

私は料理人として日本の食文化を進化させることが使命だと思っています。料理だけでなく器、テーブルセッティング、部屋のしつらえ、全てのバランスが取れることで進化すると考えます。だからこそ、それぞれのプロフェッショナルとの連携が必要で、そこには教養が不可欠です。文化、伝統芸能から科学的な要素まで幅広く学び、本質的な部分を理解することで料理もさらに洗練され上質なものとつながります。また、素材があるがままが一番大事にし、素材を活かす料理を追求しています。フランス料理など他国の料理やワイン等を学ぶことで日本料理の新しい素材の活かし方を発見することができます。いつの時代も料理人の営みは、これまでに誰も食べたことがない料理をつくること。様々な側面を総合的にみることで、先人が作り得なかった料理や概念を生み出し、新しい日本の食文化を作っていくと信じています。

京料理 木乃婦 三代目

高橋 拓児

NPO法人日本料理アカデミー海外事業副委員長、大学卒業後、東京吉兆で修業後、京都で八十年続く料理屋木乃婦の三代目主人となる。フランス料理や理論的な料理技術を駆使する新スタイルの日本料理に取り組み、ソムリエの資格も持つ。NHK教育、さようなら料理、講義、京都大学大学院農学研究修士課程修了、美味しさの研究に取り組む。

素の暮らし

十月

神宗



毎日「美味いと思ふ」
京料理 木乃婦 三代目 高橋 拓児

素が叶える日常の賢沢



昆布のおいしさを構成するもの
—— おいしさは旨みだけではなし ——

龍谷大学 農学部 准教授 山崎 英恵

代表的な旨み物質であるグルタミン酸は、昆布のおいしさの主軸と言えますが、それだけでは昆布のおいしさは成り立ちません。昆布に含まれるマンニトという甘味成分や、オーシャン臭ともよばれる独特の磯の香りなどが複雑に組み合わせられて初めて、あの昆布の深い味わいが構成されています。旨みや塩味、甘味は相互に作用して味わいを強めたり弱めたりすることがわかっています。昆布と鰹節の旨みどうしの相乗効果はよく知られていますが、その他にもだし（旨み）に少しの塩を足すと旨みが強まる、スイカに塩で甘味が強まるといった味の対比効果があります。最近の研究では、香りが味に大きく影響することもわかっています。

素にして上質

「素」は
大自然の恵みを受けた
日本の伝統素材
そして「上質」は
永遠に飽きることがない
食の原点です



「細切り昆布」〈天然うまみ製法〉
50g 税込 972円(本体 900円)



インターネットで
お買い求めいただける
オンラインストア

https://kansou.co.jp/ec/003_021.html

神宗

神宗 淀屋橋本店
〒541-0043 大阪府大阪市中央区高麗橋3-4-10
お問い合わせ: 0120-61-2308 (月~金 9:00~17:00)
神宗ホームページアドレス <http://kansou.co.jp>
神宗オンラインストア <https://kansou.co.jp/ec>