

Do you know? umami?

世界のおいしさの真ん中には、
「うま味」がありました。

①

こんにちは、東京帝国大学理学部化学教室教授、「うま味」の発見者の、^{きくみ} 池田菊苗(1864~1936)です。

今日は、**どんな国のおふくろの味も、実は「うま味」で支えられている**、というお話。
おいしいものってほんとうに万国共通なんですね。

②

昆布とトマトは同じ味だった、と言うと驚かれますかな。

和食の基本である昆布だし。その昆布だしの味、日本料理の魂とも言える「うま味」は、
なんと、イタリア料理の魂でもあったのです。イタリアンの基本である、
トマトやチーズ。実は、その味の芯も、「うま味」なのです。
日本人がイタメン好きなのも、なるほどですね。

③

世界の発酵調味料も同じです。

味噌もニョクマムも発酵させて作るのは、「うま味」を凝縮させるためなんです。
人間は世界のどこにいても、知らぬうちに「うま味」を使いこなしていた、と言えましょう。
世界からひとつの味をなくすだけで、**ピヤペースも
トムヤムクンも、ぜんぶまずくなってしまう**のです。

④

しかし、私が100年前に発見するまで、特に欧米の方は、
うま味のご存知なかったんです。甘味、酸味、塩味、苦味はご存知でしたが、

“あれ、じゃあ、
このピヨンのおいしさはどこから来るの?”
と不思議に思われていたところ、“それは「うま味」じゃ!”
と喝破したのが、日本人の、この私。だから、「うま味」は、
英語の辞書でも「umami」なんですよ。

⑤

人間の基本となる味の世界共通語を、日本人が発見して発信した、
というのは、ちょっと自慢したくなるでしょう。
パリの三つ星レストランでも、ニューヨークの料理学校でも、
「umami」と言えば、わかるのですよ。
「うまい」や「まいー」は通じませんが、
「umami」は世界中で通じるんです。

⑥

とはいえ、こういう話は「習うより食べろ。」というもの。
ぜひ実際に食べて、うま味の凄さを体験してください!
もっと詳しく知りたいときは、
どうぞwww.ajinomoto-umami.jpまでおいでください。
あ、私、テレビCMにも出演しております。そちらもぜひチェックして下さいね。

さあ、**うま味をきかしたお料理を、あなたの毎日にも!**

うま味は、おいしい、からだにいい。

