



粉もんは、だしが命！

おいさを決める 3つの鉄則



その一、昆布

北海道の海ですくすく育った昆布は、利尻昆布、羅臼昆布、真昆布、長昆布、細目昆布、日高昆布など、採取されるエリアによって、形や品質も異なり、料理に合わせて使い分けされています。

夏に採集された昆布は、天日干しされ、より旨味成分を蓄えながら、乾燥熟成されます。

その二、節

芳醇な香りのかつお節、コクのさば節、旨味の強いうるめ節など、魚の種類によって味わいも異なります。これらが昆布に出会って、豊かな旨味の相乗効果を生み出すのです。



かつお節



さば節



うるめ節



煮干し

その三、煮干し

グルタミン酸の豊富な昆布、節系の混合だしに、煮干し(いりこ)を加えることで、甘味とコクがさらに引き出されます。魚の雑味がでないギリギリの絶妙なバランスが美味しいだしの決め手となっています。

大阪の粉もんは、江戸時代に花開いた「だし文化」に根ざしています。

江戸時代の大阪は、東西交通の要所であり、全国の大名が蔵屋敷を建てました。

北前船が昆布を運び、瀬戸内の海の食材も豊富で、後に「天下の台所」と呼ばれる食文化を開花させました。

しかも大阪の水が軟水であったため、昆布から、おいしいだしをひく条件が整っていたのです。

大阪の食文化は更に発展し、今もなお、だしを利かせた粉もんが、人々に親しまれています。