

7基の銅釜で炊き上げ 旨味・色艶を引き立てる

熱伝導率の良い銅釜で焚けば
プロもうなるまるやかな味わいと色艶に

7基の銅釜からもうもうと湯気が立ち昇る厨房。株式会社大つる(だいつる)は、60年以上前の創業時から90れもの特注品の巨大な銅釜を使い続けている。

「銅釜は、熱伝導率が良く、均一に熱が伝わるため炊きムラがなく、まるやかに仕上がります。発色効果もあり、青菜や昆布などの色艶を鮮やかに変え、形も綺麗です」と澤井氏。だしソムリエ級の資格を持つ澤井氏は、商品開発の最前線で活躍している。これまで創作した商品は500種以上。イートヨーカドーや生協のおせち料理にも



直径700mm、高さ380mm、厚さ約3mmの特注品の巨大な銅釜



銅釜の効果を存分に発揮できるよう
使用後はつねにピカピカに磨き上げる

「随分前ですが、緑青は毒ではないか、銅は体に良くないのではなにかとクレームを受けたことがあります。保健所からは、銅には何の問題もない、抗菌・殺菌作用もあるくらいだと回答をもらっていましたが、お客様にそう伝えただけですが、あまり納得されなかった。その時、小さな会社が、大手メーカーや全国の消費者から愛され、信頼をいただくには、目で、舌で味わつても

らうだけではなく、それを裏付ける科学的データも必要になると痛感したのです」と話しながら島路氏は、あるグラフを取り出した。「これは、某醸造会社に分析いただいたステンレス釜と銅釜の味覚センサーデータです。ステンレスだと味を尖らせる酸味や塩味が増してしましますが、銅なら酸味や塩味を抑え、旨味だけを増やすことができます」

銅釜は、本当に奥が深いと澤井氏。「長年の研究から、料理の種類はもちろん、素材が採れる季節によっても銅釜で炊く時間を微妙に変えています。一年中つねに同じ美味しき、食感、彩りにするための独自のレシピを作り上げました」

島路氏は「多くの取引先やお客様から、もっと大つるの商品と提携したいと声をかけていただいています。これ以上生産規模を拡大する力はうちにあります。それで、銅釜とうちの商品を理解し、一緒につくってくれる同士を探しています。科学的なデータや商品レシピも共有できるパートナー。まさに銅志の募集です(笑)」

銅釜から生まれる食の可能性を全国に、世界に発信していきたいと、お二人の夢は広がるばかりである。

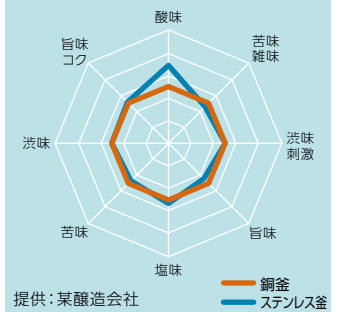
しかし、銅釜が生み出す絶妙の旨味は、熱伝導率の良さだけでは説明し尽くすことができない。その謎を島路氏は、科学的に証明しようと挑んでいる。

銅釜の信頼性ととも 旨味を生み出す謎を科学的に証明

採用され、大手割烹の依頼も受けている。味と品質に厳しい取引先も「大つるの商品なら間違いない」と太鼓判を押す。「素材と出汁にとことんこだわり、五感を研ぎ澄まし関西ならではの薄口に仕上げます」

いまイチオシの新商品は「淡甘(うすあま)あずき煮」。試食させていただくと、丹波大納言の自然な甘みと旨味が、ほっこりとした食感とともに口中にふんわりと広がる。まさに「淡い甘み」がなんとも上品でつい箸が進む逸品だ。

◆味覚センサーデータ



銅釜で炊き上げる時間は
食材ごとに、また採れる季節によっても
最適な時間を研究している



常務取締役
島路 幸宏氏



株式会社大つる
専務取締役 澤井 妙子氏