

「UMAMI」「DASHI」は、今や世界の共通語

<背景>

- 1997年にアメリカで第12回「嗅覚・味覚国際シンポジウム」が開催される。
『ニューヨークタイムズ』が、「甘味、酸味、塩味、苦味に続く5番目の味覚UMAMIがある」と報道し、欧米での認知度がアップ。
- 1980年代後半からフランスの有名シェフが来日。2000年前後から、フランスの超有名店が東京に支店を出す。
- 2013年、日本の食文化「和食」がユネスコ無形文化遺産として登録。
- 世界の有名シェフはもちろん、フランス料理、イタリア料理、スペイン料理、ペルー料理など、ジャンルを問わず、DASHIを使用するようになる。
- 特に昆布DASHIは、素材の味わいを邪魔することなく、持ち味をより引き出す旨味＝UMAMIの役割が注目されている。
- ヴィーガン市場の拡大

世界のシェフたちが、昆布を含むUMAMI、DASHIの魅力に気づいてしまった！

和と洋のだしの違いをご存知ですか？

西洋・中国のだし

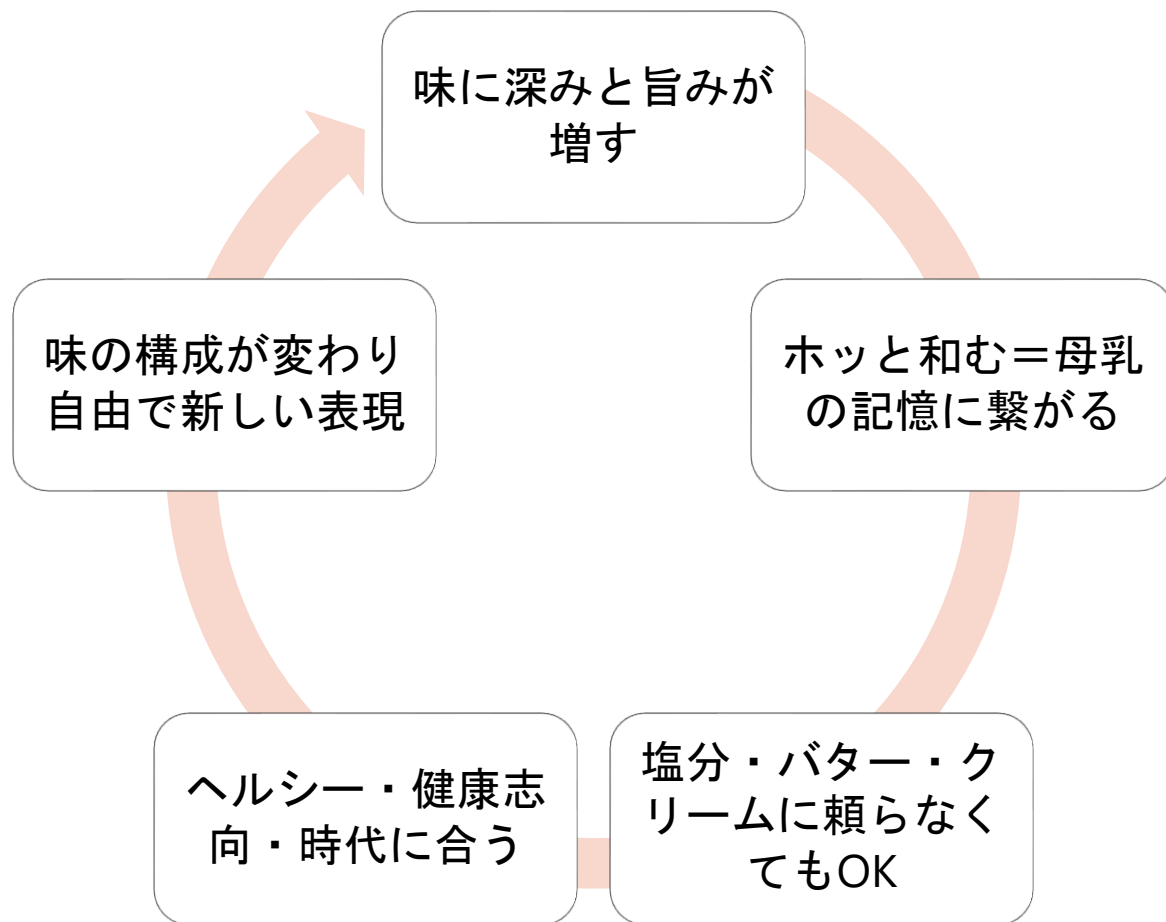
- フォン（ソースのベース）
 - ブイヨン〜コンソメ（スープ）
 - 湯（タン）〜清湯、白湯
-
- 素材（肉類、骨、魚、野菜）から仕込む
 - 時間がかかるが、保存性が高い
 - 旨みが凝縮、だし自体が濃厚、ゼラチン質
 - だしで素材を包み込み、素材の味を強調

日本のだし

- 一番（合わせ）だし
 - 精進だし
 - そのほか組み合わせ多数
-
- 乾物（昆布、鰹節、干椎茸、煮干）使用
 - 時間がかからないが、保存性が低い
 - キレのある旨み、だし自体は繊細
 - 素材にだしを含ませ、素材の持ち味を引き出す



世界の料理人は、なぜ昆布DASHIを使うのか



世界が注目するスーパーフード「昆布（海藻）」

- 低カロリーでありながら、栄養価（鉄、ビタミンK、ヨウ素、マグネシウムなど）が高く、食物繊維が豊富。健康促進や美容にも効果的。
- アメリカの自然派食品スーパー大手「Whole Foods Market（ホールフーズマーケット）」による、2023年のトレンド予測にも海藻がランクイン！
- チップス（スナック菓子）、昆布ヌードル、海藻ベーコン、ゼッポリーネ（海藻入り揚げパン）、サラダやスープなどの野菜・ハーブとして使用



画像出典：マイナビ農業

世界はなぜ昆布（海藻）に期待を寄せるのか？

地球温暖化、食糧不足の解決に、世界は海に注目した！

- 海藻は育成に肥料、農薬、水、土地を必要としない。
- 海藻は成長が早い。
- 藻場は水中の森。海藻が炭素、窒素、リンを吸収・除去。二酸化炭素を吸収し、酸素を放出する。
- 藻場は命のゆりかご。海の栄養をつくり、循環のためのベースになる。

昆布（海藻）が人類を救うヒーロー!?



生産者も市民も地域も「真昆布Pride」を！

食文化の未来を考える時、日本だけではなく世界の食文化のために、真昆布はとても重要。

世界が認める真昆布の産地であることを、生産者も市民も地域ももっと誇りましょう！

危機感を共有して、いろんな人を巻き込みながら、共に学び合い、持続可能かつ良質な真昆布の在り方を一緒に考えていきたいですね。

