

Essay

今見直される
昆布の魅力—だし文化を
世界に広める

奥井海生堂代表取締役

奥井 隆

おくい

たかし

パリ16区の三ツ星レストラン「アストランス」
厨房にて、オーナーシェフ、パスカルバルボ
さんと

父の時代には、消えゆく業界と呼ばれるほど、多くの昆布商が暖簾の歴史にピリオドを打つ、厳しい状況が長く続いた。その父が今生きていたら、目を丸くして驚いたに違いない。そんな時代がやってきた。

六年前、パリの日本文化会館や世界的な料理学校「ル・コルドン・ブルー」で昆布の講演会を開催する機会があり、多くのフランス人を前に、日本の食文化の歴史、伝統のなかで活用されてきた昆布の話をした。フランスには、ワイン文化がある。フランス人を理解するには、ワイン文化を知るのが一番良いといわれている。そこまで深く根付いているワインと同じようなものが、わが国の「うま味だし」である。今年の暮れには、ユネスコの世界無形文化遺産の登録への期待が高まっている和食、それを支えるのが「だし」である。

特に植物である昆布からとる「だし」は、世界的にも珍しくカロリーゼロであることが、欧米の料理人の興味をそそっている。海辺のはかない草木のように見える昆布に、日本人は一〇〇〇年の間、その味覚を託してきた。はかなさのなかに美を求める日本文化は、食文化においてもまた、美学を育んできたのである。一つの食材を用いて、

「走り」「旬」「名残」とその移ろいを大切にする日本料理は、欧米のソースとも中華の調味料とも違う。「だし」という独自の世界において「うま味」を育んできたのである。素材の命を決して無駄にすることのない調理方法が「だし文化」なのである。

ワインに興味を持ち、その歴史と文化に触れるにつけ、日本にも同じような食文化があることにあらためて気づかされる。日本の「だし」には、ワイン文化にも劣らない、素晴らしい歴史と文化があると感じている。

当社では蔵囲昆布と呼ぶ、古い収穫年度の昆布を大量に保存している。保存しているなかで最も古いものは、一九八九(平成元年)年に北海道・礼文島で収穫した昆布で、まさにワインのビンテージと同じである。五〇年、一〇〇年たっても愛される古い昆布があれば、きっと日本の「だし文化」も今よりさらに世界へ発信できるはずである。厳しい状況を乗り越えてきた今だからこそ、世界に向けてできることを考えていかねばならない。伝統、歴史を見直すなかで、昆布業界は日本の「だし文化」を世界へ向けて出していけると確信している。

創業明治四年の奥井海生堂は、大本山永平寺、大本山總持寺をはじめ、全国の寺院の精進料理の昆布を扱う。また、北大路魯山人をはじめ、全国の名だたる料理人の信頼を得る高級昆布専門店。著者はその四代目。日本ソムリエ協会「名誉ソムリエ」。

昆布と日本人
奥井隆著書「昆布と日本人」
(日本経済新聞出版社)パリ日本文化会館内オープンキッチン
での料理教室

パリの三ツ星レストラン「ル・ノートル」のシェフ、パティシエ、ソムリエの方々に昆布の説明