

挑む!

「こんぶ土居」4代目

土居 純一さん(41)

魔法の液体 「だし」を世界へ



大阪市生まれ。2004年に父から店を継ぐ。北海道函館市の産地を毎年訪問して交流。料理もうまく、「土居家のレシピと昆布の話」を一昨年出版。

小さいころから、とろろ昆布をご飯にのっけるのが好き。そんな社長は「熱血だし先生」でもある。

「昆布を水に一晩つけておいて、沸騰したら取り出す。かつお節を入れて2〜3分したら漉す。それだけです。だし文化の根づく土地柄なのに、面

倒くさいと敬遠する人が増えた。悔しくて、店先で教室を始めた。最近募集開始の毎月1日、朝9時の開店早々に予約電話が鳴り、定員6人が即うまる。「子どもにちゃんとしたものを食べさせたいとか聞くと、うれしい」小学生のころから、母にへばりついて見よう見まねで料理した。冷蔵庫にあるピンクのプラスチック容器に、いつもだしが保存されていた。それが食文化のもと、魔法の液体だと身にしみて知ったのは、家業を継いでから。

去年、大阪市の代表としてミラノ万博でだしの催しを開いた。フランスや台湾のほか、今年からサンフランシスコの食材会社とも取引が始まる。

「添加物を入れない、いいものをつくり続けたい。昆布って知れば知るほど好きになる」。まるで恋人だ。

文・河合真美江 写真・堀内義晃

記者から

昆布は地味だけれど、食文化の根っこだといえる。日本一の昆布屋さんになって、世界へ!