

上方は「昆布出汁」、江戸は「かつお出汁」といいますが・

昨年五月広島で行われたG7サミット会議の二日目に、これまでの慣習を破って「日本料理」が提供されたと読売新聞昨年七月十五日号は報じています。

意外に思われるかもしれませんが、明治開国以来今日まで、外国の政府首脳級の賓客にはフランス料理を出すのが日本政府の常識だったようです。その常識を破ったということは、ようやく和食が国際的に認知されるようになったということでしょうか。

そういえば、「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されて今年の十二月でちょうど十年になります。①フランスのガストロノミー美食術、②スペイン・イタリア・ギリシャ・モロッコ四か国の地中海料理、③メキシコの伝統料理、④トルコのケシケキ（麦粥）料理に続いて五番目の登録でした。その後、韓国の「キムジャン；キムチ」、トルコの「トルココーヒー文化と伝統」、グルジアの「クヴェヴリ」が新規登録されたといえます。

「自然を尊ぶ」という日本人の価値観を中心に据え、国土が東西・南北に夫々三千キロに及ぶという長い地理的特性を生かした新鮮で多様な食材、四季の変化を盛り付けや食器、部屋の設えで表現する伝統的な技術や感性を持ち、年中行

事と密接に関わった料理（例えば正月やひな祭り等）を家族や地域社会と共にする習慣（文化）が評価されたといわれています。

政府の調査によると、海外の日本食レストランの数がこの十年で三倍強（五万五千店↓十八万七千店）になったといえますし、最近のインバウンド急増の理由の一つに日本食を食べることを挙げる外国人が多くなっているといわれています。それも単なる「グルメツアー（美味しい物食べ歩き）」ではなく、その土地の気候風土が生んだ食材、習慣、伝統、歴史などの文化を学びながら食を楽しむいわゆる「ガストロノミーツーリズム」だということです。

「西洋料理は足し算、和食は引き算の料理」とよくいわれます。

日本料理は、「二汁三菜」という言葉に示されているように、汁物や野菜が中心で、出来るだけ余計な手を加えずに素材が本来持っている旨味を引き出すのが特徴です。和食の真髄は「出汁を引く」や、素材から灰汁あくや臭みなどの余分なものを引いて、食材の「うまみを引き出す」のが特徴で、洋食が素材にたっぷりソースをかけて味を加えることとの対比からも、和食は引き算の料理と評されているのです。

日本料理といっても決して一様ではありません。関西と関東の料理には味の違いがあります。関西には京料理を中心に薄味の「昆布出汁」が、関東には濃い味の「鰹出汁」が一般的です。

何故関西と関東で味付けに違いが生じたのでしょうか？

江戸は職人、下級武士等の肉体労働に従事する者が多かったため、汗を多くかき体力も消耗します。そこで、塩分やミネラルを補給するため濃い味付けの料理が広まり、一方の上方かみがたは京都を中心に大都會であり、貴族など上流階級の人々や商人達は肉体労働をしないので薄味の上品な料理文化が広まったといわれています。

他に水質などの自然環境の違いも指摘されています。硬度が低い関西の軟水は昆布だしを引き出すのに適していますが、硬度が高い関東の硬水は関西に比べ昆布だしが引きにくいとされています。そのため、濃い「だし」をとるために、関東では鰹節が主に使われるようになったというわけです。

さらにサプライチェーンから読み解く説もあります。昆布の主産地である北海道と消費地を繋いでいたのはご承知のように「北前船」でしたが、厳しい黒潮海流を避けて西回り（日本海周り）が先発したため、北海道からもたらされた上質な昆布は殆ど上方で消費されてしまい、江戸へ届くのは質の落ちる残り物の昆布であったためであるとする説がそれです。

話は変わりますが、「味」には、甘味・塩味・酸味・苦味そして旨味の五種類があり、独立した基本味（他の味を混ぜ合わせて作ることの出来ない独立した味）とされています。昆布や鰹から抽出された出汁は、殆ど純粋な「うま味」の溶液

なのです。濃厚な味付けをしない日本食は旨味がそのまま感じられるようになっていきます。しかし、この「うま味」が日本人科学者によって発見されたことはあまり知られていないようです。

東京帝大教授・池田菊苗氏きくなえ（一八六四～一九三六）はかねてから昆布出汁の中に、それまでの基本四味といわれた甘味、塩味、酸味、苦味とは異なった味が存在することに気付き研究を重ねた結果、昆布からうま味成分としてグルタミン酸を取り出すことに成功し、五番目の基本味として「うま味（UMAMI）」（一九〇九年）と名付け発表したのです。

更に四年後（一九一三年）には、同じ池田研究室の小玉新太郎氏が鰹出汁からイノシン酸を、更に一九五七年にはヤマサ醤油の国中明氏くになかがシイタケからグルタミン酸をうま味成分として抽出することに成功しました。出汁を大事にする日本ならではのことでしょう。

現在のところ基本味は五種類とされていますが、九州大学の研究グループが「脂肪味」を、またアメリカ・オレゴン大学が「炭水化物味」の抽出に成功し、間もなく六番目・七番目の基本味が誕生すると言われています。

さて本題の「蕎麦」との関係ですが、今更申し上げるまでもなく、そば食に欠かせないのが出汁の存在です。真正の蕎麦屋は蕎麦打ち技術に磨きをかけると

同様に、或いはそれ以上といっても良いくらい、美味しい出汁作りに全力を傾注しています。醤油と味醂・砂糖で作った「かえし」をタンポ（陶器製の容器）に入れてねかした上で、夫々の用途に合わせて出汁で割り、蕎麦屋それぞれ独自の風味を創り出しているのです。

濃い味（濃い口醤油＋鰹だし）の江戸では、「盛りそば」のように麺を汁につけて食べる方（漬け汁）が主流となり、薄味（薄口醤油＋昆布だし）の関西では、「かけそば・うどん」のような温かい汁の中に入れる食べ方（吸い汁）になったといわれるほど、出汁は蕎麦の食べ方に大きな影響を与えたのです。

蕎麦を頂く際にぜひ蕎麦屋さんの目に見えない研鑽の果実も味わってほしいと願って止みません。