

# 洋食は、足し算。

「スパイスを足す」「ワインを足す」「ハーブを足す」



# 和食は、引き算。

「出汁を引く」「アクを引く」「湯引きする」

和食は、「引き算」の美学。そこには、余計なものを「引く」ことで本質をシンプルに「引き」たてる、「水墨画」のような味わいがあります。洋食は、「足し算」の美学。それは、何度も絵具を「足し」重ねることで奥行きを生み出す、「油絵」のような味わいです。

和食と洋食。私達は毎日の食卓で、その芸術品のような美しさと美味しさを堪能していますが、それぞれの料理はまったく異なる美学のもとに出来ています。和食の美学は、「引き算」をすること。和食では、アクを引いたり、湯引きしたりと、えぐみ・臭みを「引く」下処理を重要視します。余分なものを「引く」ことで、素材そのものの香りや味を最大限に「引き」出すこと。それが、和食の美学の本質です。かつお節や昆布から、研ぎ澄ましたうま味と香りを取り出すことも、「出汁を引く」と言いますよね。またれたうま味と香りを取り出すことも、「出汁を引く」と言いますよね。余計なものを省き、本質のシンプルな美しさを楽しむ「引き算」の美学は、「水墨画」にも通じる日本ならではの価値観です。

一方、洋食の美学は「足し算」にあります。基本の具材にスパイスやワイン、ハーブなど、味と香りをどんどん「足し」重ねることで、より複雑で奥深い味わいを生み出す洋食づくりの工程は、まるで絵具を「足し」重ねて陰影を描く「油絵」のよう。奥行きのある、深い味わいこそが、「足し算」の美学が求めるものです。

「引き算」の和食と、「足し算」の洋食。それぞれの芸術的な「美しさ」と「美味しさ」で、毎日の食卓をより豊かにしていくことが、味の素KKの願いです。

Eat Well, Live Well.  
**AJINOMOTO**

