

食の安全安心セミナー 第一部「日本が誇るだし文化」 質疑応答概要

平成31年2月1日（金）

エル・パーク仙台（セミナーホール1・2）

Q. 風味調味料は化学調味料なのですか？

A. (ケイ・シグナル 加藤様)

いわゆる「味の素」等のように精製されたものが、皆さんが認識する化学調味料です。

風味調味料は、一定の量のかつお節やこんぶが入ったもので、その他の調味料が入っても良いというルールになっています。風味調味料には、かつお節等が10%程度（以上）入っています。

Q. かつお節、だし昆布、カタクチイワシの3つを合わせて「だし」にできますか？

A. ((株)五十嵐鯉節 五十嵐様)

もちろん組み合わせは自由ですが、一般的に相性が良いのは、昆布とかつお節、もしくは昆布とイワシの煮干になります。かつお節と煮干はあまり相性がよろしくないのではないかと思います。

Q. かつお節でだしを大量に取った後の「出がらし」をどのように活用するか、お勧めはありますか？

A. (五十嵐様)

乾煎りして醤油や砂糖等を混ぜて「ふりかけ」にすると良いと思います。あとは、家庭菜園をされている方は、(肥料として与えると)作物が甘くなると言われており、まだ栄養成分が残っていると思います。

私どもの工場で削り節を削った後、カビが付いているものは、洗ったりしますが、洗った後の粉は養鶏場の方が来られたり、畑をされている方が肥料にしたりしています。非常に高タンパクな食べ物で、塩分も無いため作物等にも使えると思います。

Q. 荒節と枯節では塩分の差というのはどうですか？

A. (五十嵐様)

塩分値てきには、その時の「節」の状態によって変わってきます。元々同じ荒節を荒節の状態ですべておいたものと、それを枯節にしたもので塩分を比較しても変わらないと思います。

Q. 調味料に「酵母」というものが入っていますがあれば何のために入っているのですか？

A. (加藤様)

酵母エキスという調味料が最近色んなところに使われています。ご存知のとおり、酵母エキスと呼ばれる「酵母」はビールの発酵する酵母であったり、パンを発酵する酵母とまったく同じ仲間のもので使われています。酵母でも色々な種類があって、ビールを作るのが得意な酵母もあれば、パンを作るのが得意な酵母もあります。ビールを作るとはつまり、

アルコールを作るのが得意な酵母もあれば、パンのように炭酸ガスを沢山作って膨らませ、パンをおいしく焼くような酵母もあります。

実はその中にうま味成分をいっぱい持っている酵母があるのです。例えばグルタミン酸をいっぱい持っている酵母とか、核酸といって、今日のかつお節のうま味成分をいっぱい持っている酵母を、遺伝子組換えではなくて、世間から見つけてきて、そういった酵母を育ててグルタミン酸の代わりに入れることで、うま味が増すという考え方で、「酵母エキス」というのが広く使われ始めました。

世の中の分類では添加物にはならない天然物を入れることによってうま味が付くということ。(酵母を使うと価格が)高くはなりません。グルタミン酸のほうがずっと安いけれども、ある程度お金をかければ、グルタミン酸や核酸を使わない、化学調味料を使わずに酵母のおいしさでうま味が付くという考え方で酵母を入れています。

ですので、酵母を使ったものは、今のルール上では、「添加物を使っておりません」ということになり、そのような酵母を上手に見つけて使っているというのが、調味料に書かれている「酵母エキス」の役割です。