

# HI-COOK

NEWS LETTER FROM ASAHI SOSETSU co.,ltd. | vol. 021

## Café

「美味しさ」をつくる達人に、逢いにゆく

有名シェフたちも愛するknife  
タケフナイフビレッジ

プラントベースフードは  
いつもの和食で

HI-COOK コーディングライン  
こだわりびと



今号の対談は  
世界の有名料理人たちがこぞって  
手にする越前打刃物。その拠点で  
あるタケフナイフビレッジを訪れて、  
安立打刃物五代目 池田拓視さん  
にお話を伺いました。



## 有名シェフたちも愛するKnife タケフナイフビレッジ

対談

代表取締役社長 山本 康太 × 安立打刃物五代目 池田 拓視さん

今回、以前より関心を持っていた「越前打刃物」のタケフナイフビレッジさんに伺った。福井県越前市で産み出される越前打刃物の歴史は700年以上前に遡り、京都から千代鶴国安という刀匠が刀鍛冶に欠かせない美しい水が出る地を探し求め、越前・武生に辿り着き、刀だけではなく、鎌など農業用の刃物の生産を始めたのが発祥と言われている。昭和54年に全国で初めて打刃物産地として伝統的工芸品の指定を受けたその刃物は、薄く、美しく、切れ味が長く続き、刃こぼれしにくいと評判で、多くのシェフが愛用していることでも有名である。

### 技法「二枚広げ」

越前打刃物の特徴は、「薄くて軽い」とこと「丈夫である」こと。この相反する特徴を支えるのが、「二枚広げ」という特有の技法である。これは2枚の包丁を重ねたまま熱して叩く技法のことで、温度も下がりにくい上に叩く力がきちんと伝わり、鋼材が伸びしやすくなる。これにより、1枚で仕上げるよりも薄い刃に仕上がるという。

### 伝統工芸とデザイン

越前打刃物が人気を博したきっかけの一つに、福井県出身のデザイナー・



何層にも折り重ねられた美しいダマスカス模様

越前打刃物伝統工芸士 安立打刃物 5代目。平成8年 伝統的工芸優秀継承者である安立勝重氏の弟子。1本1本火造りで鍛造された刃物は、切れ味の素晴らしいと見目の美しさで人気となっています。



川崎和男氏と越前打刃物の出会いがある。伝統工芸にインダストリアルデザインを取り入れ、包丁をただ切るだけのものではなく、そのものが美しく、見て楽しむものに変えていった。その流れは今も色濃く受け継がれており、ただの職人ではなく、アーティストとしてその作品を昇華していき、現在も尚人気を博しているのである。

### ダマスカス模様

人気のあるダマスカス模様の包丁。ダマスカスは元々、古代インドで開発されたるつば鋼であるウーツ鋼の別称であり、シリアのダマスカスで製造されていた刀剣などに使用されていたことからダマスカス鋼と呼ばれるが、この製法は現在では失われた技術となっているそうである。それでは、現在のダマスカス模様の包丁は何なのかというと、何十層にも重ねられた多積層鋼を研いでいくことで、各層の境目がダマスカス鋼のような模様となって現れているのである。

### 切れ「味」

切れ「味」と書かれるほど、包丁の切れ味は「味」に直結している。極端な話をすると、切れ味の悪い包丁の場合、食品が潰れてしまうのは想像し易いだろう。

それと同様のことが、食品が切れたとしても細胞レベルで起こっており、包丁の切れ味が悪いと細胞が潰れてしまう。細胞が潰れてしまうということは、その細胞内に含まれた成分が流出してしまうということである。ある実験によれば、マグロにおいては旨みが落ちて苦味が増え（味の相互作用）、トマトでは甘味と旨みが減り、ピーマンでは苦味と酸味が増していくそうである。もちろん、包丁の切れ味が良いからと旨みや甘味が増加するわけではないが、舌に当たった瞬間の食味に大きく影響することは明らかであり、切れ味の悪い包丁で切った食材は、そのものの美味しさをよく感じられるようになるのである。

また、その差は調理した場合でも明らかであり、ある実験では、切れ味の悪い包丁と切れ味の悪い包丁でトマトを切った後に鍋で煮詰めると、切れ味の悪い包丁で切ったトマトの方は煮崩れし、苦味や雑味の成分がさらに増える結果となった。切れ味の悪さはネガティブな風味を上げてしまう様である。

### 切れ味と鮮度

切れ味の良し悪しは味に影響するだけでなく、その鮮度保持にも影響する。切れ味の悪い包丁で切った食材は、細

胞が壊されないため長持ちするのである。りんごを切って食べずに置いておくと切断面が黒ずんでくる現象は、誰しもが経験したことがあるだろうが、切れ味の悪い包丁で切ったりんごは、9時間経ってもその色はあまり変化がない。それはキャベツでもネギでもレタスでも同様であり、より鮮度を長く保つことができる。また、不思議なことに煮込み料理でも、菌の発生が少なくその鮮度が保たれるそうである。煮込んで加熱してしまえば変わらないというイメージではあるが、細胞が潰れ型崩れした食材やその成分が流れ出してしまうということが、痛む要因になっているのかもしれない。

今回、タケフナイフビレッジさんに伺うことをきっかけに、包丁と調理の関係性を少し紐解くことができた。近年では、食品の鮮度を保つために、包装の仕方を工夫したり、過熱蒸気で殺菌をしたりと様々な方法が検討され、一部実用化もされている。しかしながら、食品の切り方にフォーカスした鮮度保持の方法はあまり聞いたことがなく、そのデータも少ない。美味しくなって、鮮度も保持できる「切れ味」を突き詰めていくと、フードロスも減らせることができるのかもしれない。

広報部レポート

## プラントベースフードは いつもの和食で

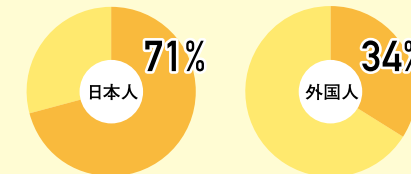
「うま味」が素材の味を引き出す



プラントベースフード…植物由来の原材料を使用した食品

### 和食で培われる味覚力

私たちは甘味・塩味・酸味・苦味・うま味という5つの基本味に分けて料理の味を感じています。1908年、日本の科学者によって発見された「うま味＝UMAMI」は、今や世界が共有する味覚となっています。日本人にとって和食に活用される「うま味」は、「美味しさ」と「満足感」を得るための重要な味覚です。味覚に関わる企業が、日本人と外国人の各100人に味覚力調査をしたところ、日本人は「うま味」を感じる力が強く、全体の結果からも日本人の味覚を感じる力の強さが明らかになりました。つまり日本人が長く慣れ親しんだ和食こそ、味覚を育むスーパーフードなのでは？



「うま味」正答率の比較  
※AISSY株式会社2015年3月3日「味覚力調査」より

### プラントベースな和食

人の健康や地球環境にフレンドリーな食として世界的に認知されるプラントベースフード。近年、プラントベースフードは消費者嗜好に合わせて多様に進化し、「美味しい」を理由にプラントベースを選ぶ人も増えてきました。日本では仏教由来の菜食を中心とする精進料理もあり、昔ながらにプラントベースな和食が存在し、環境にも健康にも良いサステナブルな食事が身近にありました。和食の多くは、野菜や大豆など植物由来の材料と「うま味」の掛け合わせで素材の美味しさを一層引き出す体に優しい料理です。例えば味噌汁。野菜や昆布から引く「うま味」たっぷりの出汁に、野菜や豆腐・油揚げといった食材を合わせ、発酵調味料である味噌の「うま味」で仕上げます。

### 食の満足感を与える「うま味」

「うま味」の感度が低下した場合には、糖分や脂肪を摂取することで満足感を得ようになり、それが原因で肥満に繋がる事例も少なくありません。糖質や脂質と同じように満足感もたらされること期待されているのが「うま味」成分です。「うま味」は食材の美味しさを引き立たせてくれるため、塩などの調味料を減らした薄めの味付けで食事を楽しむこともできます。今や健康を目的に、「うま味」を活用した食事習慣が推奨されています。「うま味」を活かしたプラントベースな和食。それは人々の健康を維持し、QOLの向上に秀でた食事と言えるでしょう。



世界的な食品展示会では、進化したプラントベースフードに注目が集まっています。市場の動向を国内・海外の展示会などで情報収集し、HI-COOK Caféでもご報告したいと思います。

HI-COOK Column

### タケフナイフビレッジ

700年の歴史を誇る越前打刃物。「世界のベストレストラン」で10位以内に入るシェフのほとんどが、越前打刃物を使っているとされるほどに、その使い勝手と切れ味は目を見張ります。

#### 「私たちは、美しい切れ味を鍛えています」

日本古来の火づくり鍛造技術、手仕上げという工程を守り続け、「二枚広げ」や「廻し鋼付け」という独特の技法を使って切れ味鋭い包丁を作り続けています。新しいブランドづくりにも熱心で、デザイン性に優れたオリジナル製品も魅力的です。

毛織穀曠(もづなぎこう)氏が手掛けた建物と優れた刃物が見事にコラボし、共同工房として、直売所として機能するのがタケフナイフビレッジです。

武生ICからクルマで8分 / 福井県越前市余川町22-91

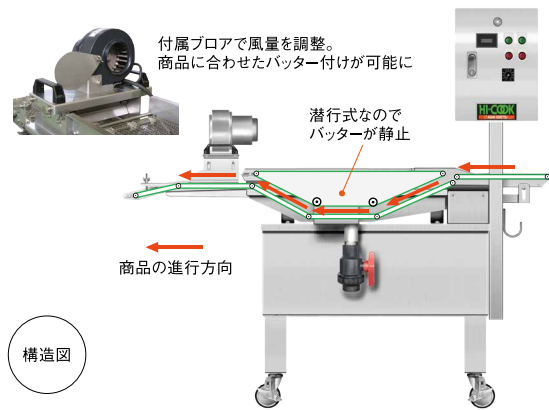






バッテリーを表裏均一に付ける  
 潜行式バッテリーリングマシン

## HBA-F型



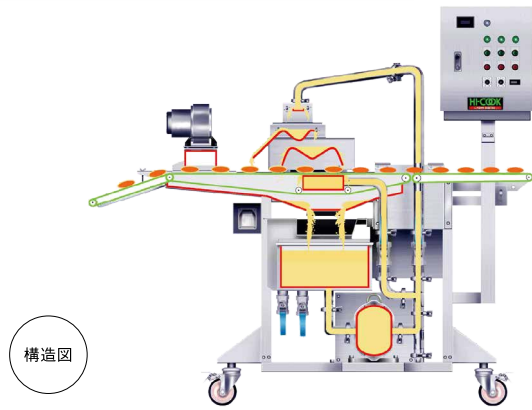
構造図

潜行式のため、浮き上がる商品にも表裏均一にムラのないバッテリー付けを行います。商品に合わせて浮き上がる特殊ローラーで優しく搬送するため、商品を崩さず、美しく仕上がります。潜行コンベヤと搬送コンベヤが別フレームで構成されているため、コンベヤの脱着が簡単。水洗いで衛生的であることはもちろん、現場の作業負担を減らします。

こんな  
使い方も！  
**人気のヤンミヨムチキンなどのタレ付けも！潜行式  
 なので食品にしっかりとタレをムラなく付けます。**

水平搬送でムラのないバッテリーリング  
 シャワー式バッテリーリングマシン

## HBS-F型



構造図

粘度の高いバッテリー液や、シーズニングされているバッテリー液に対応し、上からカーテン状のバッテリー液を3回くぐらせて、表裏均一なバッテリー付けを実現します。浮遊することがないため、整列状態を保ったまま搬送するので曲がりやすい商品や小型商品にも最適です。バッテリー循環経路はすべてサニタリー配管を採用し、衛生面も安心です。

こんな  
使い方も！  
**豚肉や鶏肉などの食材をフライ後、とんかつソースや  
 甘辛ダレをかけると付加価値アップ！**

お客様のご要望に合わせてご提案いたします。お気軽にご相談ください！

こだわりびと vol.21 設計部課長 石塚 真早生

電気設計チームを率いる石塚は、前職の産業機械メーカーで培った電気設計の経験を武器にアサヒ装設に入社し、今年で13年目を迎える。お客様のおいしさづくりにお応えする設計を行い、国内外のお客様の現場へ足を運ぶ。入社当時は、これまでとは異なる常識に直面しながら、柔軟にチャレンジしてきたという。設計部は今、人材増員による部門強化を図っている真っ只中。「強い設計体制」には、設計図面の正確性を高めるための業務改善や新しいフローの構築、データ一元化、生産性向上を実現するDX推進がテーマだと捉える石塚。新しい考え方や価値観を柔軟に受け入れ、言いたいことが言い合えるチームにしたいと語り、メンバーの自己実現の達成も後押し



する。今後の目標は、業務の品質向上とスピードアップを実現すると同時に、他部署を支える設計もしたいと力を込める。  
 趣味は音楽・演劇鑑賞。作品を間近で味わうために会場にも足を運ぶ。料理を嗜み、時にお菓子作りまでこなす器用さを持つ石塚。心を動かす毎日の出来事が、多様で自由な発想を受け入れる、柔らかく厚みのある石塚の心を育てているのだと思う。



# アサヒ装設株式会社

本社・工場 〒924-0017 石川県白山市宮永町1863-1 TEL.076(275)8159  
 水島研究所 〒924-0855 石川県白山市水島町500-3 TEL.076(277)8159  
 東京営業所 〒108-0023 東京都港区芝浦4-15-33 芝浦清水ビル2F TEL.03(3453)8159  
 大阪営業所 〒532-0011 大阪府大阪市淀川区西中島7-1-26 オリエンタル新大阪ビル1403号室 TEL.06(7662)8159  
 福岡営業所 〒816-0922 福岡県大野城市山田2-12-5 シャルマン1F TEL.092(574)1802

〈代理店〉  
 北海道地区(有)ヤスダ 〒065-0020 北海道札幌市東区北二十条東18-7-21 TEL.011(785)1768  
 東北地区(有)明恒装設 〒985-0063 宮城県塩竈市栄町8-9 TEL.022(363)2521  
 千葉地区(株)京葉フーズマシーン 〒264-0016 千葉県千葉市若葉区大宮町3218-5 TEL.043(262)8466  
 静岡地区(株)SKシステム 〒422-8055 静岡県静岡市駿河区寿町12-30 TEL.054(281)8581

〈関連会社〉  
 (株)HI-COOK / 韓国アサヒ装設(株) / HI-COOK(Thailand) Co.,Ltd. / Asahi Sosetsu(Thailand) Co.,Ltd.

