

2024年・春

北海道産昆布の多様性

四ツ倉典滋

### 出汁昆布と食べる昆布

商店やスーパーの乾物売り場へ行くとさまざまな種類の昆布商品\*を見ることができます（図1）。ほとんどは板状または棒状で、真昆布や利尻昆布、羅臼昆布や日高昆布、などさまざまあり、購入する際にどれを選んだらよいのか迷うのではないのでしょうか。通常、よく見られるこれらの昆布のうち、真昆布と利尻昆布、羅臼昆布はいずれも“うま味成分”であるグルタミン酸が豊富な出汁用の昆布ですが、その最適な料理メニューは異なります。もちろん好みもあり、どの昆布をどの料理に使っても美味しいのですがー。



図1 北海道の朝市で売られている多様な昆布商品

真昆布の出汁は上品な甘みがあり、“おすまし”に向いています。利尻昆布もくせがなく上品で、鍋出汁の素材として有用なほか、特に利尻島産や礼文島産のものは島物（シマモノ）と呼ばれ、透明な出汁は塩味があって京料理椀物の一番だしとして最適です。羅臼昆布はコクのある濃い出汁が特徴であり、液が黄色味を帯びていることから“おすまし”というよりは麺料理の出汁として重宝されています。一方、日高昆布は繊維質が柔らかく食べる昆布として知られています。おでんや昆布巻きなど広く使われていますが、出汁昆布としても優秀で、その使いやすさから“万能昆布”として知られています。皆さんのなかで、この昆布を台所に常備しているご家庭も多いことでしょう。

\* 一般的に、生物として扱うときは“コンブ”とカタカナで、製品原料として扱うときは“こんぶ”とひらがなで、商品として扱うときは“昆布”と漢字で表記します。

### それぞれの存在価値

ところで、“長昆布”という昆布をご覧になったことはあるでしょうか。この商品になるナガコンブは全長が 15m ほどにもなり、北海道で採れるコンブのなかで天然漁獲量が最も多い種です。本種は北海道の釧路地方や根室地方の太平洋沿岸や、北方領土の沿岸に生えており、夏に道東を訪れた際に浜一面にこのコンブが並べられる圧巻の乾燥風景に感動した人も多いのではないのでしょうか。このコンブには、本格漁期の前に若い個体を採取する“さおまえ昆布漁”というのがあるのですが、漁の様子は北海道において毎年ニュースで報じられ、それを目にすると道内に暮らす人たちは夏の到来を感じます（図2）。長昆布はうま味成分が少なく出汁用には向かないとされ、一生産地ではこれからも出汁を取っており、その味は決して悪くはありません、出汁用昆布の販売が主な商店やスーパーでは見る機会は少ないのですが、昆布巻きや佃煮、塩昆布などの加工品として私たちは多くを食しているのです。



図2 さおまえこんぶの乾燥風景（左）と、さおまえ昆布商品（右）

こんぶをたくさん食べる習慣がある沖縄では多くのさおまえ昆布が売られている

以前、テレビ番組で道東のある地域の長昆布を取り上げることになり、その取材で「この昆布は大きく育ったものなので高級ですよ？」と尋ねられました。「いえ、出汁用昆布などと比べると価格は・・・」と答えると、取材スタッフは不満そうな様子です。そこで、「値段は高くないかもしれませんが、天然で最も多く採られているコンブの商品であり、私たちの日常の食卓に欠かせないものなのです。価値は価格ではありません！」と言うとようやく納得の表情が得られました。北海道にはいろいろなコンブが生えていますが、それぞれがオンリー・ワンであり、大きな存在価値があるのです。

## こんぶの違いを舌で楽しむ

昆布販売の専門店では、さらに多様な商品が見られます。近年では、分子情報を加えたコンブ分類の再検討が行われていますが、水産の現場においては、概ね古くからの扱いが続けられています。コンブの主産地北海道において流通している“こんぶ”は以下の通りです。

- ・まこんぶ（マコンブ）
- ・ややんこんぶ（室蘭産の一年目マコンブ）
- ・ほそめコンブ（ホソメコンブ）
- ・りしりこんぶ（リシリコンブ）
- ・りしり系えながおにこんぶ（羅臼産のオニコンブ）
- ・くきながこんぶ（りしり系えながおにこんぶではなく、茎が長い特徴を持ったおにこんぶ）

【根室産では、二年目の秋に採取するものを“くきなが”、三年目の7月中旬以前に採取したものを“春くきなが”、三年目の7月中旬以降に採取したものを“大あつば”という】

- ・おにこんぶ（上記2つに該当しないオニコンブ）
- ・みついしこんぶ（ミツイシコンブ）
- ・ながこんぶ（ナガコンブ）

【通常の採取期間前に採取した二年目のものは“さおまえこんぶ”という】

- ・あつばこんぶ（アツバコンブ）

【貝殻島で採取した二年目のものは“さおまえこんぶ”という】

- ・みすじこんぶ（アツバスジコンブ）
- ・とろろこんぶ（トロロコンブ）
- ・がごめこんぶ（ガゴメコンブ）
- ・ねこあしこんぶ（ネコアシコンブ）
- ・ちぢみこんぶ（チヂミコンブ）

これらこんぶは次のように仕立て・区分され（図3）、それぞれ異なった取り扱いになります。

長切（ナガキリ）：乾燥した後、一定の長さに切ったもの

元揃（モトゾロイ）：伸展して乾燥した後、葉元を三日月形に整形したもの

折（オリ）：伸展して乾燥した後、一定の長さに折りたたんだもの

棒（ボウ）：乾燥した後、一定の長さに切って長さを揃えたもの

切葉（キリハ）：伸展して乾燥した後、適宜の長さに切ったもの

頭（カシラ）：乾燥したこんぶであり、根本（茎を含む）部分  
加工用：乾燥したこんぶであり、上記以外



図3 まこんぶの仕立て作業（左）と選葉作業（右）

製品化において、種類によっては産地の違いで扱いが変わるほか、天然か養殖かでも区別され、さらに前者は漁獲される時期で（漁期内の早い時期（走）か遅い時期（後）か）、後者は一年養殖（促成）か二年養殖（養殖）かでも別けられます。また、天然物では、打ち上げられたもの（拾）や、一年目のもの（水）も区別されています。このほかにも、荒葉や傷葉、赤葉などさまざま扱いが決まっているのです。

それぞれの乾燥こんぶは生産者によって決まったサイズに整えられ、色沢のほか、葉面に現れる斑点や結晶の有無、傷や穴、付着物の痕跡などによって等級別けされます。例えば、まこんぶの元揃については、① 促成養殖物を除いたものとして、(1) 元揃（走）、(2) ま元揃（後）、(3) ま元揃（養殖）がありますが、“函館市古部町から岩戸町及び鹿部町産のもの”と、“函館市釜谷町から銚子町及び森町産のもの”はそれぞれ違った基準で1等から3等に別けられます。一方、② 促成養殖物としては、(4) ま元揃（促成）があり、これも1等から3等に別けられています。



図4 結束されたまこんぶ製品

このように基準に合わせて選別された製品は、品目や等級別に色バンドを用いて結束されますが（図4）、その方法や量目もこんぶによって異なります。例えば、りしりこんぶの長切はダンボール板で覆い、バンドで横二回り3箇所及び縦一回り1箇所を掛けて15 kgの束にするのに対し、おにこんぶの長切はダンボール板で覆い、バンドで横二回り4箇所及び縦一回り1箇所を掛けて20 kgの束にしているのです。

シーズンになると生産者は寝る間を惜しんで製品作りを行い、精魂込めて作られた製品は協会による検査を受けたのち、私たちが購入する商品へと姿を変えます。価格は銘柄や浜格差も考慮して決められますが、消費者である皆さんはどれほど違いを意識して昆布を使い別けているのでしょうか。せっかく多様なコンブの故郷日本で暮らしているのですから、それぞれの違いを舌で楽しんでみませんか。

#### 執筆者

四ツ倉 典滋（よつくら・のりしげ）

北海道大学教授、北海道大学北方生物圏フィールド科学センター忍路臨海実験所所長、NPO 法人北海道こんぶ研究会理事長、昆布の栄養機能研究会理事、水産学博士