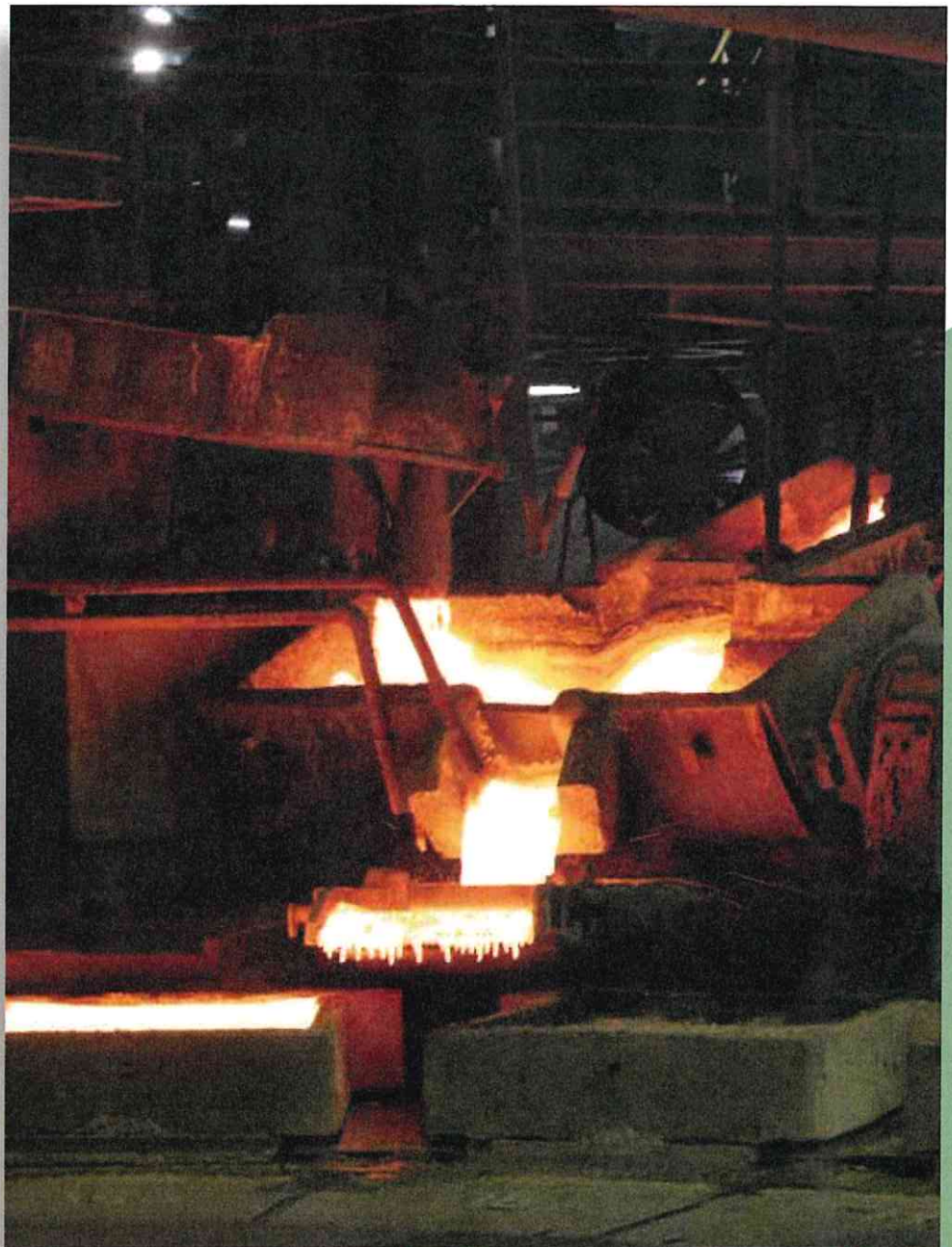


# 銅

# COPPER & BRASS

世界最大級のパンパシフィック・カッパー 佐賀関製錬所  
銅製品を効果的に使用し省エネを推進！  
日本の銅製品づくりを支えるーリサイクル原料  
銅の殺菌効果を活用した排水システム



2016

平成28年9月30日発行

No. 182



一般社団法人

日本銅センター



# 7基の銅釜で炊き上げ 旨味・色艶を引き立てる

熱伝導率の良い銅釜で焚けば  
プロもなるまろやかな味わいと色艶に

7基の銅釜からもうもうと湯気が立ち昇る厨房。株式会社大つる(だいづる)は、60年以上前の創業時から90ともの特注品の巨大な銅釜を使い続けている。

「銅釜は、熱伝導率が良く、均一に熱が伝わるため炊きムラがなく、まろやかに仕上がります。発色効果もあり、青菜や昆布などの色艶を鮮やかに変え、形も綺麗です」と澤井氏。だしソムリエ級の資格を持つ澤井氏は、商品開発の最前線で活躍している。これまで創作した商品は500種以上。イトーヨーカドーや生協のおせち料理にも



直径700mm、高さ380mm、厚さ約3mmの特注品の巨大な銅釜



銅釜の効果を十分に発揮できるように  
使用後はつねにピカピカに磨き上げる

「随分前ですが、緑青は毒ではないか、銅は体に良くないのではないかとクレームを受けたことがあります。保健所からは、銅には何の問題もない、抗菌・殺菌作用もあるくらいだと回答をもらっていましたが、お客様にそう伝えただけですが、あまり納得されなかつた。その時、小さな会社が、大手メーカーや全国の消費者から愛され、信頼をいただくには、目で、舌で味わっても

らうだけではなく、それを裏付ける科学的データも必要になると痛感したのです」と話しながら島路氏は、あるグラフを取り出した。「これは、某醸造会社に分析いただいたステンレス釜と銅釜の味覚センサーデータです。ステンレスだと味を尖らせる酸味や塩味が増してしましますが、銅なら酸味や塩味を抑え、旨味だけを増やすことができます」

銅釜は、本当に奥が深いと澤井氏。「長年の研究から、料理の種類はもちろん、素材が採れる季節によっても銅釜で炊く時間を微妙に変えています。一年中つねに同じ美味しさを、食感・彩りにするための独自のレシピを作り上げました」

島路氏は「多くの取引先やお客様から、もっと大つるの商品と提携したいと声をかけていただいています。これ以上生産規模を拡大する力はうちにあります。それで、銅釜とうちの商品を理解し、一緒につくってくれる同士を探しています。科学的なデータや商品レシピも共有できるパートナー。まさに銅釜の募集ですね(笑)」

銅釜から生まれる食の可能性を全国に、世界に発信していきたいと、お二人の夢は広がるばかりである。

## 銅釜の信頼性ととも 旨味を生み出す謎を科学的に証明

しかし、銅釜が生み出す絶妙の旨味は、熱伝導率の良さだけでは説明し尽くすことができない。その謎を島路氏は、科学的に証明しようと挑んでいる。

◆味覚センサーデータ



銅釜で炊き上げる時間は  
食材ごとに、また採れる季節によっても  
最適な時間を研究している



常務取締役  
島路 幸宏氏



株式会社大つる  
専務取締役 澤井 妙子氏