究させていただいたこともあります。

次の2行目の和食（水の料理）、油の料理、スパイスの料理、洗濯機、硬水・軟水、これは皆さんよく御存じの話だと思うのですが、和食というのは、水の料理とかだしの料理

と言われまして、油の料理というのは中華ですね。中華料理屋に行くと、本当に油の料理しかないぐらい、油で炒めたものが基本出てきます。スパイスの料理というのは西洋の感覚で、肉食なので、やはり肉の臭みが強いので、それを抑えるためにスパイスの文化が発展したと言われています。

例えば御飯とかで考えても、日本の御飯の食べ方というのと、普通に水で炊いたり、だしで炊き込み御飯をしたりですけれども、中華になると炒めたりとかします。逆に、中国は水がそのまま使えず、水を使って御飯を炊いても硬水なのでおいしくないの、蒸して、蒸された水はミネラルを含んでいませんで、それを使ってちまきにするとかします。水を直接使う料理というのは、海外に行くと非常に少ないですけれども、日本は水がよいので、だしを多用する料理と言われています。

この洗濯機の話、つながりますかね。何十年前か分からないですけれども、洗濯機はドラム式がはやってきて、ドラム式を持っているとかっこいいみたいな時期が一時期ありましたけれども、ドラム式って海外から来ていますよね。日本の昔の洗濯機は、縦型でくるくる回る。ちなみに今、皆さんどちらですか。ドラム式の方いらっしゃいますか。——半分ぐらいいますかね。

ドラム式は何がよいかというと、節水になると言われています。何で節水になるかというと、水をいっぱい使わないのです。あの中に同じ水を入れて、ドラム式で洋服を上下に動かしてたたいて洗う。だから水を使わなくていいというやり方なのです。海外に行くと水が硬水であまり使えなかったりするので、あと洗剤も、私、関西から東京に来て思いますが、シャンプーとかが泡立ちにくいですよ。やはりこっちのほうが硬水なので。柔らかい水のところに行くと、すごくきれいに泡立ちます。だから、海外とか硬度が200、300ある国とかに行くと、石けんが全然泡立たない。

日本の縦型の洗濯機は、洗剤を使って水を大量に使って流すというやり方ですけれども、ドラム式というのは、同じ水を使いながらぺたぺた洋服を洗うから、節水でいいのではないかとされるのです。それも結局、水の違いから生まれた洗濯機の形で、洗浄力があるのは、やはり日本のほうが洗剤と大量の水で洗い流していくのでいいと言われるのです。

日本の食文化というのは、ベースは水がよい。よいという言い方をしたらあれですけれども、ミネラルが少ない軟水というところから来ているのかなと思います。それが2つ目の話です。

その次もちょっと関わってくるのですけれども、濃い口醤油というのは中国から入ってきた醤油の文化で、キッコーマンさんです。千葉のキッコーマンさんが発祥の地で、それが関西に来て、関西では兵庫県たつのという、おそうめんとか揖保乃糸が有名なところがあるのですけれども、そこが同じように醤油をつくろうとしたら色がつかずに、薄口醤油みたいになってしまったと。

濃い口醤油と薄口醤油というと、圧倒的に濃い口醤油のほうがうま味も香りも強い。関東の醤油みたいなのが関西で作れなかったのは、水の性質が違ったからそう言ったと言われています。よく関西と関東でいうと、そば、うどんの議論がありますが、私は、そばは濃い口で関東のそばが好きなのです。うどんは関西のだしが好きで、東京でうどんを食べると、駅そばとかでも、基本そばのだしでうどんを食べますよね。

この3行目の濃い口醤油のところに書いてある左側は、関東の味なのです。濃い口醤油と赤身——赤身というのは魚でも肉でもいいのですけれども——とそばとカツオに対して、右の関西は薄口醤油とか白身魚、タイとかフグとか食べますけれども、うどんとか昆布。やはり赤身の魚と白身の魚を比べても、赤身の魚のほうが絶対に味が強いではないですか。その分、臭みがあるから、薄口醤油をつけたら薄いのです。その赤身の臭さとかを抑えてくれるのは、やはり濃い口醤油の香りの強さがあって、味の濃さがあるのでマッチングする。つゆ物同士がマッチングするという感じですね。

だから、そばとうどんを比較したときも、そばのほうが圧倒的に香りが強く、うどんというのは小麦粉で香りが弱いですから、考えても、おそうめんとかも薄口醤油のほうが強さのバランスが合う。弱い者同士合うみたいな。そういうので食文化、これはいろいろなところで取れる素材とかが影響してくるのだと思いますけれども、こういう組合せで成り立っています。

東京のおそば屋さん、私はすごく好きですけれども、だしをほとんど入れてくれないではないですか。それで何でこんなに高いと思うのですが、私はこの業界に入ると分かって、本枯節というすごく濃いカツオのだしを取るのです。それだけ飲まれたことはないと思いますけれども、そんなの酸味がきつくて飲めません。酸っぱくて。今飲んでもらったみたいにおいしいだしではないです。すごく強烈な、しっかりしたカツオの酸味があるだしを取って、濃い口醤油がその酸味を全部消してくれるのです。それで強い物同士が合って、ああいう味になるのです。

関西のうどんとかのだしは、あんな強いカツオのだしを絶対に取りないので、逆に昆布がベースにあって、ちょっとカツオとか雑節をさして、甘味を感じている中で濃い口醤油にしてしまうと全部潰れてしまうので、薄口で整えるみたいな、そういう味のバランスも、そもそも水の違いで生まれてきていたりとか、取れる魚の違いとかで生まれてきていると言われています。それが3つ目のお話です。

4つ目、ここから昆布の話になっていきます。北海道の昆布が大阪に来たのは、北前船という船が運んでくれたというのが有名な話でして、ここに書いている身欠きニシンとかニシン粕とか、昆布だけではなくて、当時、ニシンが北海道でいっぱい取れましたので、それも関西に来て、これが綿とか帆にどうつながるのかという話ですけれども、ニシンが関西に来まして、それを搾り取った粕は油屋で売られて、綿業が盛んだったので、ニシンの粕は綿の生産の肥料として使われたのです。なので、北前船が持ってきてくれたニシンのおかげで綿業が盛んになって、逆に北前船についている帆も立派な帆がつけられるようになって、船がさらによくなったということです。

北前船というのは、特徴としては、文化を運んだ船とよく言われるのですが、ヤマトさんとか佐川さんみたいな、物をここからここに運んで運賃を取りますという船ではなくて、北海道からいろいろな寄港地に寄りながら最後、大阪に来たわけですが、その間に物を売買しながら商売していく船だったみたいです。だから、そこにある食文化をこっちに運んで、いろいろなものが伝達されていったというように言われています。

私、今度勉強のために日本海のほうに行こうと思ひまして、何かいい情報を御存じの方がいたら教えてほしいのですが、敦賀とか福井、石川、金沢とか秋田、山形県酒田というところが寄港地なのですが、そこをずっと1人で回って勉強しようかなと思っているのですが、船で行くと秋田から敦賀まで十何時間というように、大変な時間がかかるのです。

北前船が衰退したのは明治、江戸時代に入ってから西回り航路と呼ばれる、それまで北海道から敦賀辺りまでは来ていたのですが、ここから西回り航路で瀬戸内を通して大阪に来たのが江戸時代になってからというので、ここで急激に昆布が一気に大阪から流通したと言われています。

それまでは滋賀の商人が活躍していたみたいでして、滋賀までしか昆布が行っていなかった。ここから滋賀の商人が頑張って京都とか大阪に卸して、それがすごい利益を出していたのですが、北前船の西回り航路ができたせいで、北海道から大阪に全部直接来

るようになってしまったので、商人が撤退して、逆に北前船が栄えたみたいです。

その次のなぜ北前船がなくなってしまったかという、明治になってから電鉄が発達して、今もそうですけれども、電車の運送のほうが早くなったので、わざわざ船に乗らなくてもそっちのほうが輸送が早いというのと、いろいろなコミュニケーションツールができて、ここで北前船が利益を独占していたのを、こんなものこんなに高くなくてもいろいろなところで買えるみたいな情報が行き交うようになって、北前船はなくなっていったと言われています。

あと、ニシンで言うと京都もそうですね。京都のニシンそばも有名ですけれども、やはり京都は海がないので、タンパク源としては北海道から来るようなニシンが非常に貴重で、そのニシンを乾燥させて干し物にしたものを使って名物を作るというので、ニシンそばができたと言われています。

昆布の話でいつもよく聞かれるのですけれども、昆布の種類で真昆布とか利尻昆布とか、昆布は種類があるのです。北海道でしか取れないのですが、何十種類も昆布が取れまして、全て形とか味わいとかも違う昆布が取れて、大阪は函館で取れる真昆布というのが使われて、京都は利尻昆布と、なぜか言われています。

それは何でなのかとよく聞かれるのですけれども、いろいろな料理人の方とかが言うには、大阪は国際都市で、いろいろな労働者の方とか海外の方がいっぱいおり、どんな人にも合うような味は真昆布が合ったので、真昆布がはやったのではないかということです。京都は公家の文化なので、逆にあまり労働していないので、そんな濃い味のものが要らないとか、いろいろな人が言うのですけれども、多分そんなことはないと思います。私は、ただ単に物流で、今でも京都の業者さんは、福井とかの業者さんから昆布を買うのです。大阪は大阪の業者から買うので、そういう流通が長いことずっと出回っていたのだらうと思います。

真昆布と利尻昆布を比較すると物量が全然違う。真昆布のほうが圧倒的に多いので、利尻昆布を大阪が取ろうとしても、消費が圧倒的に多いのは大阪でしたから、そういう意味でも生産が多い真昆布のほうが大阪で使われたのかなとも思います。

それがここら辺の話ですね。北前船で北海道から大阪に運ばれてきて、かつお節というのは、和歌山で生まれたと言われていまして、和歌山で生まれた技法が高知県土佐に伝わって、さらに発展して、そのときにちょうど土佐から大阪に運ばれて、そこで出会ったと。

昆布料理を食べることはありますか？ 皆さんの郷土料理の中に昆布はありますか？

関西は昆布でだしを取るところなどないのです。だけれども、昆布料理は各地にありまして、北海道とかも、ちょうど米を買ったことがないというので騒動になっていましたけれども、北海道の人も昆布を買ったことがある人はいないです。昆布はほとんど食べないです。浜の人とかは、そこら辺に落ちている昆布、拾い昆布というのですが、浜に落ちている昆布を拾ってちょっと使うぐらいで、北海道の人は昆布の文化が全くないのです。

だけれども、日本で一番昆布の消費量が多いのは富山と言われていまして、昆布巻きとか昆布をそのまま食べる文化があります。後で昆布ロードの話をしませうけれども、沖縄に行くと昆布を刻んで炒め物に使ったりする料理もあります。東京でいうとおでんに昆布巻きとかが入っていますけれども、だしを取るところはほとんどないです。

何が違うかというと、やはり昆布の質。ここで何種類も取れるのですけれども、だしに向く昆布と食べておいしい昆布は別といたしますか違ひまして、私たちは佃煮とかを使っているのです、佃煮を塩昆布とかと炊くのですけれども、いい昆布は5時間ぐらい炊かないと柔らかくならないのです。

だから、東京とか沖縄とかで食べるものは早煮昆布といって、煮てすぐ柔らかくなって、すぐ食べられる昆布なのですが、それは全然だしが出ない。でも食べられる。関西に来るだし向けの昆布は、だしを取った後、もったいない、あれどうするのとよく言われるのですけれども、使いようがないです。正直高級な昆布はだしを取るためだけにありまして、それを柔らかく食べようと思ったら、うちの佃煮みたいに5時間ぐらい炊く。そんなことできないので、昆布料理というのは全国にあるのですけれども、関西でだしを取り出したのは贅沢なのか何なのか分からないのですが、非常に珍しいやり方なのだろうと思います。

続きまして、昆布ロード、中国、ヨード、明治維新。これ有名な話なのですよね。薩摩藩が倒幕したのは昆布があったからだという話でして、どういう話かという、昆布ロードというのは、昆布がたどっていった道のことで、長崎から福岡のほうに流れていったシュガーロードではないのですけれども、昆布をたどった道。ここにはこれしか書いていないのですけれども、大阪からさらにいろいろなところに行っているのです。さっきお話ししたように沖縄とか、沖縄を経由して中国とかに行っていたのです。

なぜ富山とか薩摩が話として入ってくるかといいますと、富山と薩摩というのは、もともとずっとその当時から財政難だったみたいでして、富山は川の氾濫も多くて、なかなか米も育たなくて、薬を売る商売が盛んだったみたいです。それで、薩摩と富山が手を組んで、当時、中国に密輸していたみたいなのです。その当時、鎖国でしたので、開いていた

のは長崎の港だけだったのですけれども、薩摩は鹿児島から密輸で中国に物を流していた。

中国は、昆布とかが育たない。ヨード不足の甲状腺異常の病気がはやっていたようでして、それを補う薬として昆布が中国で重宝されたのです。それで富山から薩摩に行って、薩摩から沖縄を通して中国、当時の清に昆布が大量に流れて、密輸して莫大な財産を築いて、その財産で武器を買って倒幕したというように言われています。これは昆布の話としては結構有名な話でして、これも紹介させていただきました。

そんなたかが昆布なのですからけれども、意外と日本の料理界——日本の料理と言ったら大げさなのですが、関西の和食においては、昆布はなくてはならないもので、私が昆布のこういう世界にいますので、昆布のことを調べていくと日本の歴史につながったりするので、意外と奥が深いと思うのです。そういう歴史的な背景、ドラマみたいなものがいろいろあると言われています。

あと、ちょっと立地的な話。なにわとか中之島とか蔵屋敷、大阪の1ページ目の左上辺りの話をさせていただこうかなと思います。大阪出身の方はさすがにいらっしやらないですか。——大阪のどちらですか（「柏原市という」と呼ぶ者あり）。そうですか。京都の方は、だしは京都だと言うのです



大阪の地図なのですからけれども、パンフレットの左上のところに書いていることですが、ここが大阪で大阪湾がありまして、右上が京都です。ここをつないでいる川が淀川といって、ここからずっと1本で東京都まで流れています。大阪は水の都と言われて、当時、江戸時代に天下の台所として栄えた理由として、大阪に入ってきたものは京都とか奈良にも全部流れますよと。それは水運を使って流れていたという地図の話なのですからけれども、逆

に、奈良に行くには大和川という川があるのですが、この川でここからずっと東に行くと奈良につながるというように水路が非常に発達していました。便利な場所でした。

あと、ここが大阪城です。豊臣秀吉が大阪城を築いたわけですがけれども、ここに築いて、大阪駅の梅田とかは分かりますか？ 大阪は大体、北と南と言うのです。北は梅田の辺りで南は難波の辺りと言われるのですけれども、これが北のほう、梅田辺りが言われまして、こっちに行くと道頓堀とか、ここら辺が難波です。ここに大阪城を造って、この城下町として、ここら辺がその当時の中心だったのです。

先ほどお話ししていた中之島というのは、浮いているこの間に島があるのですけれども、これを中之島と呼びます。ここは蔵屋敷、当時、全国の藩の蔵屋敷があったと言われていまして、135ぐらいあったみたいです。中之島に行くと、蔵屋敷跡、蔵屋敷跡の石碑ばかりなのですが、そこでお米を中心に、ここで年貢米として扱われていて、大阪中央市場というところも残っているのですが、当時の三大市場、魚市場というのはぎこばで、ここら辺にぎこばがあったのです。今は、大阪の中央市場です。

新地とかは聞いたことがありますか。大阪の銀座とは言いませんけれども、夜のお店が集まったところは北新地と言われるのですが、それは梅田のちょっと南側、北新地と書いてある辺りです。ここら辺は米市場といって、当時、米の市場があって有名なところですよ。

あと、ちょっと東に天満の青物市場というところがあって、ここに魚、ここに米、ここに野菜、それが全部海でつながっていた。

弊社が淀屋橋にありまして、淀屋橋というのは、こっちでいう日本橋みたいなビジネス街なのですが、ここら辺のエリアを船場といいまして、船場というのは聞いたことがありますか。――船場の人たちはすごくプライドが高くて、大阪の経済の中心は船場だったのです。城下町として、大阪城はここで、ここら辺が全部開発されたので、例えば北浜だったら証券の五代友厚の像があったりとか、淀屋橋は私のお店のところになるのですが、淀屋という豪商の方がいて、これは米市をつくった方なのです。当時、米はお金そのものですから、米市をつくった人が淀屋という豪商の方でして、その方がここから米市に行くための橋を造ったのがこの淀屋橋という橋で、当時の資産で何億両と行っていましたけれども、現在の価値で換算すると200兆円となります。本当かなと思いますけれども、イーロンマスクが50兆円らしいですが、その4倍持っていたらしいです。当時の米を牛耳っていた方にちなんで淀屋橋というのが造られています。

あと、少彦名神社というのが薬の神様でして、大阪は製薬会社の塩野義さんとかいっぱ

いあるのですけれども、それもここら辺にあるのです。ここら辺のエリアは船場といいまして、80歳、90歳ぐらいの方は、北南どころではない、大阪といえば船場が一番いいのだという印象を持っている人が非常に多いです。

例えば梅田は、語源が「うめた」という、梅田はもともと湿地帯でして、これでは駄目だということで、埋立地にしたのです。それで「埋める」に「田んぼ」で埋田。途中であまりにも名前が悪いということで、今の梅田になったみたいですが、私はこの出身ではないから何とも言えないですけれども、お店としてはずっとここで商売させていただいていて、北と南の間に船場があるというのもちょっと覚えておいていただけたらうれしいと思います。

ちょっと皆さんの資料にはないのですけれども、弊社の塩昆布、佃煮でずっと使っている絵があるのですが、これが蛸の松という絵でして、最後のほうのキーワードの一番下のところ、蔵屋敷、蛸の松と書いてあるのですけれども、これがうちの会社が持っている絵なのですが、当時、中之島にいろいろな蔵がある中で、名物の松として蛸の松という蛸の足みたいになっている松がありまして、そこが名所だったわけです。その絵を持っていたので、それを使って商品のパッケージとかにしています。

だから、当時の大阪が天下の台所として栄えたときの……こういう絵がありまして、持っているのが50枚、60枚ぐらいの絵があって、絵の資産としては何の価値もないのですけれども、その当時、蔵屋敷の中でどういうことが行われていたのかというのを書かれた絵がたくさん残ってしまっていて、それを全て商品のものに使っています。猿回しの人がいったり、年貢のために米を並べたりとか、その中でお米を計量したりとか、いろいろな絵がありまして、うちはそれを使わせてもらっています。

先ほどのだしの専門のお話とかがあって、皆さん学校の研究とかもされていると思うので、その話を最後にさせていただくと、今、辻調さんと三重大大学さんと5、6年ぐらいですかね、ずっと昆布の研究をしまして、正直非常に難しいです。毎年、論文を書いているのですけれども、味覚を成分で出すのはできないといいますが、簡単にどういうだしの取り方をしたらいいのかというのを6年ぐらいいろいろな研究をしています。水も軟水がいい、硬水がいいとよく言われますよね。本当に軟水がいいのかという検証もいっぱいしましたけれども、数値に表れないことが多過ぎて、ただ単に昆布のうま味というグルタミン酸とかマンニットの甘味成分がとか、そういう1個のものに縛られない情報が多過ぎて、結局非常に曖昧というか、正確な味を科学的に証明するのは難しいのかな

と思っています。

水もアルカリ水って、温泉水99とか見たことないですか。今結構はやっているのですけれども、温泉水99は面白い水で、すごくきれいなだしが出るのです。米を炊くと、物すごくふっくらした米が炊けまして、これも研究してみようというので、これは鹿児島の水なのです。99は何かというと、アルカリ度が90、pH9.9なのです。pH中性は7なのに、9.9もある水などあるのかという感じなのですけれども、要するにアルカリ度数が高いので、溶かしていくのです。重曹で洗うみたいなものです。昆布を入れたら昆布を溶かしてしまっ、て、すごい成分が出てくるのです。お茶とかを入れても、うま味も溶け出すけれども、苦味も出してしまうということです。

これも何でおいしいのかと言われても、成分的には全然分らないです。アルカリのものにアルカリに触れている昆布を入れると、昆布もアルカリ性なのですけれども、カツオを入れると絶対に酸性に触れるので、結局はpHだけで言うと、普通の水を使ってもこれを使っても同じものになるのですけれども、なぜかおいしくなる。

これは研究しても、結局いまひとつ何でか分からなくて、おいしさというのは、皆さん、大企業の方とかがある程度、数値化しようとしていくのでしょうけれども、ただ、昆布のおいしさって、昆布を食べてきたからおいしいのだと思うのです。やはり文化の違いといえますか、伏木先生もよくお話しされていましたが、昔、アメリカ人はハンバーグしか食べてきていなかったから、若いときハンバーグを10個食べていたものを、年を取ったらハンバーグを5個とか4個とか3個に減らす手段しかないけれども、日本人は和食のだしとかの味を知っているの、で、若いときにハンバーグを食べていても、年を取って食欲がなくなってきたても和食に戻れるみたいな。

だしもいろいろなだしがあると思うのですが、化学調味料を使ったものももちろんありますし、本当にいろいろなだしがあると思うのですけれども、昆布のだしのおいしさとか、今飲んでいただいたカツオのおいしさって、私は飲んできたから好きなのですが、北海道の方はだしを飲まないという話をしましたけれども、だしを飲まないですね。やはり向こうでカニとかウニとかおいしいものを食べているので、だしを使った関西の和食よりもストレートに素材がおいしいものを好みます

やはり食べてきたからおいしさが分かるみたいな文化って、それは経験値でしかないような気がしますけれども、私は若いうちにいろいろなものを食べさせてもらいましたし、昆布とかカツオの文化とか、昆布は北海道のもので、カツオは別に大阪で作っている

わけではないので、大阪にだし文化があるのは非常に不思議な感じなのですが、味覚も含めていろいろな方にこういう歴史の話とかもいろいろ伝えていけたらと思って活動をしています。

ぜひ皆さん、大阪に来られたら、淀屋橋にお店がありますので、その中でもこういう歴史的な発信とか、実際に行ったら、おだしも6種類ぐらいのいろいろなだしを飲めるようになっていますし、カフェとかもあります。特に今、万博で本当に人が多いのですが、万博の中でも粉もんだけでなく私としては、大阪にもだしの文化とか昆布の文化があるので、そういう文化もみんなに知ってもらいたいと思ってやっています。大阪にいらっしゃる機会がありましたら、ぜひお声がけいただければと思います。お話は、以上です。