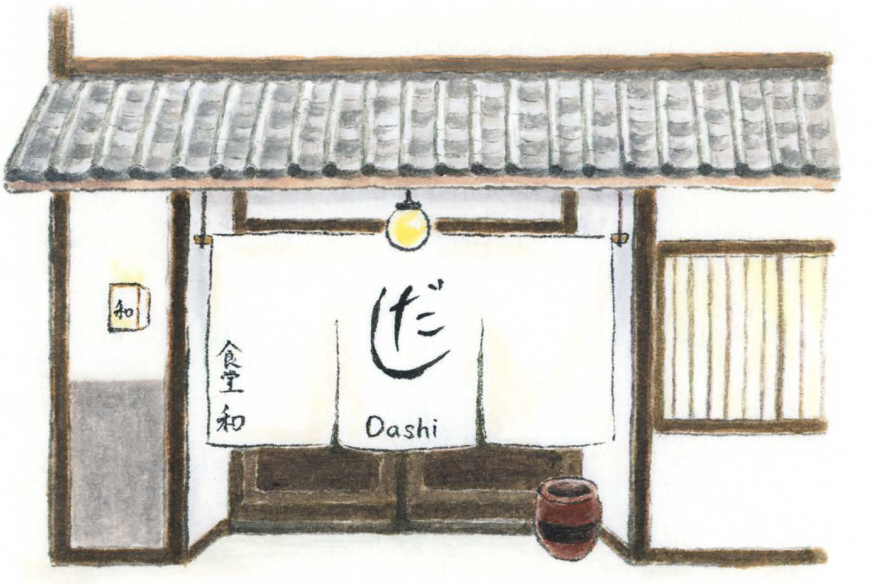
VOL.
2

〝だし〟スポットへGO！
だしの世界を楽しむ



まずは気楽に、だし巡りでうま味を体験

だし専門店や体験施設をご紹介！「ハードルが高い」と感じがちな、だしのイメージを払拭。
その魅力を体感し、楽しみながら「だし生活」への一歩を踏み出してみては。

食　地域

原風景の中で
うま味を堪能

昆布を知り五感で
味わう〝一杯〟

楽しく体験！
うまい、〝だし〟の世界

Column
地元の
伝統工芸×食育

原風景の中でうま味を堪能



しょう油蔵として 130 年以上前に創業した福岡県の調味料・食品メーカー、久原本家グループが 2005 年に開業したレストラン「御料理 茅乃舎（かやのや）」のだしを生かした人気メニューを紹介します。

＊ ＊ ＊

豊かな自然の中にある茅葺き屋根のお店には、地元の食材の持ち味を生かし、食文化を後世に伝えたいという、地域とともに歩んできた同社の思いが込められています。「スローフードやサステナブルといった考え方がコンセプトの料理屋ですから、素材が本来持っているおいしさを引き出す『だし』は欠かせません」と話すのは、料理長の西垣良太さん。「ひと言でだしといっても、濃口しょう油を使う東京と、甘いしょう油を使う九州とでは地域性を考慮し、だしのうま味やコクを変化させなければなりません。また、食材の特徴や煮物や汁物といった料理のジャンルによっても、かつお、さば、うるめいわしなど、だしの原料を使い分けています。食材の状態も日々同じではありませんから、その時どきで違うだしが必要に。料理人からすれば難しい仕事ですが、私自身はそこに楽しさも感じています」。茅乃舎で使っているのは、羅臼昆布とかつおの枯節に、水だしした焼きあご（とびうお）を加えた九州特有のだし。上品な味わいが特徴です。

素材と料理によって使い分けるだし

プロの極意を手軽に再現できる便利な「だしパック」

十穀の香りとだしのうま味が織りなすスープでゲストを魅了しているのが十穀鍋。「里山の鍋」をコンセプトにした茅乃舎の看板メニューで、初代料理長が考案したオリジナル料理です。「乾（から）煎りした香ばしい十穀に、かつおと昆布、あごのだしを合わせ、にんにく、生姜、大豆、白ごまを加えてコクをプラス。しめじやごぼう、九条ねぎをこのスープでグツグツ煮込み、最後に鹿児島の黒豚と水菜を加えて召し上がっていただきます」（西垣さん）。いまや全国的にも知られる「茅乃舎だし」が生まれたのも、「この味を家庭でも楽しみたい」という十穀鍋を食べたお客様の声がきっかけだったといいます。あごやかつお、うるめいわしや昆布といった素材を粉砕し、パック詰めしているので、2分から3分煮出すだけで本格的なだしが引けます。和食の味わいを豊かにする茅乃舎だしに加え、現在は洋食料理におすすめの「野菜だし」、中華料理に手軽に使える「鶏だし」も販売されています。奥深いだしの力でいつもの料理の味をぐんと引き立てることができそうです。久原本家ウェブサイトには、様々なだしを使ったレシピが満載。ここではお勧めの「だしハンバーグ」［外部リンク］をご紹介します。

だしハンバーグレシピ



茅乃舎の看板メニュー「十穀鍋」。大地の恵を味わうイメージで、根菜をはじめ畑のお肉・大豆も使われています。鍋に添えられる、青柚子胡椒と生七味で“味変”も。



茅乃舎だしでつくるハンバーグ。だしを加えることで肉の旨みにコクと香りがプラスされ、ソースは必要なし。さっぱりといただけます。だしパックは破って使います。画像提供＝久原本家 茅乃舎

和食との関わりは 25 年余り、料理の味わいを決定づけるだしの重要さを誰よりも理解しています。



御料理 茅乃舎　料理長・西垣良太さん



（写真左から順に）5 種の野菜のうま味や香味が凝縮した洋風の「野菜だし」。パックのまま煮出して手軽に使える、和風だしの「茅乃舎だし」。鶏の削り節、帆立と香味野菜を合わせた中華だしの「鶏だし」。それぞれ、袋を破れば調味料としても使用できます。



福岡市近郊にある「御料理　茅乃舎」。地元で受け継がれてきた食材や食文化を後世に伝えていこうと開業して 20 年余り。茅葺き屋根の建物の周囲には、日本の里山の原風景が広がり、郷愁を誘います。予約制。
URL：https://www.kayanoya.com/shop/restaurant/

撮影＝江口拓

昆布を知り 五感で味わう〝一杯〟



創業 124 年。手すきの「おぼろ昆布」で、昆布本来の味を大切にしてきた、京都・西陣の昆布屋さんが“ 完全予約制 ”のラーメン店をオープン。超レアな“ 昆布 ”体験とだしのうま味、昆布の今を知る、濃厚な 45 分間をレポート。

＊ ＊ ＊

明治 35 年の創業以来、昆布ひと筋の京都の老舗昆布店「五辻（いつつじ）の昆布」。その五代目が、2023 年 4 月に店舗 2 階に開いた「昆布と麺　喜一」。ラーメンの概念を覆す味で、ミシュランのビブグルマンにも 2 年連続で選出されました。なぜ昆布とラーメンなのか…。そこには昆布と和食を取り巻く現状への危機感がありました。同社の五代目社長で店主の久世章斗（くせあきと）さんは、日本の伝統的食文化の中での「だし」、とりわけ昆布を巡る状況を打破したいとの熱い思いから、昆布だしとラーメンを組み合わせたと語ります。「昆布の需要が減少しているにも関わらず、価格は高騰。このままでは昆布だけでなく、日本の食文化も廃れてしまう。昆布の可能性、おいしさを広く知ってもらうためには、意外性が必要でした」（久世さん）。そこで、ただラーメンを提供するだけでなく、五感を通じて昆布の良さ、だしの奥深さを体験してもらう店をつくったのだと言います。その体験とは…。

羅臼・真昆布・利尻の各昆布に合う料理をお伝えした後、昆布の香りを嗅ぎ、水だしを飲み比べ、味の違いを実感していただきます。



昆布と麺 喜一店主　久世章斗さん



一晩水に浸けた昆布だしをワイングラスで飲み比べ。左から羅臼、真昆布、利尻。昆布ごとにだしの色も味も違う。



ふわふわの口溶け感



昆布だし飲み比べの後は、目の前で、手すきおぼろ昆布の実演！削り立てを試食。その後に登場する、待望のらぁめんにもトッピングされる。



スープは十数種のだし素材と塩のみでつくる。「かえし（しょう油だれ）」「肉類」「油」不使用。超軟水で引いた 3 種の昆布の水だしをブレンドし、かつお節・しいたけ・するめ・貝・茶葉・木の実・ドライトマトなどを水だしてブレンド。昆布を中心にうま味が重なり合い、深みのある味わいに。画像提供＝喜一



美しく澄んだ、だしスープ。一見“そば”と見紛う全粒粉細麺は小麦の香りとコシのある食感で、昆布だしと好相性。トッピングは、だしで炊いた鶏むね肉のチャーシューと竹の子、あぶった油揚げとおぼろ昆布、そして九条ネギとゆず皮。



らぁめんに付いてくる、昆布だしミニおにぎりには、五辻自慢の昆布佃煮が。ハート型に型抜きされただしがら昆布も添えてあります。

麺を食べ終えたタイミングで「追いおぼろ昆布」登場。スープに浸しておにぎりとともに食し、大満足の昆布体験終了！



和食のベースはだし。難しく考えず、水だしでもおいしく引けること、昆布の奥深さを、ぜひ体験しにいらしてください。



「昆布と麺　喜一」
完全予約制（来店希望日の１カ月前よりWEB受付）
代金は、らぁめん１杯分＋１階店舗での商品１点購入制です。

URL：https://itutuji.com/kiichi/

撮影＝伊藤信

楽しく体験！うまい、〝だし〟の世界



おいしいだしは、飲食店で味わうだけではありません。好みのだしを探すための様々な“だしスポット”をご紹介します。

＊＊＊

まずは、明治4年（1871年）、日本橋魚市場に創業した水産仲卸業の「尾粂（おくめ）商店」が、2024年に東京・麻布台ヒルズ内にオープンさせた小売店、「だし尾粂」をご紹介。ここでは、素材配合から粉砕、充填、包装まで一貫して行う、世界初のサービスで特許を取得した「オーダーメイドだしパック」がつくれるのが特徴です。店舗に入るとまず目に飛び込むのは、36種のだし原料（素材）が並ぶ圧巻のショーケース。そこから“うま味の相乗効果”を生かした尾粂の黄金比率をベースに、4種から8種ほどを組み合わせて、自分好みのマイだしパックをつくっていきます。

「尾粂商店」は創業以来150年以上にわたり、日本伝統の食文化「魚食」「だし」を守り続けている企業。かつては料理人を相手に“本物の味と品質”を提供してきましたが、一般の人にももっとだし本来の味を知ってもらいたいとの思いから、「だし尾粂」をオープンさせました。店舗に並ぶ原料は厳選した高品質素材のみ。かつお節をはじめとする魚の節から昆布、野菜に至るまで、36種の素材はすべて国産で、自然そのままの味を生かしています。初体験のだしパックづくりをレポートします。



1

モダンな麻布台ヒルズの中に、のれんがはためく和の空間。店内には懐かしい“だし”の香りがほのかに漂います。



2

だし原料。季節で変わる素材もあるそうですが、常時 36 種を用意。素材ごとにグラム単位で価格が表示されています。



3

オーダーシートには、かつおなど魚の節類、昆布、煮干し、野菜までAからD群に分けた素材名が記載。順番に選んでいきます。



4

何を選んだらいいかわからなくても大丈夫！　好みを伝えれば、スタッフの方がマンツーマンでサポートしてくれます。

まずは店内で５つのだしを飲み比べてみてください。好みのタイプを知り、素材選びを始めるのもオススメです。



「だし尾粂」店長　横内友真（ゆま）さん



Ａはかつお節など土台となる「節類」７種。Ｂは風味の決め手「煮干し」類 12 種。Ｃはうま味の「昆布」４種。Ｄは独特のうま味「しいたけ」２種と、「貝柱」「するめ」「鶏節」の３種。さらに味のアクセントになる「野菜」類８種。



Ａまぐろ節、Ｂエソ煮干しと伊吹いりこ、Ｃ真昆布、Ｄ香信しいたけとトマトの６種を選出。この後、ベストな配合量を計算し、店内で粉砕、充填、包装して完成！

「aff」と名付けただしパックが完成！



「オーダーメイドだしパック」は、２パック分 60 袋（420 グラム）からつくれます。お気に入りの配合の再オーダーは、パックに記載してある 13 桁の番号を店頭・オンラインショップで伝えるだけでOK！

「だし尾粂・麻布台ヒルズ店」 URL：https://okume.jp/shop/

撮影＝小林久井（近藤スタジオ）

見て、味わって、体験！
だしを楽しむ注目スポット 4

[1] 明治 4 年創業の昆布の老舗「奥井海生堂」[外部リンク]（福井県敦賀市）のショールームでは、国の登録無形民俗文化財「敦賀のおぼろ昆布製造技術」に触れられる、おぼろ昆布すき体験を実施。専用の包丁で昆布を薄く削るほか、昆布だしの試飲も楽しめます（要予約・有料）。

[2] 京都市中央市場内に開設された「京の食文化ミュージアム・あじわい館」[外部リンク]（京都府京都市）は、京都の食文化を学び、体験できる施設。かつお節や昆布など、素材による風味の違いを感じられる、だしの飲み比べ体験も行っています（要予約・有料）。

[3] うま味の本質を伝えるだし専門店が運営するファクトリーショップ＆ミュージアム「ON THE UMAMI ～ TSUBAME SANJO PORT ～（オンザウマミ～つばめさんじょうポート～）」[外部リンク]（新潟県三条市）は、だしの魅力を五感で楽しめるスポット。素材のもつ ”UMAMI” を引き出しただしの試飲ができるファクトリーや、だしの歴史が学べるミュージアムなどが一体化。自分だけの「オリジナルだしパックづくり体験」（有料）もできます。各地を訪ねて、その土地ならではの「だし文化」に触れてみてはいかがですか。



[4] 香川県・高松空港名物「うどんだしの出る蛇口」[外部リンク]。県内のうどん店やしょう油店自慢のだしを、蛇口から注いで味わえるユニークな体験が人気（なくなり次第終了）。画像提供＝高松空港

奥井海生堂

京の食文化ミュージアム・あじわい館

ON THE UMAMI ～ TSUBAME SANJO PORT ～

うどんだしの出る蛇口

Column

地元の伝統工芸×食育
～漆器で食べる学校給食～

秋田県湯沢市の伝統工芸品「川連（かわつら）漆器」の汁用のお椀が、市内の学校給食で使われています。2025 年度に市内の全中学校６校で導入されたのに続き、2026 年 8 月からは全小学校６校でも取り入れられるようになりました。秋田県漆器工業協同組合理事長の佐藤公（こう）さんは、「地元の伝統工芸品を通じて、子どもたちに地域への誇りを持ち、食を楽しんでもらいたい」と語ります。

最初に話が出てから実現までに7年。最大の課題は給食の業務用食洗機に収納しやすい薄さと強度でした。秋田県立大学と協力して木の変形を抑える塗布方法を研究するなど、約 15 の工房が試行錯誤を重ねて完成。子どもたちが持ちやすいように高台（こうだい）の指の引っかかりも工夫しました。「地元の子どもであっても漆器に触れる機会は減っています。朱色の華やかな漆のお椀はごはんをおいしそうに引き立ててくれますし、木製だから口当たりもやわらかい。漆器を使うことで、食事の楽しさや伝統工芸のすばらしさを実感してほしいですね」（佐藤さん）。今後はほかの施設や地域への展開も検討していく予定です。



特別な日に使うというイメージが強い漆器ですが、川連漆器は厚みのある丈夫なつくりが特徴で、「普段使い」も可能です。



湯沢市内の小・中学校に、合計 2800 個の漆器を納品。子どもたちは漆のお椀で給食を楽しんでいます。

写真提供＝いずれも秋田県漆器工業協同組合

イラストレーション＝池田衣絵