

### 田村のだしの取り方

水	1 L
真昆布	40 g
かつを薄削り	150 g
まぐろ薄削り	150 g

### 作り方

- 1 水に昆布を入れ弱火にかける。
- 2 昆布のまわりに細かい泡が沢山出てきたら、昆布を引き上げる。
- 3 その後すぐに沸騰するので、火を止めてから水を少し入れ、かつお節とまぐろ節を入れる。
- 4 かつを節とまぐろ節が沈んだらさらしで漉す。

宗田かつを厚けずりを使った場合は、水1リットルに真昆布40gと宗田かつを厚削り150gの分量。作り方は昆布、宗田厚削りを入れ、煮立たせないように弱火で煮だすと泡（灰汁）が出てくるので、2回ほどすくい取る。そしてゆっくり15分煮る。火を消してさらしで漉す。

この方法でだしをとり試飲をしたが、田村先生のだしはさすがに美味しいと大好評でした。また、給食会の宗田かつを厚削りも澄んだ良いだしが取れました。

デモンストレーションで、つきち田村のだしの取り方を見せていただき、会場はだしの良い香りに包まれての講演会でした。

講演内容は、学校給食に携わっている職員の方や保護者の方には、子どもたちに「美味しい記憶」を残してほしい。この料亭のだしは1品ずつお出しする味で、1食分を食べる時には宗田かつをの味で十分良いだしがでますとのことでした。

和食ではだしをひくと言われるが、山車にかけた言葉で、胡麻をする（おべんちゃらを言う）ではなく、胡麻を当てるなど言葉も美しい言い方がある。煮物も「煮め」ではなく「煮染め」と書き、味を染めていくと美味しい煮物ができる。火から降ろして冷めていく過程で味がしみ込むのだそうです。

先生は若いころテレビ出演の依頼をうけた時に先々代から「頼まれごとは断るな」と言われたことや、生放送で丸いフライパンで厚焼き玉子を焼いた時に、四角い簀巻きから厚焼き玉子を落としたことなどのエピソードを交えながらの講演は、先生のお人柄と話術で会場大爆笑の連続でした。

そして、万能調味料の割合やだし割の応用編、基本の合わせ酢、練味噌の割合や胡麻の素などたくさんのことを教えて頂き、有意義な講演会となりました。

