

ストレスがうま味を生む！？グルメのトレンドは「熟成」

熟成みそに熟成ソーセージ、熟成カレー……。食品でよく「熟成」という言葉が使われますが、その意味を説明してと言われると難しいですね。熟成とは食品が持つ酵素の働きで化学反応が起こり、うま味や甘味が増す現象のこと。納豆などの発酵は微生物によるものであるのに対し、熟成に関係するのは“寝かせる時間”と“刺激”です。その熟成の魅力が最近見直されています。

例えば“鮮度が命”の魚。食卓に並ぶのが早ければ早いほどおいしいというイメージがありますが、最近注目されているのが氷温で熟成させてから出荷するという方法。シャーベット状の海水で魚が凍る一歩手前の温度環境を整え、その中に入れて輸送します。この氷温熟成によって有害な微生物の働きが抑えられ、冷たさというストレスによってうま味が引き出されるそうです。

沖縄県特産の泡盛でも熟成がトレンド。なんと泡盛の一升ビン海底に沈めます。すると海中でビンがゆったりと揺れて、アルコールと水の分子がうまく合わさってまろやかな味わいに。泡盛に限らず、昔から「沈没船から引き揚げられた酒は美味しい」という言い伝えがあるそうで、静岡県でも海底で寝かせたワインが人気上昇中。海底熟成の効果はどうやら本物のようです。

この他にも、音楽の振動で口当たりをやわらかくした焼酎、業務用扇風機で1か月以上風をあて続けることでうま味を凝縮させた赤身牛肉などがグルメ界を賑わせています。食の安全への関心が高まる中、手間暇かけて美味しく作られた“熟成もの”は今後も人気を広げそう。お中元ギフトに選んでも喜ばれそうです。



・商品情報

おいしさ密封急冷凍/おいしさ持続上質冷凍

FZSシリーズ

まるわかり！VEGETAの冷凍室

GR-W600FZS



味と食感を守る2つの機能

おいしさ 密封
急冷凍

おいしさ 持続
上質冷凍