

だしの「旨味」を引き立たせる浄水器。 今年の冬はトレビーノ®でワンランク上のお料理を！

いよいよ寒さが本格化する季節、11月7日(水)は立冬ですが、「鍋の日」にも制定されています。お鍋のおいしさは、だしが決め手です。繊細なだしの「旨味」を引き出すには、ベースとなる水へのこだわりも大切です。東レ株式会社(本社:東京都中央区、社長:日覺昭廣)では、味博士こと鈴木隆一さんにご協力いただき、トレビーノの浄水を使ってだしの「旨味」を引き出す実験を行った結果、トレビーノの浄水は水道水よりもだしの「旨味」をより引き出すことがわかりました。だしの「旨味」を活かした料理のコツを実験データをもとに紹介します。



だしにこだわるなら、だしを取る際に使う水にもこだわりを。

日本料理に欠かせないだしは、昆布やかつおの「旨味」成分だけを溶け出させた日本が世界に誇る繊細な味です。繊細な味だけに、だしを取る際に使う水の影響も避けられません。水道水には、残留塩素だけでなく配管などの汚れやさび、カビ臭などが含まれている場合があり、これが雑味となって繊細なだしの味を邪魔してしまいます。

これらの水道水中の物質を除去するのが浄水器です。トレビーノは水道水に含まれる雑味を取り除き、だしのおいしさを引き立たせます。

トレビーノの浄水と水道水のおいしさ比較

トレビーノの浄水は雑味を取り除かれ、すっきりとした味わい

水道水とトレビーノの浄水の味を、味覚センサーを使って数値化して比較してみました。トレビーノの浄水は水道水と比べて、とくに「塩味」と「酸味」が低くなっています。これはトレビーノによって、塩素やイオン化合物が取り除かれていることによると考えられます。とくに「酸味」は他の味を感じにくくする雑味となります。この結果から、トレビーノの浄水はいわゆる雑味を取り除かれていることがわかります。

	甘味	塩味	酸味	苦味	旨味
水道水	1.21	1.2	1.14	1.09	1.14
トレビーノの浄水	1.2	1.08	1.05	1.05	1.13

水は味がほとんどないので、味覚の差は感じにくいのですが、敏感な方なら感じられるでしょう。



鈴木隆一さん

AISSY株式会社 代表取締役 慶應義塾大学 共同研究員
人間の舌の感覚を再現し、その「味」を科学的に分析することができる「味覚センサー」と「味の相性の法則」を用いて、人の感じる「おいしい」という感覚を科学的に検証している味の専門家。現在TV各局、雑誌各誌での味覚に関する解説、All Aboutの監修、食品の商品開発への参加など、多方面で活躍中。

味覚センサーとは

ヒトの味覚は複雑系

ヒトは、舌にある味蕾という細胞が「甘味」「塩味」「酸味」「苦味」「旨味」をキャッチすることで味を感じ取ります。ヒトが感じる味覚のメカニズムを機械で人工的に再現したものが味覚センサーで、ヒトの感じる五味を数値化することができます。

ただ、ヒトは味覚センサーの数値をそのまま感じるわけではありません。味同士の関係によって、同じ数値でも強く感じたり、感じなかったりするという相互作用があります。例えば、コーヒーに砂糖を入れると「甘味」が増すのは当然ですが、同時に「苦味」が減ったようにも感じます。ところが、カフェインの濃度は同じで、「苦味」のスコアは変わっていません。ヒトの感覚を再現するには、この相互作用を考慮して数値を補正する必要があります。味覚センサーでは、ヒトの神経回路の仕組みを模倣したニューラルネットワークという解析システムを用いて、ヒトの味覚を再現しています。

人工味蕾+人工知能



味覚センサー



だしの「旨味」を引き出すトレビーン

現在、五基本味といえば、「甘味」「塩味」「酸味」「苦味」「旨味」となっていますが、「旨味」が世界で基本味として認められたのは比較的最近のことです。日本人はだしに凝縮された特徴的な味覚を古くから「旨味」と言ってきましたが、欧米では認められていませんでした。しかし、最近になって舌には「旨味」を単独で感じるレセプターがあることがわかり、国際的にも「UMAMI」として認められるようになりました。

だしの特徴は、「旨味」だけを溶け出させていることです。昆布やかつおぶしの「旨味」だけを取ってだしとして楽しむという文化は、世界で日本だけの習慣で、日本人は幼いころからだしに親しんでいるため、「旨味」に対して非常に敏感な感覚を持っています。

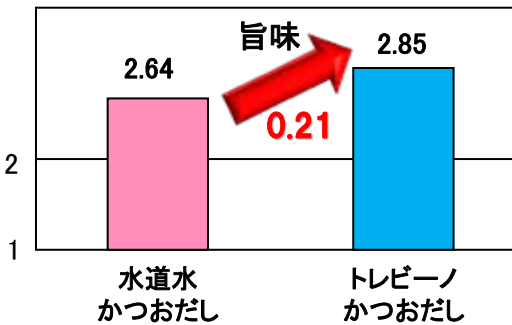
そこで、だしを取る水がだしの「旨味」にどのような影響を与えているかを実験で調べてみました。実験結果については、次ページをご参照ください。

昆布だし・かつおだしのつくり比べ実験

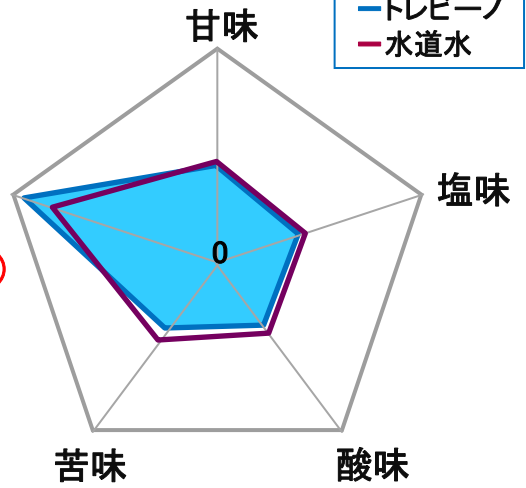
トレビーノでだしの「旨味」がアップ！

【かつおだしの場合】

かつおだしの場合、水の「酸味」、「苦味」などは雑味となります。水道水とトレビーノの浄水で比較すると、水道水の方が雑味が大きい傾向が出ているのに対して、トレビーノの浄水は水道水よりも有意に「旨味」が大きいという結果になっています。水道水では、雑味により「旨味」の抑制効果がか起きてしまいましたが、トレビーノの浄水ではトレビーノの効果により雑味をのぞいて、より「旨味」を感じやすくなっているといえます。



旨味
2.85
(+0.21)



雑味を取り除くことで、水道水よりもトレビーノの浄水の方が0.21も「旨味」がアップしました。

味覚スコアで、0.2以上の差があると、はっきりと味の差を感じることができます。

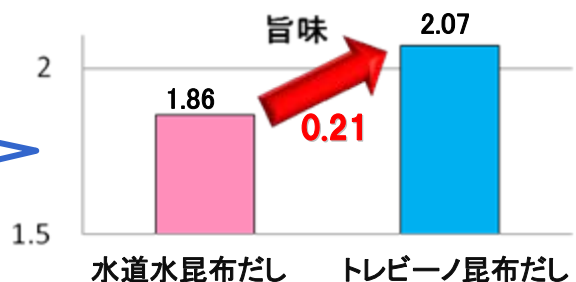
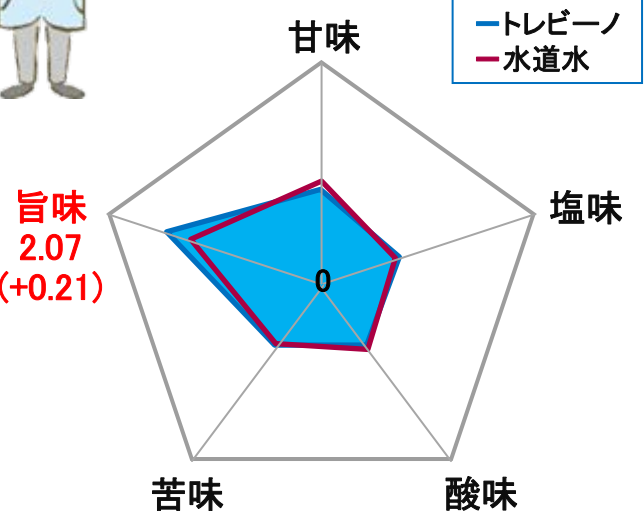


【昆布だしの場合】

昆布だしの味のおいしさは、アミノ酸の一種、グルタミン酸によるものです。このグルタミン酸とは五角形の「旨味」の成分です。水道水とトレビーノの浄水でつくった昆布だしを比べてみると、「旨味」において0.21の差が出ていることがわかりました。

トレビーノ昆布だしのほうが、昆布の味がしっかり出ているといえます。トレビーノによって余分な成分が除去され、「旨味」が広がりやすくなったためだと考えられます。

旨味
2.07
(+0.21)



結論

トレビーノでだしがおいしくなるわけ

実際の料理ではもっと「旨味」の差が広がる可能性も。

昆布やかつおのだしを取る時、水道水よりもトレビーノの浄水でより「旨味」を感じるの、ひとつは、水道水には残留塩素など様々な雑成分が含まれており、これらの雑味が繊細なだしの「旨味」を邪魔していることが考えられます。さらに、だしを取るということは、だしの中の「旨味」成分を水溶化させることです。雑成分のある水とない水では電解速度が異なり、雑成分がない方が「旨味」成分がストレートに水溶化しやすい状態になっていることもあると考えられます。雑味の影響だけではなく、実際に「旨味」が多く溶け出している可能性があります。



「旨味」は、ある程度濃い味の方が感じやすいという性質があります。たとえば、みそ汁をどんどん「塩味」を足していくと、ある程度までは「旨味」も一緒に増えていきます。そのため、同じく水道水とトレビーノの浄水でカップラーメンを作った実験では、だしの実験よりも大きな「旨味」の差が出ました。したがって、いろいろな料理を作ってみると、もっと「旨味」の差を感じるかもしれません。

トレビーノ ワンポイントアドバイス

飲み水だけでなく、炊飯やだしなど料理全般におすすめです。

最近、水への関心が高まり、浄水器やミネラルウォーター、ウォーターサーバーなどを利用する方が増えています。トレビーノの浄水は、塩素やカビ臭などを取り除き、臭いや雑味がなくすっきりとした水となるため、お茶やコーヒー、そしてお料理におすすめです。お米を炊いたり、だしを取る際には、水道水を使うと、いやな臭いや雑味がお料理に移っておいしさを邪魔してしまうこともあり、とくに繊細な日本料理などは気になるところです。トレビーノの浄水を使うと、素材の「旨味」をそのまま引き出し、和食のおいしさをより感じていただけるのではないかと思います。また、お米を炊く場合では、最初に研ぐ時からトレビーノの浄水を使うとお米が立ち、よりおいしいごはんに炊き上がると好評です。

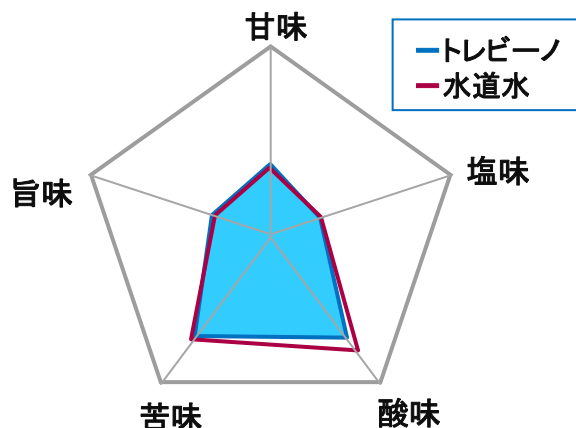
トレビーノ販売部トレビーノ販売第一課長
榎淵雅人

参考情報

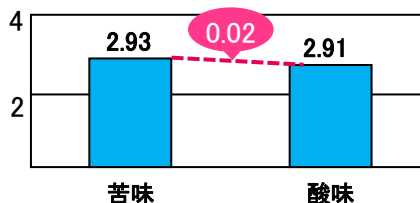
コーヒーの風味も引き立てるトレビーノ

水道水とトレビーノの浄水を使って、コーヒーを淹れた比較実験を行いました。コーヒーの主な味覚は「酸味」と「苦味」です。水道水を使用したコーヒーはやや「酸味」が強く感じられ、トレビーノの浄水を使用したコーヒーは、「酸味」と「苦味」がちょうどよい風味でした。

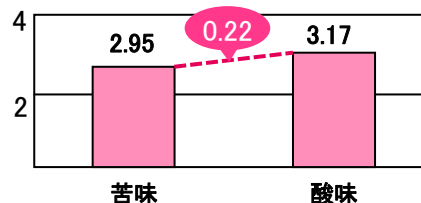
データで見ても、水道水が「苦味」2.95、「酸味」3.17と0.2強差があるのに対して、トレビーノの浄水は「苦味」2.93、「酸味」2.91とほぼ同程度の値になっています。トレビーノの浄水がコーヒー本来の風味を引き出しているという結果となりました。



トレビーノ
コーヒー



水道水
コーヒー



トレビーノホームページでは、トレビーノのおいしいお水を使って、ちょっぴり贅沢なワンランク上の時間を楽しむためのご提案をしています。

トレビーノ®でもっとおいしく : www.torayvino.com/about/rankup



2013年1月15日まで、アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で10名様に、ヤマキのかつお削りぶしと、トレビーノPT302をセットでプレゼントするキャンペーンを実施中です。

トレビーノ商品情報



お手入れのしやすさにこだわった、トレビーノ カセット205MX

新商品「トレビーノ カセット205MX」は、新機能「外して洗える本体カバーと吐水口キャップ」を搭載しております。これまで、蛇口直結型浄水器が汚れた際は、わざわざ本体を蛇口から取り外して掃除する必要がありました。当商品は、汚れやすい本体下部や原水吐水口を取り外しできる構造にすることで、お手入れが簡単に気軽にできるようになりました。また、原水シャワーの穴径を従来品より小さくした「極細シャワー」を採用、毎日のお皿洗いや炊事の際に、しっかりと流量がありながら水はねが少ないやさしい快適な使い心地のシャワーをご使用いただけようになりました。その他、人気の「カートリッジ交換目安表示(デジタルサイン)」、「30%節水原水シャワー」機能、カートリッジは「JIS 13項目をクリアした高除去カートリッジ」を搭載しています。

1. 商品名 トレビーノ カセット205MX (品番:MK205MX)
2. 商品特徴
 - (1)簡単に外して洗える、本体カバーと原水吐水口キャップ
 - (2)JIS13項目をクリアした高除去カートリッジ搭載
 - (3)カートリッジの交換目安が一目で分かる「デジタルサイン」付き
 - (4)原水シャワーに30%節水機能搭載(当社品MK203Xと比較)
 - (5)水はね少ないやわらかタッチの極細シャワー



タテにもヨコにもおける高い収納性を実現した、トレビーノPT502V

ポット型浄水器は冷蔵庫に入れて浄水を冷やして飲めることが人気となっておりますが、その形状から収納場所はドアポケットに限られる場合が多く、牛乳やジュースの瓶など、ヨコにして棚に置けないような飲み物があると、保管しにくいという問題点がありました。そこで、東レは密閉できる構造を採用し、タテにもヨコにも置ける収納性の高い浄水器「トレビーノ PT502V」を開発いたしました。

「トレビーノ PT502V」は、ヨコに収納できるタイプとしては初めて、本体側面と上部にそれぞれ持ち手を設けることにより、冷蔵庫の棚、ドアポケット、野菜室のどこに収納しても、手の小さな女性やお子さまでも扱い易い、使い勝手の良さも追求しました。カートリッジは「JIS12項目をクリアした高除去カートリッジ」を搭載しています。

1. 商品名 トレビーノ PT502V (品番:PT502V)
2. 商品特徴
 - (1)ヨコにも置いて、置き場所を選ばない「タテヨコ収納タイプ」
 - (2)「2Lペットボトル」に近い本体サイズ
 - (3)冷蔵庫のドアポケットにも「すっきり収納」
 - (4)2つの持ち手で「出し入れラクラク」
 - (5)JIS12項目をクリアした高除去カートリッジ搭載
 - (6)うっかり防止「カートリッジ交換目安表示」付き

※全国のスーパー、ホームセンター、家電量販店などで発売しております。
(店舗によって一部お取り扱いのない場合があります。)

東レ株式会社 トレビーノ販売部
TEL 03-3245-4589 担当:都築
トレビーノホームページ www.torayvino.com