

にも合うし、煮物などにも良さそう。次は、植物性の素材を使った野菜だしです。最初は、うね乃の「緑のじん」を試してみてください。だしそのものと、春雨と若布のスープで。

イイノ 魚介系のだしだとどうしても和風になってしまうけど、これはコンソメっぽくていろいろに使えそう。中身をたとえばそのままチャーハンの味付けに使ったりとか、調味料としても利用できそうですよね。

山下 ちよっととろろ昆布のような味も感じます。うちにも野菜だしパックがあるんですが、どうやって使っているかわからなかったんです。これのみでだしとして使うというよりも、味をさらに深めるような使い方がいいのかもしれないです。野菜に力がありないうちに、ちよっと旨味を足すとか。野菜スープとかにも良さそうです。

イイノ カボチャのポタージュのだしとかにも良さそう。



だしつゆは、規定の倍数の根をそれぞれ希釈し、希釈の固さが違うことを発見。

イイノ うわーっ、椎茸(笑)。椎茸の香りと味がきていますね。でも、後から昆布の味がわっときます。バランスは悪くないし美味しいです。茶碗蒸

イイノ これも甘さ控えめで好きです。山下 あつさりしてますね。甘みが少ないので、自分好みの甘さに調整できそうなのが嬉しいです。

イイノ 最後は七福醸造の「有機白だし」。山下 表示通りの希釈だと、私には少ししょっぱいかな。

イイノ 東京の人間には関西風の味付けをするのが難しいので、そうした時には必ず白だしを使います。オーサワのものに比べて大根が柔らかいのは何故なのでしょう。

山下 あ、それ私も思いました。白だしの大根はとて柔らかく煮えていて美味しいです。

イイノ 井原さんによると、同じ条件で煮ても砂糖の分量で柔らかさに違いがあるそうです。そうしたことも知っているとお手く使いこなせそうです。そろそろ舌も疲れてきたと思いますが、最後はだし醤油を、ほうれん草のおひたしで味見してみてください。

山下 だしつゆとだし醤油ってどちらがうんですか？

イイノ 普通のお醤油より深みがあるんですけど、

だしつゆは甘み控えめだと、好みの味付けにできますね。



しよかに使ったら美味しそう。

山下 精進だしは初めてです。私は干し椎茸のだしで煮物をよく作るので、その味がします。馴染みのある味です。齋藤 だしパックの最後は、最近人気の焼きあごだしです。だしのみと、うどんで食べてみてください。まず、有川漁業共同組合の「焼きあごだしパック」から。

イイノ 私は濃いだしが好きなので、焼きあごだしはよく使っていますが、これはやや薄めかな？

山下 焼きあごだしも初めてです。焼いてある香ばしさがいいですね。うどんのつゆが美味しい。

齋藤 法村水産の「焼きあごだしパック」も試してみてください。

イイノ 魚のだしって感じがすごくします。この強い感じが好き。煮物とか強い味のものに合うと思います。

山下 魚の嫌いな人は苦手かも。でも、味がたっぷりしていて私は好きです。イイノさんは、焼きあごだしはどうやって知ったんですか？

イイノ これも甘さ控えめで好きです。山下 あつさりしてますね。甘みが少ないので、自分好みの甘さに調整できそうなのが嬉しいです。

齋藤 最後は七福醸造の「有機白だし」。山下 表示通りの希釈だと、私には少ししょっぱいかな。

イイノ 東京の人間には関西風の味付けをするのが難しいので、そうした時には必ず白だしを使います。オーサワのものに比べて大根が柔らかいのは何故なのでしょう。

山下 あ、それ私も思いました。白だしの大根はとて柔らかく煮えていて美味しいです。

イイノ 井原さんによると、同じ条件で煮ても砂糖の分量で柔らかさに違いがあるそうです。そうしたことも知っているとお手く使いこなせそうです。そろそろ舌も疲れてきたと思いますが、最後はだし醤油を、ほうれん草のおひたしで味見してみてください。

イイノ 長崎の友達に教わりました。それまでは私も全然知らなかったんですが、インパクトがあるだしの濃さにはまってしまっ。お味噌汁と煮物のだしはあごを使っています。

齋藤 お二人は、普段からだしパックはよく使われるんですか？

イイノ よく使います。だしをとるだけではなく、袋の中身を煮物にそのまま入れて食べたります。

山下 そういう使いかたもできるんですね。私は普段はあまり使わないし、いろいろあつてもどれも似たようなものだと思っていました。でも、こうやって食べ比べて見ると、全部とも違っていてそれぞれの美味しさがあるのに驚きました。

イイノ いつも適当な感じでだしをとっているんですが、ちゃんと分量と煮出し時間を守ったほうが美味しく作れることが今わかりました。



齋藤 無添加だと、雑味がなくて後味がすっきりしていますね。選ぶ時は、塩が入っていないものが、自分

イイノ ナホさん、だしパックの袋を破って、中身を料理に使ったりします。

齋藤 龍神自然食品センターの「だし醤油」はいかがですか？

山下 私もこれ好きです。だし醤油、いいですねえ。面倒臭がりやには、すごいです。

齋藤 最後は濱醤油醸造の「濱さんこのこだわりだし醤油」。

山下 甘さ控えめで、醤油の尖った感じもなくて美味しいです。



ほうれん草のおひたしに、だし醤油を少しつけて試食。少量でも旨味が増す。

も使えますね。もちろん煮物にも。イイノ こんなふうには食べ、較べることってないので、だしの味がこんなに違うのを知って面白かったです。出しパック、だしつゆ、だし醤油それぞれに合う料理の幅が広がるので、上手に使ったら料理の幅が広がります。

山下 だしの味を見分けるなんて難しいと思うけど、ひとつずつ個性があってすごく違うことに驚きました。時短と美味しいが同時にできるから、もっと活用していこうと思います。

だしつゆ

麺類のつゆだけでではなく、様々に使える便利調味料。

遠州栄醤油の鰹だしつゆ 昔ながらの木桶で作る、天然醸造醤油が美味しい。

無添加オーサワだしつゆのもと シンプルですっきりした、植物性のだしつゆ。

有機JAS白だし 食材の色を生かしたい時に。和洋中幅広い相性の良さ。

無添加だし醤油 手間入らずで美味しく。味付けに最適なだし醤油。

生醤油より口当たりまろやか。かけてもつけても旨味アップ。

だし醤油 厳選だし素材の旨味と、醤油のバランスが絶妙。

濱さんとこのこだわりだし醤油 特産の干し海老を加えて、味に深みとコクを。

醤油、いわし、さば、かつお、砂糖、食塩など。

醤油、みりん、三温糖、鰹節、鰹節だし

本醸造醤油、麦芽水飴、本みりん、昆布、椎茸。

原材料有機醤油、鰹節、椎茸、昆布、有機塩みりんなど。

原材料本醸造醤油、本みりん、砂糖、鰹節、昆布

原材料醤油、清酒、みりん、砂糖、清酒、鰹節、昆布、海老エキス

原材料本醸造醤油、みりん、砂糖、清酒、鰹節、昆布、海老エキス