

今月のFACE 生産者紹介

道南伝統食品協同組合

北海道函館市大船町

不漁が続く天然真昆布

昆布の主な産地は北海道です。特に高級品として知られる順に並べると、真昆布、羅臼昆布、利尻昆布、日高昆布(三石昆布)、長昆布となります。

真昆布は主に津軽海峡から噴火湾沿岸で採れる道南産の昆布。中でも南茅部地方(現在は函館市)に産する「白口浜真昆布」は最高級の品質で知られ、蝦夷・松前藩の時代から宮廷や幕府に献上されていました。北前船で大阪へ運ばれた真昆布は、大阪のだし文化を支えてきた立役者です。

その天然真昆布の不漁が6年続き、水揚げ量は1/100ほどに激減しています。海水温の上昇などが影響しているようですが、詳しい原因は不明です。磯焼けのような海を見つめて、「こんな海になるとは思っていなかった」と嘆く漁師さんたち。大阪では老舗昆布店の

廃業が続いている由。

原料枯渇のため、ムソーの「函館産・天然真昆布」は中止となり、道南伝統食品協同組合から「函館黒口浜産・天然真昆布」を数量限定でいただいている状況です。

50年前から取り組む養殖技術

天然真昆布がほとんど採れないのに真昆布が流通しているのは、約50年前に確立した養殖技術のおかげです。南茅部は「養殖昆布漁」発祥の地でもあるのです。

天然の昆布は収穫まで2年かかる上に、その年によって水揚げ量が変わる不安定な仕事です。昆布漁が終われば半年も出稼ぎに出ている漁師たちは、養殖の可能性に賭けました。1966年に北海道区水産研究所の指導のもと、1年ものの促成昆布養殖に成功。1969年には本格的な養殖事業が始まり、生産は飛躍的に増大しました。

昆布の養殖は、海中で行なう農業のようです。夏に種苗を育て、秋から冬にかけて綱に種付けして海中で育て、初夏まで間引きや水位調整など丹念に世話をし、真夏に水揚げします。「北海道函館産・真昆布」は、こうして育てた1年養殖物です。

海の恵みに感謝して生きる

道南伝統食品協同組合は、南茅部の漁業者・加工業者が中心となって1991年に立ち上げた組合です。南茅部に起源を発する日本古代食文化の伝統を継承発展するため、生産者の顔が見える商品づくりに取り組んでいます。

採った昆布を家族総出で干し、干し上がった一枚一枚のし、形をととのえて出荷するまでが漁師の仕事。組合はそれを買って付けた品種や等級・部位ごとに分け、だし昆布用にカットしたり、とろろ昆布や昆布茶などに加工して出荷します。



昆布を絡めて引き上げる



今日は大漁。船から陸へ昆布を揚げる



竿いっぱい吊るし干し



家族総出で昆布の成形

道南伝統食品協同組合の昆布、ムソーの無添加だしパックを次のページで紹介します