〝極上の源〟がここにある
三河地方伝統白醤油ベースの「白だし」が生み出す、味わい深く美しい料理

本場の本物認定 ココが特徴

三河碧南の白だし（みかわへきなんのしろだし）

名称の由来／三河地域では、昔から愛知県碧南市発祥の「白醤油」を醸造していたが、認知度の高まりとともに料理人から白醤油にだしを入れた商品を作ってほしいとの要望があがり、「白だし」の商品開発がはじまった。1978年にようやく商品化され、その頃から「白醤油」が基本としてだしを加えたことから「白だし」という名称にて商品化。

製法の特徴／小麦、大豆、天日塩のみを使用し、天然醸造で３ヵ月以上１０ヶ月未満熟成させ、醤油は圧搾をせず、自然に垂らしていいところだけを使用する。じっくりと煮だし、旨味を取り出す。白醤油と抽出しただし汁を混合、調整し濾過する。白だしを95℃で熱殺菌する。

原材料の特徴／濃口醤油とは異なり9割以上を占める小麦を中心に大豆、天日塩だけを使用。

品質と安全性／適正な温度管理、焚き上がりの目視確認、1時間ごとの殺菌温度の確認。衛生区内（クリーンルーム）での作業、手洗い、殺菌の実施。専用靴へ履き替え、入室する時にエアーシャワー通過。室内に陽圧システムを導入し、虫等の侵入を防ぐ。

業界とりまとめ団体／七福醸造株式会社（愛知県碧南市山神町 2-7）

七福醸造株式会社
代表取締役社長
犬塚 元裕 氏

和食では〝だし〟をとることが料理の基本だ。これはプロの料理人に限った話ではなく毎朝食す味噌汁からしてそうなのだから、家庭料理でも常識だといえる。この〝だし〟という概念だが、実は和食にしか存在しないのだという。

鎖国時代が長かった日本は、食文化も独自に発展していった。そのひとつが、鰹節や昆布から出る旨味成分を食材と合わせるという料理法。昨今は和食が人気だが、それは健康志向に合っているからというだけではない。盛りつけや器を含め料理を美しく見せようとするこだわり、そして〝だし〟が根底で支える奥深い味わいも大きな魅力に違いない。そんな美しさと味わいの奥深さにおける〝極上〟を叶える、ひとつの源が「白だし」にあるのではないだろうか。

和食の料理人が好む「白だし」は、白醤油がベースとなっている。国内で製造されているしょうゆの規格は5種類に分けられるが、そのうち白醤油のシェアは全体のわずか1％未満。発祥地である愛知県三河地方の蔵元で主に生産されている。その特徴は一般的な濃口醤油の原材料が小麦と大豆の割合半々であるのに対し、小麦が9割とメインであることだ。このため見た目は美しい琥珀色で、風味は淡く繊細、甘みも強いという独特の魅力を兼ね備えることになった。「白だし」を最初に開発したのは、その三河地区の碧南市で白醤油を製造する蔵元の七福醸造だった。きっかけはとある一流ホテルの料理長から「色が綺麗な茶わん蒸しをつくるための、白醤油を使っただしが出来ないか」という相談を受けたこと。そこから鰹節、昆布、塩、みりんとなど原材料の選定、様々なブレンドパターンといった開発を進め3年半後に完成。1978年、初めて「白だし」を世に放つことになる。現在では七福醸造だけでなく、多くのメーカーがこの「白だし」という名称を使用しているが、開発当初のレシピで製造しているのは、七福醸造だけである。

七福醸造では「ありがとうの里」という名の工場見学を、普段から一般解放（要予約）。実際に白だしを製造している社員が工場の中を案内してくれる。

40年間揺るがない6つのこだわり

単なる老舗メーカーというだけでなく、七福醸造が販売する「有機白だし」および「特選料亭白だし」は、その中でも群を抜く魅力を放つ。その所以となるのが、原料における6つのこだわりだろう。まずはベースとなる白醤油だが、これは日本唯一の「白しょうゆJAS有機認定工場」である同社が有機栽培の小麦・大豆のみを使用し手間ひまをかけてつくったもの。鰹節は九州の枕崎で水揚げされた生鰹を丹念に薫製した上に三度のカビつけを行い、半年以上寝かせ鰹の旨味を凝縮させた高級「本枯れ節」が使用されている。そして椎茸はコクとうまみに優れた肉厚の「九州・大分産どんこ」、昆布は直接産地に出向き選んだ「北海道産」、塩は昔ながらの天日干しでつくられたミネラルが豊富に含まれる「天日塩」、みりんは伝統の製法によってつくられた「三河本みりん」。最初に依頼したプロの料理人が納得するまで3年半かけて練り上げられた製法は、今も決して揺るがない。

全国的に普及したこの「白だし」だが、牛乳やバターとの相性も良いことから最近ではイタリアンやフレンチなど、洋食の一流レストランでもかくし味として使用されているのだという。そんな日本人として誇りにも思える食文化、その最高レベルにある七福醸造の白だしが、般家庭でも楽しめるというのは、なんとも贅沢なことだ。七福醸造の犬塚元裕社長は「煮物、炊き込みご飯、茶わん蒸し、から揚げなどで使っていただけると、より美味しく綺麗に仕上がります。色が淡く味が薄く見えるので、最初は少量使って徐々に足していくのがコツです」と、あくまで気軽に使ってほしいとアドバイスを送る。確かに見た目も味のレベルも普段はそれほど気にしない家庭料理において両方の〝極上〟が簡単に手に入るのだから、これを手にしない理由はないだろう。初めて「白だし」を試す際、琥珀色から生まれる未知の可能性にワクワクしながら過ごす時間も、至福の時間だといえる。

七福醸造の「白だし」製品のもととなる６つの厳選原料のうち、特に注目すべきは九州・枕崎で水揚げされた鰹を使った“本枯れ節”。専用の保菌庫でカビをつけた後天日干しという過程を３度繰り返し旨味を引き出した、市場にはめったに出ない高級品だ。

諸説ある白醤油の起源のひとつとして、江戸時代後期の 1800 年頃に色が淡く美味とされた経山寺味噌の上汁を調味料として使ったのことがきっかけとなり、現在の愛知県碧南市でつくられるようになったと言い伝えられている。

審査専門委員
フードジャーナリスト
食文化研究家
エッセイスト
向笠 千恵子 氏

好みの濃さに薄めるだけで、吸い物などに万能

知多半島・半田と向かい合う碧南は古くからみりんを始めとする醸造業が盛んです。白だしは、当地発祥の白醤油を土台にして考案されたマルチ調味料。だしやみりん等を調合済みなので、薄めるだけで吸い物、茶碗蒸し、だし巻き卵、麺つゆなどがすぐにでき、色が薄いだけに品よく仕上がります。

商品情報
七福醸造㈱「有機白だし（360ml）」
四季の恵七福醸造㈱「無添加料亭白だし（500ml）」

関連団体
七福醸造株式会社　愛知県碧南市山神町 2-7
☎0566-92-5213

ベースとなる白醤油作りの歴史

肥沃な土地と温暖な気候に恵まれ、古くから農業が盛んであった愛知県では、海に面した湿潤な気候を利用して日本酒、みりん、酢、味噌、たまり、白醤油といった醸造文化が育まれた。また陸路海路の交通の要所でもあった地の利を生かし現代にいたるまで醸造業の伝統が受け継がれている。