

甘くみずみずしい本当の大根おろし 一流料亭の味の秘密は道具にあった

『おろす』というより『切る』に近い感覚！

一流の江戸前すし屋や老舗料亭などの料理人は、アルミやプラスチック、陶器などのおろし金を決して使わない。型抜きによって作られたものは、刃の形が均等で、しかも刃先が鈍いため、刃筋ができておろしにくいからだ。実際におろしてみてもよくわかるが、切れ味が悪いため力が入りすぎ、おろすというより押しつぶすことになってしまうので、細胞が潰れ水分が押し出されたカスのようなおろしができあがる。大根おろしにしろ、生姜おろしにしろ、まずいのは当たり前である。「おろし金は刃物だ」と、大矢親方はいう。

厚さ2.5mm(小さいものは2.0mm)の硬い銅版に錫メッキを施し、盤(たがね)と金槌だけで、まるで精密機械のように刃を立てていく。家庭用のもので、両面合わせると1000本近い鋭い刃が立てられている。刃はラインごとに、右45度、左45度と交互に打ち出される。この絶妙な角度によって生み出される鋭い切れ味は、「おろす」というより「切る」という感覚に近い。大根などをおろしてみると、シヤキシヤキとした舌触りの、おいしいおろしができあがる。おろし金を横から見ると、銅のアカと錫のシロが表面に美しい幾何学模様を描いており、刃立ての緻密さは、とても人間の手によって生みだされたものとは思えない。

「常に、高品質のものをすばやく作り続けるのが職人」と、大矢親方がいうように、後継者である若い職人は、一枚一枚に、この緻密な刃立てを行い、しかもスピーディに仕上げていく。こうした伝統の職人技によって支えられているおろし金。使用しているのは、ほとんどが大根おろし金だ。最近では、ほんものの味を覚えた一般の人が増えてきている。「大根おろしは和食の基本。繊維を切り、細胞を潰さず、甘くて、みずみずしく、ふっくらと仕上げる」ことが大切。

TVで活躍する料理の鉄人も老舗料亭の料理人も、銅製おろし金で、その味を作り出している。「板前さんからおろし金と指名されるのが喜びです」プロが愛用する職人技のおろし金でひと味違う大根おろしを楽しんでみよう。



01箱型おろし

▶ネット付きなので、余分な水分やかすを取り除いてくれます。



023号おろし金

▶裏側は細かくなっているため、わさびをおろすことができます。

江戸300年の伝統が息づく
プロの味が楽しめる銅製おろし金！



●大矢昭夫 (おおや・あきお)
生年月日：昭和9年6月17日
32歳の時、順風満帆だった会社勤めを辞め、家業を継ぐ。以来40年、銅製おろし金の製作一筋に生きてきた。現在、おろし金専門の手作りの製作所は全国に数ヶ所しか残っていないが、江戸時代から連続と続く職人の技を守り続け、後継者の育成も行っている。プロの料理人が「大矢のおろし金」と指名してくれることがうれしいという。

料理人も愛用 大矢さんの手造り銅おろし金

商品番号 PP0135-099G1 01箱型おろし 8,925円(税込) 023号おろし金 9,450円(税込)

●タイプ番号/01箱型おろし、023号おろし金●セット内容/01おろし金、水切り金網、受け皿●サイズ/01おろし金：縦22.8×横11.3cm、水切り金網：20×11.3×3.5cm、受け皿：22.4×13×4.5cm、02縦24.5×横15cm●材質/01おろし金：銅(純すずメッキ)、水切り金網・受け皿：ステンレス、02銅(純すずメッキ)●重さ(約) /01731g、02440g●日本製●タイプ番号をご指定ください。※手作りのためお届けまでに3週間ほどかかる場合がございます。