

2022年9月6日

報道関係者各位

<日本トリム水ニュース>**創業450年の老舗「瓢亭 南禅寺畔」15代目当主 高橋義弘さん インタビュー****「京都と東京、水の硬度によって電解レベルを調整して出汁をひきます」****疲れた胃腸にやさしい「瓢亭」の出汁と朝がゆレシピも公開**

煮る、炊く、洗う、浸す……。料理のあらゆる工程で使われるのが水です。日本トリムの整水器でつくられた電解水素水^(※1)は「抽出力」にすぐれ、素材本来の持つ繊細な風味やコクが活かされた一品に仕上げることができると評判で、多くの飲食店でお使いいただいています。

今回は、先代より伝統的な日本料理を受け継ぎ、食育講師としてもご活躍されている創業450年の老舗「瓢亭 南禅寺畔」15代目当主高橋義弘さんに、食材と電解水素水が生み出す味わいの魅力について語っていただきました。

高橋義弘（たかはし よしひろ）さん

京都で生まれ育ち、大学卒業後、金沢にて3年間修行を積む。その後京都に戻り、父である瓢亭14代目：高橋英一に師事する。懐石を基本とする伝統的な日本料理を受け継ぎ、確かな技術に裏打ちされた洗練を目指す。京都だけにとどまらず、茶会や料理教室・フォーラムなど、日本各地で精力的に活動を行う。また、NPO法人日本料理アカデミーを通して、海外シェフとの交流や小学校での食育活動など、多方面にわたり、日本料理の普及に努めている。

^(※1)電解水素水：浄水した水を電気分解することにより、アルカリ性で水素を含んでいることが特徴の水です。日本トリムの電解水素水整水器は、医薬品医療機器等法（旧薬事法）において胃腸症状の改善に効果が認められている管理医療機器です。その使用目的・効果は、「胃腸症状改善のための飲用アルカリ性電解水の生成」です。電解水素水（アルカリイオン水）を飲むことで、胃もたれや胃の不快感を和らげ、また胃腸の働きを助け、お通じを良好にします。

**電解水素水整水器「トリムイオン」を導入されたきっかけは何ですか？**

先代が、2007年に開催された「京料理展示大会」で出会ったのがきっかけです。当時、調理場に別の浄水器をつけていたのですが、その製造会社が事業を縮小するというので、他の浄水器に変えなるといけなくなりました。その時に「いいお水がある」と話を聞いていたので、日本トリムの電解水素水整水器を設置することになりました。



実際に電解水素水を使用してよかったことはありますか？

出汁をひくにはてきめんです。京都では、「出汁をとる」ではなく「出汁をひく（引き出す）」という表現をします。電解水素水は出汁の出方はもちろん、風味も良く出ますし、色の抜け方、昆布の広がり方まで違います。もちろん水道水でも出汁をひくことはできますが、昆布の旨みは電解水素水の方がしっかり出ます。

瓢亭は「京都本店」と「日比谷店（東京都）」の2店舗を構えていまして、京都の水は出汁をひくのに適していますが、東京は京都に比べて水の硬度が少し高いです。そのため、京都本店で出汁をひくときは電解レベル3、日比谷店では電解レベル2の電解水素水をつかって、同じ旨みに仕上がるよう工夫を凝らしています。理想の水で安定して出汁がひけるのは嬉しいです。



瓢亭といえば「朝がゆ」が有名ですが、電解水素水とお米の相性はいかがでしょう？

明治元年から代々伝わる朝がゆです。時々違いを尋ねられるのですが、生米から炊いたものが「おかゆ」、炊いた米から作るものが「雑炊」です。

総じて感じるのは、電解水素水は米の戻りが早いです。味も美味しい。おかゆは水がとても大切に、米の味がダイレクトに伝わります。冷めた時は特に米の味がわかります。

以前地方へ講演に向いた際、その場で実際に米を使った調理をする実演を行いました。正直店舗で作るほどのおかゆの旨さは再現できず、やはり水が大事なのだと感じたことがあります。

瓢亭が水にこだわっている点や、なぜ水が料理に重要なのかお聞かせください。

日本料理は水を基に料理を考えます。水によって味の出方や感じ方が変わるためです。そういった意味では、電解水素水整水器「トリムイオン」を使って水の電解レベルを変えられることで、調理の選択肢が増えたと感じています。

出汁をひくことに至っては、水に合わせて作るのではなく、うまく出汁がひける状態の水を選択して使用することができるので、安定した美味しい日本料理をお客様に提供することができます。

電解水素水だからこそ、初心者でも美味しくつくることのできるお料理はありますか？

美味しい出汁がひけるので、煮物が良いのではないのでしょうか。だいこんや蕪などを湯がくときは、火加減さえ気を付ければ、ひび割れずに綺麗に湯がくことができます。もちろん火を入れすぎると煮崩れしてしまうので、そこが難しいところなのですが、火加減の気を付け方は出汁と一緒にです。出汁をひく時もぐつぐつと煮てしまうと、えぐみが出てしまうので、火加減に注意することは基本です。ぜひご家庭でもチャレンジしてみてください。

電解水素水を使った瓢亭の出汁と朝がゆを、ぜひご家庭でも！

瓢亭の出汁は「鮪節（まぐろぶし）」を使用。酸味や渋みが少なく、余韻が長いのが特徴です。



1. 電解水素水1.8リットルを入れ、65℃～70℃くらいまで温度を上げる。
2. 昆布35gを入れる。20～30分したら取り出す。
3. 2の温度を上げて削り節40gを入れ、静かに沈めて火を止める。20分ほどおく。あくが出てきたら、随時取り除く。ゆっくりじっくり抽出するので、出来上がりの水量は当初の7割くらいに減る。
4. 清潔な布で濾す。
5. 黄金に輝く、上品で優しい味わいの風味豊かな出汁のできあがり。

上記瓢亭の黄金出汁に葛を溶いて醤油で味を調えれば、朝がゆにかけていただく「葛餡（くずあん）」の出来上がり。



1. 沸騰した400ミリリットルの電解水素水に、洗米して20分置いた米1合を入れて、蓋をしないまま中火で加熱する。
2. 火を入れている最中、米同士を離してあげるため、時々底をなでるように優しく混ぜながら炊いていく。とろみ加減に合わせて随時火を弱めながら炊く。
3. 芯まで柔らかくなったら、火を止めて数分蒸らせばできあがり。

■ご参考：瓢亭 京都南禅寺畔

瓢亭は南禅寺境内の門番所を兼ね、南禅寺総門外松林茶店（腰掛茶屋）として庵を結び、400年余りの歴史を持つ料亭です。和敬清寂を心とし、茶懐石を基礎としながらも伝統と革新を繰り返し、今日に至ります。季節ごとに趣を変える茶室にて、名物「瓢亭玉子」をはじめ、夏の「朝がゆ」、冬の「鶉がゆ」など、不易流行の京料理をお楽しみいただけます。

東京ミッドタウン日比谷三階にも店舗を構えています。

<http://hyotei.co.jp/>

■電解水素水が飲めるお店：<https://www.trimtown.jp/pr/>

全国各地の電解水素水整水器「トリムイオン」設置の飲食店をご紹介します。エリアとお店のジャンルを選択して、お近くの飲食店の検索が可能です。

■日本トリムとは

株式会社日本トリムは、医療機器である電解水素水整水器製造販売を主軸とした事業を展開しています。当社は世界に先駆けて水が持つ機能に着目し、25年以上にわたる産官学共同研究により健康に寄与する電解水素水の機能、有用性を追求しています。現在では、電解水素水の活用は飲用にとどまらず、血液透析における次世代新規治療法や農作物の栽培など様々な分野へと応用し展開しています。また、グループ会社では国内最大手の民間さい帯血バンク（ステムセル研究所、東証グロース市場：7096）事業を展開するなど、日本トリムグループはグローバルなメディカルカンパニーを目指しています。

■会社名/株式会社日本トリム（東証プライム市場：6788）

□設立年月日：1982年（昭和57年）6月12日

□代表取締役社長：田原 周夫（たはら のりお）

□資本金：992,597,306円

□従業員数：608名（関連会社等を含む）

□企業ホームページ：<https://www.nihon-trim.co.jp/>

＜本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ・ご質問＞
株式会社日本トリム 広報窓口 平井（関西エリア）TEL:06-6456-4633
浅尾（関東エリア）TEL:03-5511-8660
E-mail:pr@nihon-trim.co.jp