

節によって異なる味、香り。だしの基本は、節を知ることから・・・

- | | |
|-------|---|
| かつお節 | かつおの節には本節、荒節があり、カビつけを繰り返した本節が最も高級品とされます。
本節は、カビの作用による上品な旨味が特徴で、荒節は、香りのよいコクのあるだしが取れます。吸い物、煮物などのほかにポン酢、中華スープなどにも使用します。 |
| まぐろ節 | 癖がなくさっぱりとした味で、だしにも色がつかないことから、関西の料亭では、おおくこれが使われています。吸い物、煮物、寄せ鍋、そうめん、つゆ、ポン酢などに最適です。また、糸削りにして冷奴、漬物などにも使用します。 |
| そうだ節 | マルソウダとヒラソウダが原料。香りが高く良質のだしがとれ、味に幅を持たせることができます。吸い物、煮物、うどん、そばのかけつゆ、うどん鍋、麺類のつけつゆなどに使用します。 |
| むろあじ節 | 香はやや弱いのですが、さっぱりとした味で甘みがあります。吸い物、煮物、うどんのつゆなどに最適です。名古屋では味噌煮込みうどんにも使われています。 |
| さば節 | コク、うま味があって濃いだしがとれます。醤油やみりんと相性が良く、味噌汁、煮物、うどんのつゆ、ちゃんこ鍋、うどん鍋などに使われます。また、たこやきやお好み焼きのだし汁にも使用します。 |
| うるめ節 | うるめ鰯をふしにしたもので、濃い香りと後にのこる深みのある味わいが特徴です。関西のうどんつゆには欠かせない存在で、その他、おでん、味噌汁にも使用します。 |

吸い物椀

かつお節、まぐろ節を使うのが一般的。ただこれらの節には、真ん中部分に血合部分があり、だしを取った時にやや渋みが残ります。料亭ではこの血合部分を取り除き、しかも削りたてが使用されています。この手間と時間をかけてはじめて、琥珀色で香りが高いだしが得られるのです。そのほか、まぐろ節やかつお本節に、そうだ節を混合しても、また違った美味しさが楽しめます。

つけつゆ

かつお節、そうだ節、うるめ節、さば節を混ぜあわせて使います。それぞれの節は同じ比率を基本に、かつお節とそうだ節をやや多めに使うのがコツです。そうだ節のもつ香り、さば節特融の甘み、うるめ節のコクが一体となって、やや甘みのある関西独自のめんつゆが出来上がります。

かけつゆ

つけつゆと同様、かつお節、そうだ節、うるめ節、さば節を混ぜあわせて使います。それぞれの節は同じ比率を基本に、うるめ節、さば節をやや多めにし、甘みコクのあるだしをとります。

煮物

そうだ節、さば節、むろあじ節を混合したもの。かつお節とそうだ節、むろあじ節を混合したものが最適。おでんや煮物に使うと、味に一層の深みが増します。

味噌汁

お好みに合わせて、さば節、うるめ節おそれぞれ混合して使います。ともに濃いだしがとれ、味噌汁の味を一層味わい深くします。