

白口浜真昆布のできるまで



北海道の昆布生産量は国内生産量の90%以上を占めています。(各地の昆布銘柄については別紙をご参照ください)

なかでも南かやべ地域は、古くから名高い最高級天然昆布の産地です。「白口浜真昆布」は甘みのある上品なだしがとれる幅広の昆布です。皇室や将軍家に献上された昆布として歴史に名を残しています。

なぜ南かやべではおいしい昆布が採れるのでしょうか？

それは、なんといっても昆布にぴったりの恵まれた自然環境にあります。

- ①栄養豊富な親潮と津軽暖流がまじりあい水温が適している、
 - ②豊かな自然林からの栄養塩やミネラルが注ぎ込むこと、
 - ③地域一帯の岩盤が昆布の生育に必要なケイ素を含むこと
- など、さまざまな条件がそろっているためです。

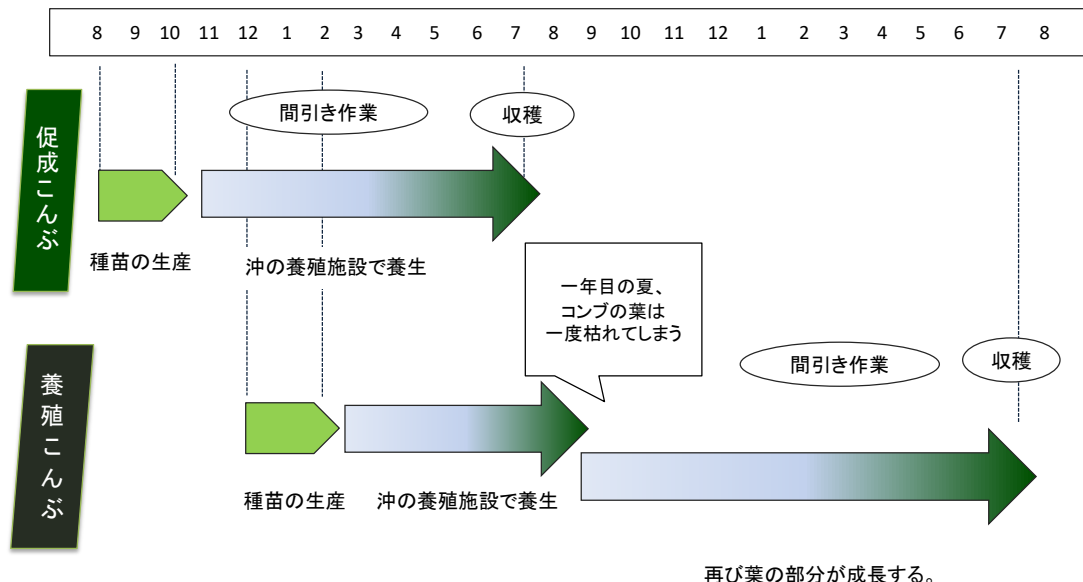
昭和40年代から、長谷川由雄博士の指導のもと、安定した生産をめざし日本で初めて昆布の養殖事業をつくりあげてきました。

この養殖事業のおかげで、良質の真昆布が安定的に生産できるようになりました。

養殖昆布と呼ばれる2年物(12月の種苗育成から始まり、2月から翌夏まで)と、**促成昆布**(8月の種苗育成に始まり、11月から翌夏まで)とがあります。

促成昆布は、研究により昆布の幼生の育つ期間を短縮し、その種苗を利用して自然の環境で育てたものです。養殖昆布は、天然昆布と同じ期間にそだてられたものです。促成昆布に比べ生産量が限られます。

促成昆布と養殖昆布 (1年促成養殖栽培真昆布と2年促成養殖栽培真昆布)



① 種苗生産(管理された施設で、コンブの種苗糸が生産される)



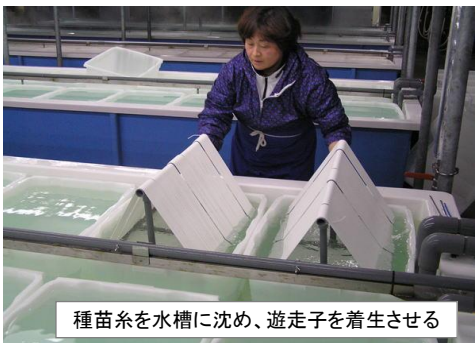
種苗生産施設



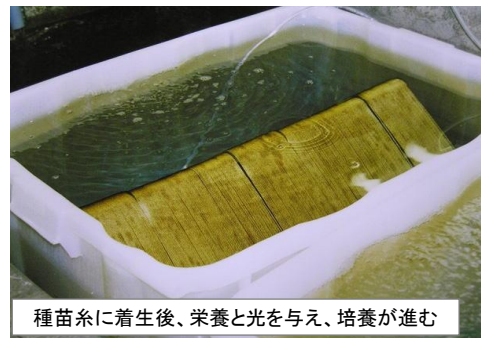
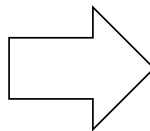
母藻から遊走子を放出させる



コンブ葉体



種苗糸を水槽に沈め、遊走子を着生させる



種苗糸に着生後、栄養と光を与え、培養が進む

南かやべ漁協では、すぐれた種苗を生産するため、天然昆布採取禁止区域を設置し、母藻を確保しています。

種苗生産は上記のように非常に精密に管理された清潔な環境で行われますが、そのもととなる昆布は、あくまで自然の山と海の恵みを活用しています。

② 種苗糸を沖合の養殖施設に仮植、残った強い昆布の幼体を使用する



仮植後、種苗糸を短く切る



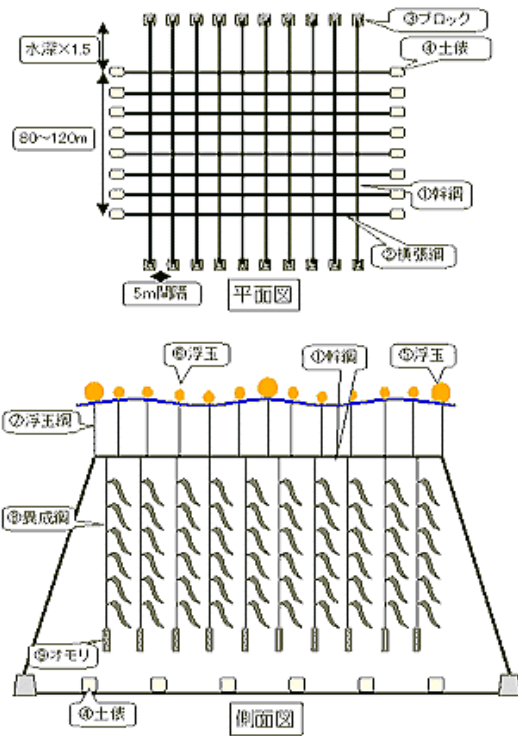
種苗糸を養殖ロープに挟み込む

昆布の成長はとても早く、整然とロープにつけられて、葉から海の栄養を吸収し、太陽を浴びて、ぐんぐんと育ちます。

養殖といっても、言葉のイメージとは異なり、ここからは人工的な栄養や薬品などにはまったく頼ることはありません。

昆布養殖は昆布の育ちやすい環境を整えてやり、自然環境のなかで計画的に生産するという側面が大きいのです。

昆布養殖施設



ゴブ養殖施設名称・規格

番号	施設名称	製品名
①	幹網	ダンラインロープ
②	横張網	ダンラインロープ
③	コンクリートブロック	コンクリートブロック
④	土俵	サンドバック
⑤	浮玉	浮玉(フロート)
⑥	"	"
⑦	浮玉網	ハイゼックスロープ
⑧	異成網	ノーブレンロープ
⑨	"	オモリ(鉛)

③間引き作業、常に目を配り手入れをする

昆布の成長を見守ります。成長に伴い間引きし、水深を調整します。

昆布の実入りをよくするため、経験に基づき適切な本数に間引きします。流れてしまって減った株があれば、補充します。弱い部分は潮流に流されないよう、細いロープなどで結んで補強します。広い養殖施設を一巡するには何日もかかります。また、海のコンディションが悪いと中断しなければなりません。

この作業は、12月から翌春まで寒い季節に行われます。重いロープを引き上げて、寒風と雪の中、長時間の重労働です。



はずれそうな根元は
白いロープでこのように
補強しています。



2月ごろ、だいが大きくなりました。

④収穫(7月から8月)

(養殖二年物の場合は、最初の葉が枯れてもう一度しっかりした葉が育つのを待ちます。さらに翌年の収穫です。)

養殖コンブの水揚げ風景。真夏に行われます。船にクレーンのような装置がついていて、重くて長い真昆布を引き上げるのを助けます。



水揚げしたら、素早く昆布をきれいに洗い、乾燥させなければなりません。

昆布は、8月を過ぎると先から枯れてしまうので、最も成長した短い時期をとらえて、大量の昆布を水揚げして加工しなければなりません。作業は朝3時から水揚げをはじめ、昆布が乾くのはようやく午後3時ぐらい。気の抜けない毎日が30日～40日続きます。

作業場に運んできます。



この機械の回転するブラシと水流で昆布表面に付着したものを1本1本丁寧に洗い落とします。



水槽でよくすすぎます。



きれいになりました。干場のはさみに一本ずつ挟んでいきます。



このあと、昆布を上の方高く吊り上げて、乾燥場を密閉し、乾燥させます。乾燥中には、昆布どうしがくっつきあわないように分けたりしながら見廻ります。真夏の7～8月、こうして早朝から深夜まで、水揚げから乾燥までを休みなく行います。昆布漁師さんは一家総出で毎日大忙し。

⑤収穫が一段落してから、乾燥した昆布を規格に従い一定の形に仕立てます。

南かやべは多い年は国内産昆布の約20%を占めることもある大生産地です。この丁寧な仕事によって、おいしさとともに形の美しさが尊ばれる伝統加工昆布（塩昆布・おぼろこんぶなど）の原料として高い評価を維持してきました。高級昆布は耳（ふちの薄い部分）を落として、きれいに「のし」加工されます。

乾燥し終わった昆布を、蒸し器に入れて柔らかくし、形を整えやすくします。



昆布を広げながら1本1本機械に入れて整えます。耳断ちします



規格に従い決まった長さに折り置みます。





検査を受けます。
昆布が出荷されるには、
それぞれ規格に従った、
厳しい検査をパスしなければ
なりません。

終わりに:

ご覧頂きましたように、南かやべ地方は、安定的に育成される産地・大量の昆布をきちんと仕立てる産地として定評があります。

そうした高い品質の昆布生産は、水産研究の先生方の成果や、漁師の方々の経験と日々の作業の積み重ねによって支えられています。伝統を受け継ぐとともに、新しい技術で将来をみすえた漁業を作り上げています。



南かやべ産真昆布は、非常にうまみや香りが強く、形も肉厚でしっかりしたものがそろっています。

そのうまみと香りの強さが「花けずりこんぶ」「かつおこんぶ」の品質を支えています。

東和食品の工場では、切削機が高速で、白口浜真昆布を削っていきます。

工場内にはいつも、なんともいえない「おいしい香り」が漂っています・・・。

南かやべの海で、漁師さんの丹精と自然の恵みがじっくり育ててくれたこのうまみと香りを、そのままお届けしたい、これが私どもの願いです。

この文書は、北海道水産業改良普及職員協議会
および、南かやべ漁業協同組合の提供による写真・図などを用い、
産地の方のご協力のもとに作成したものです。

東和食品株式会社

〒027-0096岩手県宮古市崎嶽ヶ崎7-15-6
TEL 0193-63-5117 FAX 0193-63-5127