

## 昆布水試飲会レポート

—前日準備と当日の様子—

### 1. 日時

平成 26 年 2 月 26 日(水) 11:00~13:30

### 2. 参加者

京都吉兆 徳岡様

シニアソムリエ 山田様

他 1 名様

### 3. 報告

京都吉兆の徳岡様をはじめ、シニアソムリエの山田様、他 1 名様が来社された際の試飲会について報告します。

<前日準備>

前日準備では、社長ご自身が昆布水用の昆布を選択、裁断等を行った。



通常は利尻昆布、羅臼昆布、山出し昆布、日高昆布の4種類を用いて昆布水の試飲を行うが、今回は利尻昆布のみを用いた。また、収穫年度と収穫浜別に6つの昆布水を用意した。

【写真1】

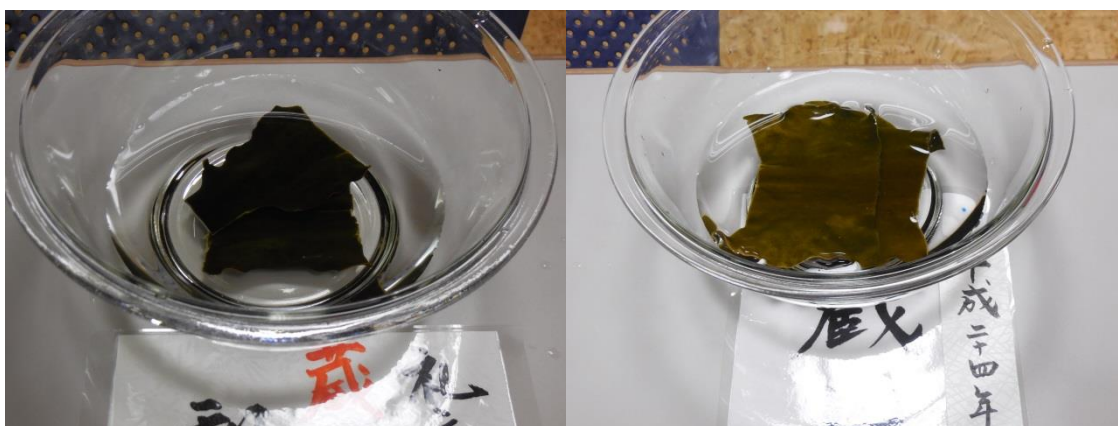
①香深 平成25年(蔵囲1年)

②香深 平成21年(蔵囲4年)



③香深 平成20年(蔵囲5年)

④杓形 平成24年(蔵囲2年)



⑤杓形 平成25年(蔵囲1年)

⑥香深 平成15年(蔵囲10年)



利尻昆布を各13g、400ccの水に一晩浸した。翌朝専務が味を確認したところ、だしの出がよくなかったため、とろ火(IHヒーターの火2つ)で5分加熱した。

<当日>

11時に来社され、はじめに本社2階の蔵へご案内した。その後、第2倉庫へ移動し、天然、養殖、収穫浜、等級等の異なる昆布の細かい説明を聞き、各々興味を持ってくださったようであった。味の地域差と昆布の関係、バンドの色の組み合わせで等級などが示されているということなどお話しされていた。特に興味を持たれていたのは、平成元年産の利尻昆布と新しい昆布の比較をしていた時であり、香りの違い、色の変化に大変驚かれていた。



試飲会では、前日に準備をした昆布水を自由に味わっていただいた。昨日の時点では【写真1】のようであった昆布及び昆布水は、【写真2】のように変化した。

見た目は、香深浜産蔵囲1年物・5年物、沓形浜産蔵囲1年物・2年物では淡い色で、さらっとした印象を受けた。それに対し、香深浜産蔵囲4年物は少々濃い目の色と、強い粘りが見られた。通常、若い昆布は粘りが強いということが言われているが、異なる結果が得られた。蔵囲10年物では、昆布の色が赤褐色に変化しつつあることが見受けられた。それに伴い、昆布水の色も深みを増していることが分かった。

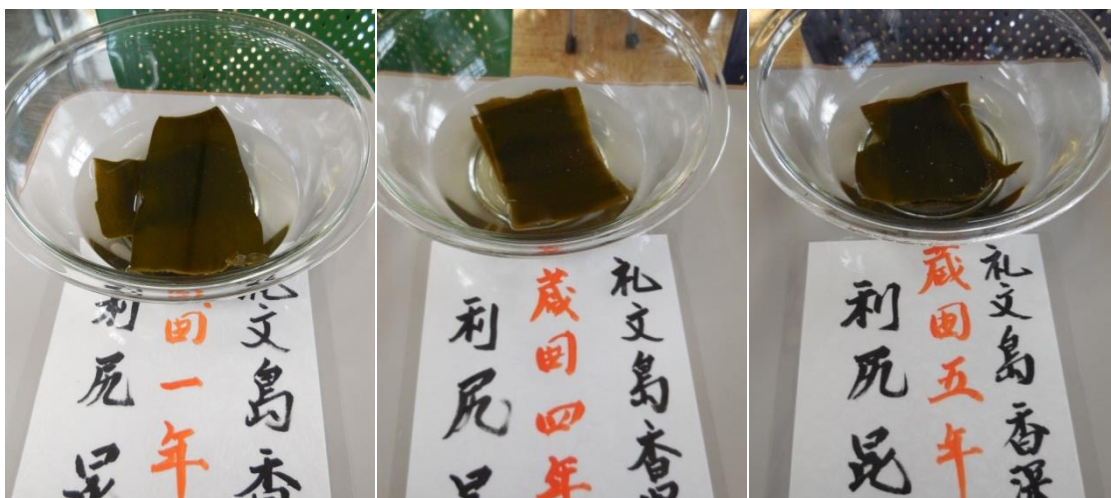
収穫浜別に味、香りなどを評価すると、圧倒的に礼文島香深浜の昆布を推す声が多かった。また収穫年度別では、平成25年(蔵囲1年)ものの昆布と比べ、平成15年(蔵囲10年)ものの昆布に対する御三方の評価は高かった。感想を聞いていると、古い昆布ばかりを評価するのではなく、新昆布の味の良さや、どうして強い粘りが強くなるのかなどといったことを深く追求しようとしていたことに驚きを覚えた。粘りが強い新昆布は、だしを引いた際に鰹節と合わさると白濁してしまうそうだが、徳岡様は粘りが生きる方法があると考えていた。一方、山田様は収穫年の天候、収穫浜の海の環境が昆布の特徴に与える影響と、各収穫年別に蔵囲いに仕立てた際の味の変化を分析し、ビンテージ昆布に向く昆布の生育環境を見極められないかということに熱心に話されていた。そうなるには何か理由があるということなのだろう。味に深みがある、ファーストインパクトが違うなどといった表現の豊かさは、その道のプロであることを感じさせる。

そして話は、ビンテージ昆布へ。何かを解明しようとしている、研究者のような盛り上がりを見せた。何か、とてつもないことを始めようとしているらしい。またしても、昆布が歴史を動かすのだろうか。食品業界の先駆者たちに、今後ますます注目が集まる。

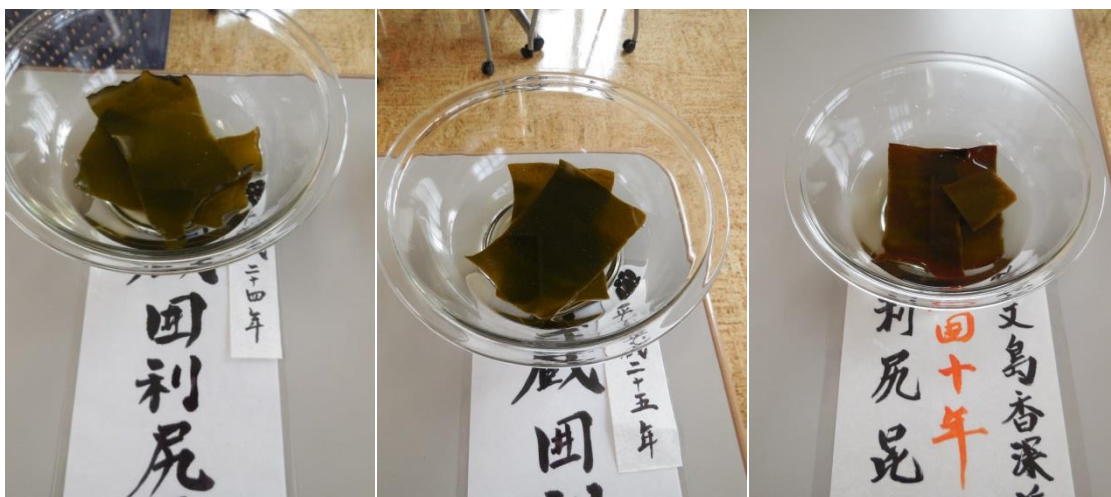


【写真2】

①香深 平成 25 年(蔵囲 1 年) ②香深 平成 21 年(蔵囲 4 年) ③香深 平成 20 年(蔵囲 5 年)



④沓形 平成 24 年(蔵囲 2 年) ⑤沓形 平成 25 年(蔵囲 1 年) ⑥香深 平成 15 年(蔵囲 10 年)



【テイस्टィング風景】

