

## 北海道昆布流通視察

日本食も「世界遺産」にと農水省が検討をはじめた  
ユネスコの世界無形遺産は食文化も登録の対象となっている  
検討会に参加した京都の料亭「菊乃井」の村田吉弘さんはこう言う  
「力を入れているのは、昆布とかつおでとったうまにだし  
うまみだしが料理の中心だと考えている  
それがもてなしたい、喜んでもらいたいという心を形にしている

7月3日(日)

新千歳空港で合流も無事すみ、一路襟裳岬に向かってバスで出発

星名先生より、今回の視察計画について趣旨説明

日本かんぶつ協会・かんぶつマエストロ対象の勉強会をしてきた

小善さんの「海苔」・土佐屋さんの「煮干し」・マルハンさんの「干し椎茸」

の講義、タカコ・ナカムラさんの料理教室、広尾でかんぶつ料理をいただく会

近長さんの案内で「築地市場せり見学」、伊豆漁業組合さん・マルアさん・

手火山薫蒸工場さん・東洋水産さんでの「かつお節製造・加工・削り節・天草・

生産工場産地訪問」、松木さんでの「角寒天の製造工程産地見学」をし

今回は、日高と南茅部の昆布流通視察となった

全行程450kmにおよぶ車移動で、観光コースではないため観光はなし

参加者の自己紹介もすすみました

ずっとずっと右手に海、左手に牧場が続き、濃い小豆色のサイロ、放たれた牛、

バス停は木製の小屋風、キタキツネ……景色は北海道そのものです

右手の海岸の石ころの上に昆布が置いてあるのも時々見える

海には何かがたくさん浮いている、これはひょっとしたらひょっとして

「全部昆布です」

来た～昆布が始まっている～

サラブレット銀座1丁目という見晴台で昼食

食事場所が無いので豪華空弁（これは星名先生の特別注文）

近くの牧場の柵の中にサラブレットが2頭いた

触らないでくださいとの注意書きがあるものの、やたら人間好きな馬なのか

サラブレットの方から寄ってきて熱いキスを何度もくれる

カメラの向けると人間にまじり中央でカメラ目線で動かない

さすが北海道のサラブレットは観光大使もかねている



昆布は海中で光合成で生長し、胞子が分裂して育ちます

海中とはいえ太陽が必要とし4～5mが平均の長さ

1年目…胞子の芽がでる

2年目…芽が腐る

3年目…芽の元からまた芽が出る

3年たって岩から離れ流れるものを拾い昆布という

4年もの5年ものなどありません

マッカと呼ばれるYの形をした道具で採取する

日高は養殖がなく天然ものを浜で干します

南茅部は養殖と天然の両方です

昆布は市場では17種類あります

三石で道南伝統食品協同組合の原田さん、橋本商店の佐々木さん、

小松商店の布施さんが合流、一人一人に名刺をもってご挨拶いただきました

天気予報は雨

晴男の星名先生が勝つか雨男の風間さんが勝つか！

あいにく曇りから雨が降り出しました

佐々木さんが説明してくださいませ

私たちは現場を見せることはめったにありません

が、今回の計画を聞き、是非どうぞと答えました

襟裳岬まで行くのは無理ですが、重点的なところ、こんなところを努力して

いますという点、基本を見てもらうのが一番です

今朝は昆布を広げましたが雨が降りはじめ、また集めてしまいました。

そこで今日は乾燥したものを選別するところを見てもらいます

生の昆布も極力見せませ

・海の色はほとんど昆布です、渚に打ち上げられたそれを拾う

「拾い昆布」は襟裳が中心です

「採り昆布」は舟に乗ってひっかけて採る方法ですが7/10が解禁です

・今から行くのは漁師の倉庫です

日高昆布のブランドは1時間半くらいかかります

この辺でとれるものも日高昆布といい、それをランク付けしようと思います

・今、通っているのは特上浜で「井寒台昆布」は車で2分くらいで過ぎてしまいます

・次は上浜Aにランクされている襟裳鹿部地区です

昆布というのはあめ色が強いほどいいだしがでませ

これが基本です

今の嗜好か知識のない人は黒色がいいといひませ、これは違ひませ

いいだしがでませのはあめ色です

・浦河に入りました

この浜は全域にわたり上浜Aから上浜Bにランクされています

今から倉庫に行きませが、生産者に直に聞いてください

バンバン質問を投げてください

今の若い漁師は答えてくれませ

今日説明するのは経験30年の漁師で→とてもいい機会です

現場に行ける、話を聞けることはめったにありません

ここで資料が配布されました

①北海道の昆布 ②日本のうまみから世界のUMAMI ③浜の母さんレシピ集

④北海道の主な昆布 ⑤様似 ⑥浦河 ⑦アポイ浜

・解禁から9月いっぱいまでどこの浜でも4000+もの昆布がならび

町は昆布と昆布のにおいでいっぱいになります

湾内は昆布だらけになってしまう

・ここより様似町です

このあたりが上浜Bになります

※ずーっと海だな~と思う

海沿いにいろいろな岩が見える

・次は襟裳管轄（襟裳漁業協同組合）の浜です

3~4年前に広範囲にわたる十いくつもの組合を3つにまとめました

①日高漁業協同組合②日高中央漁業協同組合③襟裳漁業共協同組合

これにより経費削減などが可能になりました

・千眼機をつけている舟は1005隻です

高齢化が原因で、昔はもっと多かったものです

生産量は一年が豊作だと翌年は不作になります

過去最高4000+でしたが、去年は3000+と2年続きの不作になりました

今年も不漁が予測されています

安定して供給できるのは3500+

・日高は養殖ではなくすべて天然です

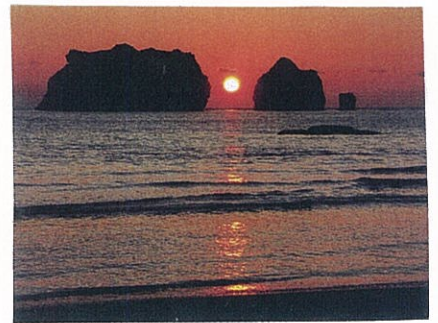
・3月の東北大地震以降、過去すごい額の落札があります

・今、海に浮かんでいるのは全部昆布です

・7、8、9月は殆どの人が昆布にかかわり、それ以降は秋鮭、この2本だてです

磯についている茶色はふのりで、6月中旬まで採取されていました

昆布以外にも多く（銀杏藻など）ありますが、今年は津波の影響で少ない



2007/1/18 道新掲載写真

親子岩

布施さんが説明していただきました

・今年比去年比△10↑です  
半分近くでとまってい、価格に反映されます  
誰かが泣くのです、減産です

海水温の温度差で昆布の胞子が育ちません  
・(海の昆布をとってもいいのかとの質問に対して)

少しならいいということはありません、漁業権があるので生昆布を素人がとると漁業権違反で罰金です

説明は佐々木さんに戻ります  
・鹿部地区に入りました、上浜Aです

只今、漁師から昆布を1本とってきたという情報が入りました  
生昆布を見てください、生昆布自体には全く栄養がありません  
日光にあてて干すことにより栄養がでてきます

到着

・浜に生昆布が4本並んでいます  
穴があいている部分があり、うにか食べたあととのこと  
干して束ねた昆布が倉庫の前に出してあります  
加工1の製品です

皆さんで付加価値をつけてください  
ただ綺麗にして袋詰めにするだけでなく、付加価値をつけると  
商品価値が上がるにつれ価格が下がります  
現状は味噌屋さんに持って行って味噌の下に敷くか  
昆布巻屋さんや、佃煮屋さんに持っていきます  
見てください、ただ色が白いというだけで価値がない  
だしはととてもよくできます  
わざわざ1~2年寝かして、根昆布にして高くして売っています  
こんなことをわざわざしなくても美味しいのです  
雨が降ったとか、色が悪い、形が悪い、葉が薄い、みばが悪い…  
等級5級以下の加工1です

味はみな同じなんですよ  
・(等級があるが、漁師にとってはどうですか?の質問にたいして)  
昔からあったもので意識していないが、基準となるのであったほうがいい  
・倉庫にはいりました  
しんなりとした昆布や、くず昆布があります  
昆布は根本から15cmをカットして製品にしなさいと指導されています  
・昆布は根本に近いほうが一番うまくだしもいいものができます  
でも出荷できません  
若干粘りができますが、日高はもともとあっさりした昆布なので粘りは少ないのです  
昆布をもんでみてください、あめ色(褐色)の色ができます

浜に4本並べた と水2本の生昆布



約2m半の長布に  
うにか食べたあとの  
穴があつた



干し上がった昆布。

今日は日曜日 倉庫の中は 読馬中継をうごかす  
流しては  
漁師さん好きなのかな?

部屋にはいりませんでした!!  
C-11-1-1-1-1  
あめ色!!

付加価値を  
つけて下さい

倉庫の前で列が  
つきます

天守  
一尺五寸  
二尺

この水で洗って洗って長布をきる  
この包丁で上4cmを切る  
パラス

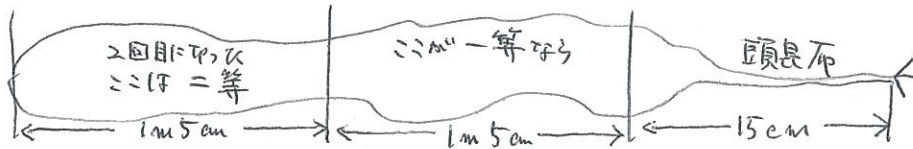
部屋の前には  
ハカリがある  
あつた

3

干し上がった昆布  
しんなりしてきます  
再度干して乾燥させるとなる

不行儀

・9月頃、内地の業者が来て1本1本見て選別し値段をきめます  
 1等が一番いいのです、穴がない、1m5cmの長さで色艶がいいことです  
 根本に近いほど肉厚です  
 根本に近いところの1m5cmが一等なら次の1m5cmは2等になります



・穴あきは80%うにがえさとして食べています  
 見栄えが悪いけど味は同じ、でもそれを袋にいれたらクレームの対象です  
 そうして選別されたものを20kg単位で圧縮して内地に送ります  
 圧縮すると味が落ちるのでしたくないのですが、運賃の関係です  
 ここ地元で袋詰にするときは100gなら100gぎりぎりまで入れます、  
 20kg結束よりばらばらの状態で送りたいのが本心です  
 ・拾い昆布より採取した昆布のほうが3割かた値段が高い  
 ・生昆布で長いものは6~7mあります(襟裳では15~16mのものもあります)

・東北が大震災で壊滅状態になり、代替でここでも応援し頑張っています  
 生があれば塩漬けにして送ります  
 採算ぎりぎりでも東北に流してあげたいのですが、なぎがすくない海が荒れない  
 ときしか採れません  
 北海道で塩漬けする昆布は1mm間隔で切りサラダ用にし、それを東北に  
 送っています  
 来年以降はここで商品にします  
 ・このようなお話を昆布を齧りながら聞きました  
 漁師さんが命をはって採った昆布をお土産にいただきました

・昆布漁が終わると全国からイカ舟が集まり、秋鮭も始まり寝る暇もありません  
 ・佐々木さんの話は続きます  
 私は今年還暦を迎えました  
 水産学校を出てから、海上生活は25年におよびその間日本で生活できたのは  
 1年半くらい  
 陸にあがりましたが、海のことしかわかりません  
 今、一生懸命勉強しています、皆さんといっしょに勉強しましょう  
 あつく語る海の男たちの情熱が日高の昆布を守っています  
 お土産をいただきました



#### 星名先生のミニ講義

拾い昆布といいますが、昆布は3年で胞子を落として命をなくすので  
 (この頃が一番おいしい)、芽が岩から離れて流されます  
 そのままだと腐りますが、サハリンは海がきれいなので腐りません  
 オホーツク海流と親潮が津軽海峡でまざり、バクテリアが発生して  
 いい餌になります  
 昆布は寒暖の差(太陽光線)で生長し  
 胞子は夏が終わると秋に向かって休眠に入る=遊走子(昆布の胞子)  
 養殖もありますが養殖という言葉がおかしいのではないのでしょうか  
 天然は自然に岩につくこと、養殖は1cm位のロープに胞子をつけ海に  
 促成はそのロープを箱の中に入れて1年たってから海に戻す  
 日高が天然だけなのは浜が広くずっと続いているから養殖の必要がないからです  
 詳しくはかんぶつ事典が東京堂書店から近々¥2400で出版されます

大きな路が群生し白つめ草が咲きみだれ学校の校庭には二宮金次郎が薪を背負う  
 バスの中から見るかぎり歩いている人は誰もいない  
 口先だけではない現実がここにある  
 東北大震災の影響はここにまでもあることを知る

-----  
参加者の横顔

- ① 風間さん/みのわ商事代表取締役、食品を幅広く扱っています  
地元宇都宮餃子が静岡に侵食されつつあることに危機を感じ  
宇都宮で餃子を食べようとコブシをあげる
- ② 西沢さん/オフィス西澤代表、ミネラルウォーターを扱い今回の  
大震災で需要の意義を確信する  
香港にてシティスーパーの進出に参画
- ③ 大日方さん/株式会社おびなたで戸隠蕎麦の事業展開  
戸隠を蕎麦に留めず、パワースポットとしても全国区に  
したいと尽力中
- ④ 中鶴さん/山形屋海苔店に勤務30年をほこる  
東京には3つの老舗の海苔店はあり「山形屋」はその一つ  
3つとも店名に「山」がつくことが共通です
- ⑤ 木村さん/エスエスケイフーズの商品開発担当  
マヨネーズ・ドレッシングなどのマーケティングのエキスパート  
静岡から研修の名目での参加のため報告書が必要になりそう
- ⑥ 池上さん/エイチ・アイフーズからの参加  
札幌勤務経験4年あり、北海道にはかなりの思い入れがある  
札幌時代はでは業者さんを担当
- ⑦ 吉沢さん/日本スーパーマーケット協会に所属し、日本かんぶつ協会の  
事務をとりしきる、マエストロ講習は東京・大阪のみの  
開催だったが全国に広げる意気込
- ⑧ 木原さん/木原さん/木原製作所の若き獅子達 社長&専務兄弟  
2期かんぶつマエストロ 山口から常連参加組  
今回は1週間前から食品乾燥機商談のためパンフレットを大量に  
かかえ臨み、その後新千歳で合流  
タバコの葉の乾燥から始まった創業110年の腕をかんぶつに繋げたい
- ⑨ 伊藤さん/2期かんぶつマエストロ  
スーパーマーケット勤務のため日曜休暇取得に暗躍してまでも  
もちろん常連組
- ⑩ 岩堀さん/2期かんぶつマエストロ  
銀行給食に携わりこのたびリタイア、ますますの勉強熱心で  
ステップアップめざましいマエストロ常連組
- ⑪ 小西さん/野菜ソムリエ&2期かんぶつマエストロ  
あらゆる世代をかんがみた食育に多方向性に関与し大活躍  
博多からの常連組
- ⑫ 戸崎さん/2期かんぶつマエストロ  
歯科衛生士として見た食育をとおしてのかんぶつに情熱  
器機を使いこなしての即効性活用でやっぱり常連組
- ⑬ 辻本さん/3期かんぶつマエストロ  
雑穀とかんぶつのコラボでメニュー作りに奮闘  
北海道遠軽からの参加
- ⑭ 榎安さん/5期かんぶつマエストロ  
辻本さん同様雑穀とかんぶつの魅力を伝えたく積極的  
北海道帯広からの参加
- ⑮ 星名先生/日本かんぶつ協会所属でありエイチ・アイフーズの代表  
今回の視察には企画・交渉・調整・案内とすべてをこなす  
かんぶつマエストロ200名の育成に努める

登別グランドホテル 到着

〒059-0592 北海道登別市登別温泉町154

TEL 0143-84-2101

スタンダードツインのシングルユース

大宴会：乾杯の音頭 中沢さん  
中締 辻本さん（万歳三唱）  
本締 大日方さん（三々七拍子）

雨が降り出した

7月4日(月)

北海道には珍しく強風にあおられた横殴りの雨が樹々を強く舞い躍らせ  
深い霧が風雨にも負けず少し先の景色をさえぎり視界をを囲む  
辻本さんはご都合で早朝の出立  
榎安さんもご都合で途中の駅でお別れ

「こんなに仲良くなれて、このまま参加したら家族になってしまう」

大沼を通過して「北海道昆布館」到着

道南伝統食品協同組合の原田さんが出迎えてくださいました

パンフレットをいただきました

①感じてください。昆布のすべて ②感じてください。昆布のすべて(その2)

③ようこそ昆布館へ

・「イマジカドーム」…直径16mのドーム型シアターは映像と音声で

「昆布」の迫力ある映像に引きこむ

シベリアの大河アムールの河口付近の凍った流れがオホーツク海をも

凍らせて流水を生む 流水はゆったりと親潮に身をゆだね

昆布にとってのなくてはならない栄養を抱き、北海道の海岸に到達する

昆布出漁の風景・海の中の昆布の様子をリクライニングシートで楽しむ

・「昆布ミュージアム」では、縄文・弥生時代から昆布を食べていたという

【昆布の歴史】【昆布の生態】【昆布と科学】【昆布と人】の視点にたち

展示されている

・コンブロードは、北海道の昆布を松前から本州へと運ぶ交易船の海路で

昔は季節風や潮流が安定していたことから日本の表玄関である日本海を渡り

福井県の敦賀に到着、ここから商人の手により琵琶湖を利用して京都・大阪へ

運ばれた その後、西廻り航路が開かれ瀬戸内海を経由して大阪に

送られた。

江戸中期までは敦賀が本州の昆布のメッカとして栄え、その後は

本州だけでなく、沖縄、中国までも運ばれるようになった

一箇所に昆布を使った和紙が展示されていた

そうだがごめ昆布を使って和紙を漉こう

残ったがごめ昆布の粘性は1週間たってもかなり残っている(すごい)

昆布そのものは生姜昆布に変身

お土産をいただきました

雨が小降りになってきており、原田さんが全員に傘をかしてくださいました

原田さんの先導で、南茅部に向かう

尾札部昆布生産加工企業組合の大川さん、道南伝統食品協同組合の成田さんが  
出お迎えくださる

昼食をとりつつみなさんと懇談

[王鰈]おうちょうかれい…この地区産として売出しています(今回献立にはなし)

養殖して放ち40cmくらいになってから獲る「蘇る幻の味わい」

函館港湾事務所は南茅部の臼尻漁港の前にあります

この漁港は軍艦が進入できるような構造のため国土交通省の管轄にはいり

軍防予算で保っている

国際航海船舶などに自己警備としての保安措置、外国から入港しようとする

危険な船舶には入港禁止とすることができる

港はそれをけぶりにも見せず、ただ今朝の強風が残っているのみ

《昆布の里 戦略本部》の看板がありました

縄文式土器が出土しており、この土器とともにでてきたものからから昆布は

当時中国との交易品であったとの説があるようです

国宝中空土偶は国宝で見学できます

貝塚が残っており、当時このあたりにはかなり大きな集落があったと

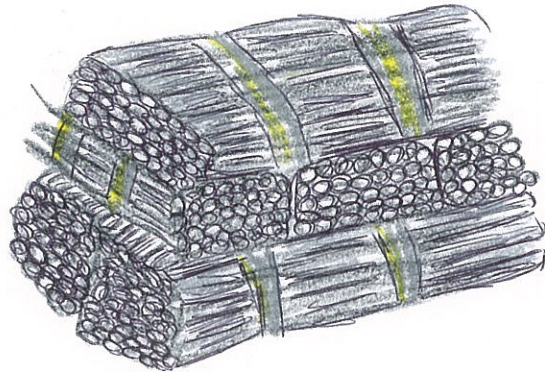
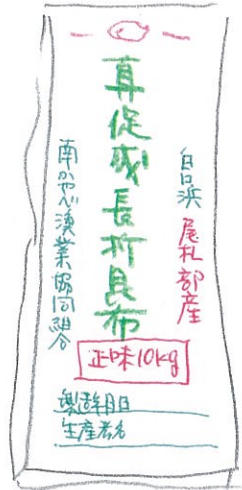
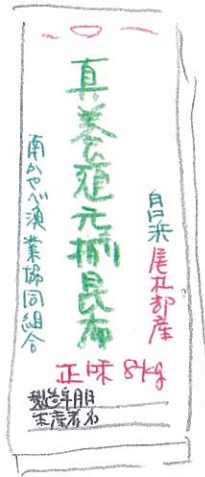
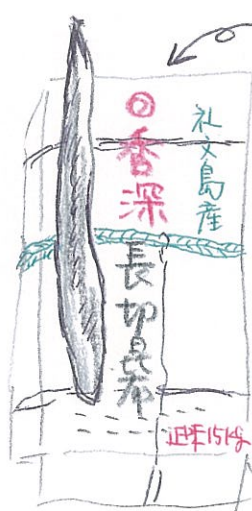
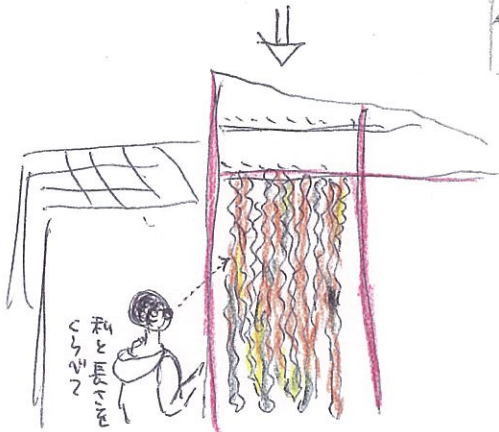
推察できるようです…歴史は教科書にのってるだけではないのだなあ



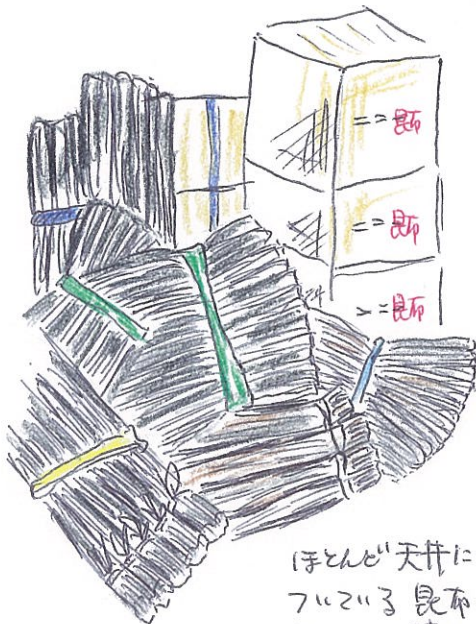
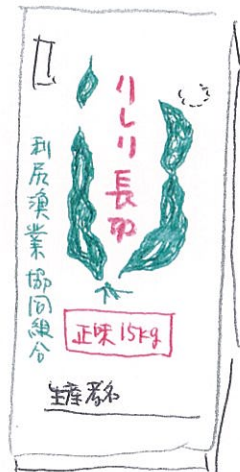
道南伝統食品協同組合の加工所を原田さんと成田さんが案内してくださいました  
 ここには全国の昆布があつまっています  
 山積みの昆布の中から代表的なものを出していただきました



竿いっぱい吊るし干し。  
 太陽の光と風が大好き



昆布はこんなふうには井に  
 積みあがっている  
 小エビは長布同屋さんに遊ばし  
 行くときと同じ風景とあり



他にも あつ箱に入った昆布

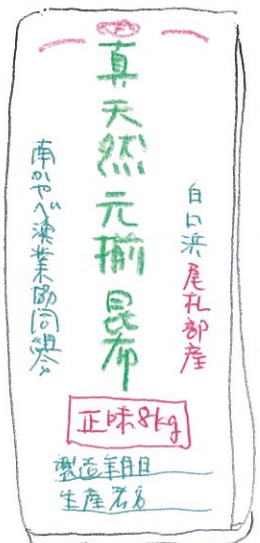
みつし昆布

ロシア連邦サハリン州  
 サハリン混布

リシリ若切

ほとんどの天井に  
 ついてる昆布は  
 シンボルの産を  
 エビの産も  
 まさに長布長布長布

らう可昆布は  
 小エビの産

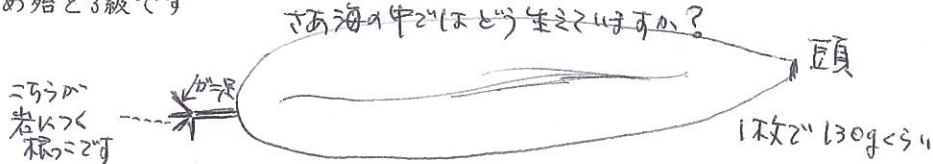


・昆布漁は昆布が一日で干しあがるような天気の良い日にだけ行われる  
小石を敷き詰めた干場（じゃり場）に並べた方には倉庫に取入れる  
倉庫でさらに色々な手をかけ製品にと仕上げる

- ・一等品は香深（かふか）長切昆布 礼文島産  
10kg採ってもそのうち2~3本くらいしかありません
- ・昆布が白いですが、これは旨味で放ってあるからますます白く粒になる  
糖化を重ねています（うまみ成分：マンニト）

昆布製品にはこのような記載があります  
昆布の表面に白い粉がみられることがあります。これがうまみの成分なので  
水で洗わないでください。なねてみると甘味が感じられます。  
安心してお使いください。

- ・ダシの茶色は昆布の色で緑色は葉緑素です。天然の色です
- ・ロシアの人は昆布を食べませんが、チェルノブイリ原発事故以来サラダ用に  
食べるようになりました
- ・この辺の漁師さんは昆布を育てるために海を育てています  
生きて石、死に石（苔が付いていると胞子が付着しにくい）  
サハリンとはその辺が違います
- ・採れるところによって形態が違い用途によって使い分けています  
だし用、加工用など
- ・今までは大阪の商人が昆布の全量を買っていました  
とろろ昆布は大阪の商人が白くなった部分を削って作りだしたものです
- ・羅臼、利尻産は幅がよく出ますが、長くならない  
このため殆ど3級です

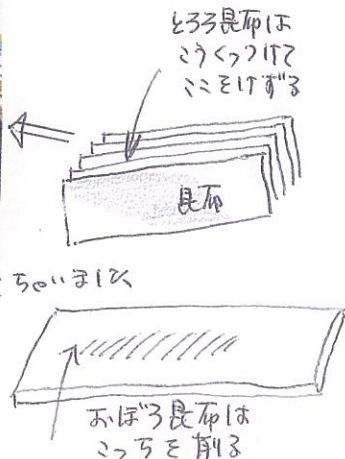


- ・1枚あたりのg数で等級が違ってきます  
法によって 羅臼の一等品は ○○g  
△△の一等品は ○○g というように
- ・がごめ（顔目）昆布は、よく粘るのが特徴です  
顔の目ににた模様があることから名づけられました
- ・今の時期だと一日に10cm~20cmくらい伸びます  
根本近く（約30cm位のところ）が生長しそこえお生長点といい、そこに栄養が  
あつまります。 頭部分の細いところから枯れます
- ・漁師はガラス器（水中透視器）を通して海中を見、いいものから採ります
- ・春頃に間引きますが、間引き方により等級に違いが出ます
- ・沖縄が消費大国と言われていますが、最近は富山が多くなってきました
- ♪ 昆布の放映があります 16日テレビ東京です

加工所に移動しました…袋詰をしています



小分けして袋詰（ちいさい）



とろろ昆布：削りたてが一番  
だんだん乾燥します、日付の新しい  
ものを選んでください  
堅い昆布を削るので歯は2~3分おきに  
変えます  
1ブロックは60kg、45分位で完了  
おぼろ昆布は一枚ずつ広い面を削る  
黒おぼろは昆布の外側  
白おぼろは真ん中あたり  
芯はばってらに使う



「ひろめ荘」に到着

北海道函館市大船町832-2 TEL:0138-25-6111

資料の配布がありました

①道南伝統食品協同組合案内パンフレット

②尾札部昆布の説明（ご案内いただいた成田さんが執筆）

尾札部昆布生産加工企業組合の大川さんの講演



ここは昆布中心の町です、養殖を一番最初におこなったのは私たちです  
種のとり方がはじめはわからずなくなったときもあり、100kgとれた翌年は  
1000kgとれました

このあたりで現在は3000kgです

6つの組合が合併し、現在は全て合わせて100億円です

あわび以外のものは全部とれます

組合は3kmちょっとの浜で、600人ほどの組合員が合併後1300人になりました

昆布なしではやっていけないくらいの収穫量があります

ホタテの養殖もやり生長はよかったものの、海が小さいので

小さい船で行ける昆布を主体にしました

天然の流れ昆布から種をとっていましたが、北海道大学の長谷川先生のご

指導に従い、2年昆布がとれるようになりました

通常10月に種をとると、翌々年の8月にとれる（まる2年）

1年目に別れ、10月に枯れ、その後再び生長します

1年目にとけてなくなるケースもあり悩みのたねです

胞子そのものは簡単にとれます、センターで作ります

それを海水で育てるが、海中にはいろんな菌があり、いろんな雑草が生える

それをその後の工夫で改良した

水の安定性で生長がかわることが解りました

いろんな試行錯誤の結果です

何十種類ものお得意先からの要求（例えば切断方法を含め）に対応するため  
毎週木曜日に検査があります

作業は、機械化に伴いたいぶ楽になりました

以前は家族全員が作業に携わっていましたが、今は子供が手伝わなくなり

中国人労働に頼る面が出てきました

手間賃・油代などの経費が重くかかります

昆布というものは採りたてをすぐ食べると、渋みがあります

このように昆布は古ければ古いほど自然と糖分がまして

価値が上がっていきます

干す作業は3日かかります

いい昆布というのは1本の種にびっしり、最終的には4~5本にすることです

6月ころには生長と枯れるを繰り返すのです

最近乾燥の機械がどんどん性能が上がっています

乾燥の機械は手前と奥から50℃~60℃にふかせるよう設定されていますが

本当は上からふかせるのがいいのです

1晩で約2000×2=4000の油が必要です

問屋さんがいい品をいい値段で買ってくれたらいいのです

天然の塩だけで育てています、与えるのはやめようという方針です

養殖とは、天然の一番いい昆布を選び

それを種として残しています

天然が10000円なら養殖は4500円です

価格はずっと下りっぱなしです、1kg2000円しません

昔は28000トン、今は20000トン、昆布でだしをとらなくなったんでしょ

なぜ養殖を考えたのかは、天然だと10月以降の半年はどうちゃんが

出稼ぎに行き、残された子供が荒れたんです

それを防ごう、一年間地元で稼げるようにしようと…

Q: 昆布の品種改良は可能ですか

A: 可能です 以前はよくやっていました、現在はやっていません

その後どうなるかわからず、昔のものを守ろうと考えました

Q: 昆布は古くなるほど良くなるとのことだが、賞味期限はどうなるのか

A: コンビニが商品を回転させるために動きました

加工品は賞味期限が必要ですが、賞味期限はないと個人的に思います

星名先生発言：現在は出荷時から1年です

10年たつと風化することから概ね2~3年と考える

渋味は揮発性だから1年くらいたつとその渋味は

無くなります 素麺は風化すると酸化します

漁師さん：昔の人は、買取った業者から5年たったものが一番だと

言われ続けているので、漁師は5年ものが熟成して いいと

ずっと思っていた



この件の関連…木村さんにマヨネーズ・ドレッシングから見た

賞味期限についてお聞きしました

消費期限（この日までに使ってくださいと定められた期限）と

賞味期限（メーカーが考えるこの日までなら美味しく食べることが

できる期限）があります。マヨネーズの場合は7ヶ月ですが

他メーカーで製造方法を改良し10ヶ月となったところもあります

7ヶ月は製品を充填した日から起算します。マヨネーズの場合は製造

した日と充填した日は同日ですが、ドレッシングは一日寝かせて充填

従って一日の差があります

製品はロット番号で管理しています。苦情をいただくこともあります

回収してロット番号から製造時点と回収されたものを検査します

幸いにして事故はおきていません

賞味期限の表示は日本は限度日を記載してあるが、国によって

製造日を記載し製造日より一年というのもありますか？

確かに両方ありどっちがいいというより、日本の方法のほうが解りやすい

と、言えます

★ 天然採取と栽培漁業…成田さんの説明資料

昭和の大量生産時代の項を開くと天然採取と栽培漁業について

書かれています。天然昆布を母藻とよぶこと、間引き、株分けなど

説明されています

この資料、私たちのためにご用意してくださったようです

作成日が前日の2011/7/4とありました

大宴会：ひろめ荘

特別参加…ヤン衆9人

開会の辞：大川さん

乾杯の音頭：大日方さん

♪ 部屋にはクーラーがありますが  
宴会場にはない  
女子会のメンバーには扇子をお借り  
しました  
窓を開けたとたん涼風が吹く

7月5日（火）

定置網漁に参加した元気印たち

小西さん・戸崎さん・木原お兄ちゃん・中鶴さん・池上さん

AM3:30 集合

大漁！ めったに獲れない「時しらず（鮭）」があったとか

朝日がさす中をカゴメが船を追う勇壮な漁だったとのこと

テレビでテロップが流れた

交通情報 動物侵入で通行止め

○○⇄○○

朝食：定置網漁でとれたいかを刺身にして差し入があり

原田さんの奥様が包丁を握ってくださいました

宿には冷凍のいかが出ていましたが、とれとれ新鮮いかに軍配

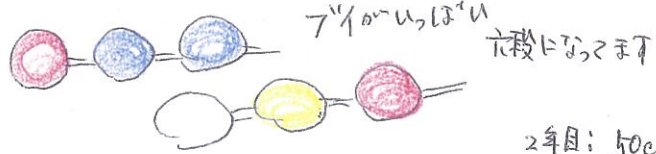
昆布漁：よく晴れました（雨天ならば中止でした）

黄色のライフジャケットに身を包み  
 4隻の船が進みます  
 佐藤船長操舵の船は「翔光丸」HK3-124807  
 原田さん、木原お兄ちゃん、吉沢さん  
 小西さん、戸崎さん、伊藤さんの5人で乗りこみ完了



ライフジャケット

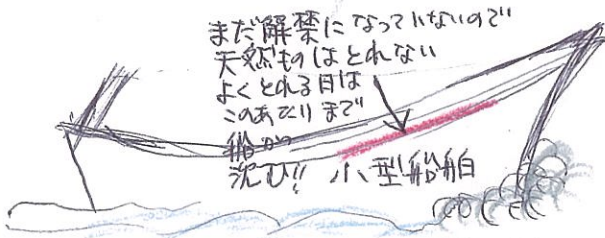
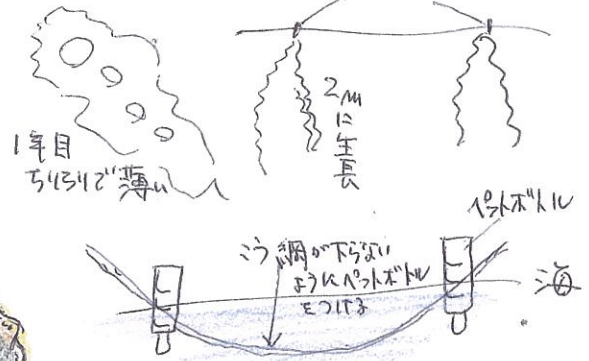
point



ブイのうっほい 六段にわたります

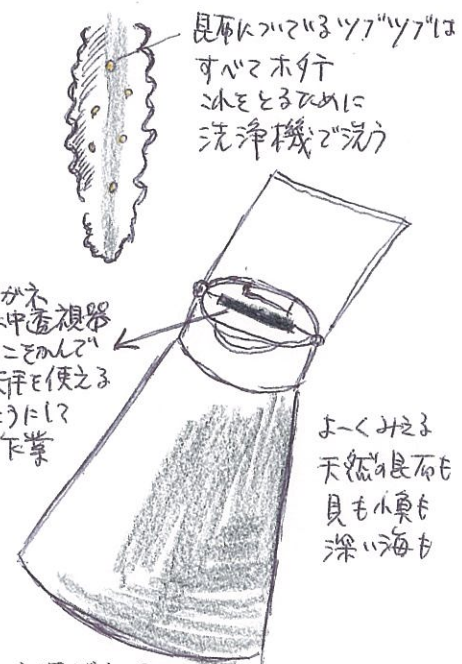


滑車で昆布を吊り上げる佐藤船長



まだ解禁になつていないので天然物はとれないよくとお魚目はこのあたりまで船が沈む！ 小型船舶

「ほら食べてみる」  
 船長は上げたぼららの昆布をたぐりおなご下で取りわけておまじくしゃかりとしゃ肉あつて味はないけれどかアリの音か？ エリコリと噛みくづく



昆布にかけるツツツツはすべて木屑と氷をとるために洗浄機で洗う  
 Xがネ 水中監視器  
 ニコソんで 両手を便する  
 ふうたし？ 作業  
 よくみえる天然の昆布も貝も小魚も深い海も



原田さんによる船上講義

昆布にとっての栄養は川から海に流れ出るものと、遠い海から運ばれるものが合わさって豊かな栄養となります  
 同じ海でも場所によって栄養が違い、一番いいのは川のそばです  
 山の広葉樹が枯れて雪解けとともに流れ出る川の水がいいのです  
 山を切り崩しては、昆布は育ちません  
 自然が豊かな昆布を育ててくれているのです  
 ようやく気がつきました  
 いわゆるカイソウと呼ばれるものに2種類あります  
 海藻は食べることができます。海草は雑草みたいなもので食べることができず、また昆布の生長を阻みます

下船したとたんに風がでてきて、もうこれ以上は船がだせないとなんとも幸運な体験でした

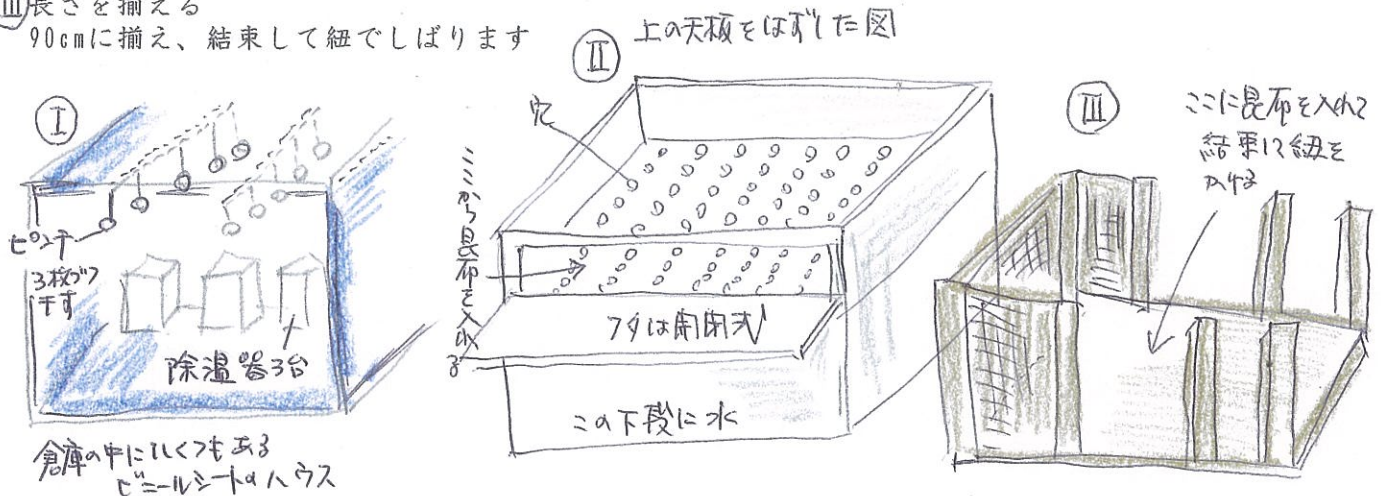
大川さんの自宅にある加工所の見学ができるとのことで伺いました

①乾燥：外で干したものは屋内でも乾燥させる  
ビニールシート製の6畳くらいの大きさの部屋に入れ3台の除湿機で8時間かけて乾燥させる

白くなると等級が落ちるので黒くなるよう黒くなるよう乾かす一枚ずつ干すと丸まってしうので3枚まとめて干す

②成型しやすいよう柔らかく蒸す  
装置の下段に水を入れ約20分かけて100℃にし、昆布をいれて約5分で柔らかくなる

③長さを揃える  
90cmに揃え、結束して紐でしばります



佐藤さんの言葉はいつも元気良く、言葉の一つ一つが輝いています  
ほかの漁師さんの言葉も、この漁に懸命に生きてきたことがほとぼしる  
暖かさとこれからもまい進する勇気に満ち一言一言でした  
白口漬の昆布は濃いダシがでます（わかおい昆布）

昆布は豊かな自然と人の手が作り出します

人の手が必要なんです  
すべて手作りです、作業を楽するために一生懸命考えて作ります  
漁師は大工でもあるんです  
お土産をいただきました

大川さん宅は昆布御殿にみえました  
奥様が定置網漁でとれた「時しらず」と「いか」の刺身、  
ゆでたての鮮やかな緑色を保ったがごめ昆布をいただきました  
北海道な話

この辺りは坪2~3万円です  
バブルの時でも7万でした  
漁師は大工もできますから仲間が集まって家を建てることもあります  
(近くに斎場への案内の看板があった)  
斎場というのは焼場のことです。この辺ではお通夜の前に  
斎場で焼骨にしてからお通夜になります  
この頃は公民館でお葬式をしますが、会館へご遺体を運ばないという  
約束事があるからです  
間に友引など挟むとご葬儀までに1週間くらいかかり大変です  
でも200人から300人くらいの方がお別れに行きます  
市内では普通にやるようです

ありがとうございました！  
全員で御殿の前で記念写真  
握手握手でお別れしました

## 函館自由市場

函館市民の台所で、「魚ちゃん」が中心  
池上さんに案内していただきました

タラバガニ 1kg5000円

並んでいたのは2kg 買うのなら3kg以上のものにしない  
タラバは主に足を食べるでしょ、このカニは頭がでっかいので  
小さいものは足がスカスカ

ハタハタ 4匹830円（ぶっくりと光っている）

高くなりましたね、1匹200円もしている 昔は箱買いしたものです  
鯛なんかは子供の頃、バケツに一杯と買ったもので、それを新鮮が  
命なのですぐに刺身で食べる、あとは煮たり焼いたり工夫したものです

しまほっけ

せっかくの北海道なので干物はやめなさい、さばいていないものは  
珍しいでしょ、東京ではみかけません  
1匹のまま3枚におろし、お酒を片手にホットプレートにのせる  
味噌と酒とみりんとねぎを練っておき、尻尾の方に塗る  
尻尾の方は細いから早くに火がはいる、尻尾を食べたら  
次はそのとなりに味噌をぬり、だんだん食べていく  
最後に頭の方になった頃にはぶあつい身はほっくりと火が通っており  
お酒も程よくほろっときていいものです

時しらず 1匹10,000円

たくさんのお店が扱っており、店によって値段も大きさも幅広い  
1匹でもいいよ、半匹でもいいよ、切り身もあるよと声がかかる  
あれ、獲れないと聞いたけど意外とたくさんあるものだね

きんめ 1匹1800円

捌かないで1匹そのままを急がず時間をかけて焼く  
食べ終わったら残った骨と皮と頭に熱いお湯をそそいで飲む  
これもまたおすすめでいい余韻

生うに

生うにがフードパックに密封され、小さな桶に氷水をはり沈めてある  
同じうにを買うなら、箱に並べてあるものよりもこっちに  
うまいよ

にしんの刺身

はじめて見た、小骨が多いのにいいのかしら、北海道だからこそその刺身です  
「にしん御殿」という言葉がちらりと走る

干しホタテの貝柱

この姿がいいものよりも、くずになったものを買えばいい  
どうせばらばらにして戻して使うのだから

まぐろの頭

いやー、頭だけを買う人がいるのかしら！

いわがき

きれいに並んでおいしそう、私ごのみ

昆布をはじめかんぶつも多種多様に陳列されていた

「山わさび」というのがあって、よく見かけるわさびの4倍拡大版  
繊細な味があるのかしら

自由昼食をここでとるはずだったが、どうも皆さんまだ大川さんちの  
時しらずといかがお腹にのこっているもよう  
自由市場の隣は「函館中央郵便局」、行ってみよう一人ふらりと立ち寄る  
北海道限定販売の葉書や切手を見せていただく  
洗面所をお借りしたいといったら職員用ですがと、職員通用口の  
開錠暗証番号をやすやすと教えてくれた、「いいのですか?」  
簡単に内部に入れた……北海道の方は人を疑わず  
外の大きな木陰の下で足をのばして涼む  
どんな太陽がさし、どんな風が流れてるのだろう  
昆布を育てるといふ北海道を肌で感じたくて細く目をこらす

ミニ知識：献上昆布

とれた昆布を馬車に積んでトンネルを越えて山を越えて  
北前船に乗せました  
山を越えたのでそれを商標化し「山出し昆布」といいます

観光もありましたバスの左手屋根の向こうに「五稜郭」

チラ見しました

前方には函館山を見て通過しました

自由市場の付近には市電が走って、古い車体やピカチュウを描いた最新式まで

エイチ・アイフーズ(株)さんからお土産をいただきました

ここで札幌に残る小西さんとお別れ

小西さんは昆布解禁のころには大川さん宅でお手伝いしているのでは  
などとの声に送られて

函館空港到着

解散式

「北海道昆布流通視察」が終了しました

みなさん大満足の2泊3日でした

みなさんありがとうございました

これからは意識をもって昆布と付き合いましょう

そして次の視察で全員元気にお目にかかりたいものです

輪が広がる「かんぶつマエストロ」

最後にお世話いただきましたエイチ・アイフーズ((株)の  
星名先生と池上さんに厚く御礼申し上げます



養殖一年もの

北海道南茅部

2011.7.5



カゴメ昆布で作った和紙  
北海道昆布視察

加工所でいんげん昆布で和紙を漉きまじ  
はさんであるのは 上は加工所付近の赤つば草と  
養殖一年目のカゴメ昆布 昆布館の和紙の作り方をまじ









# 食事編 1

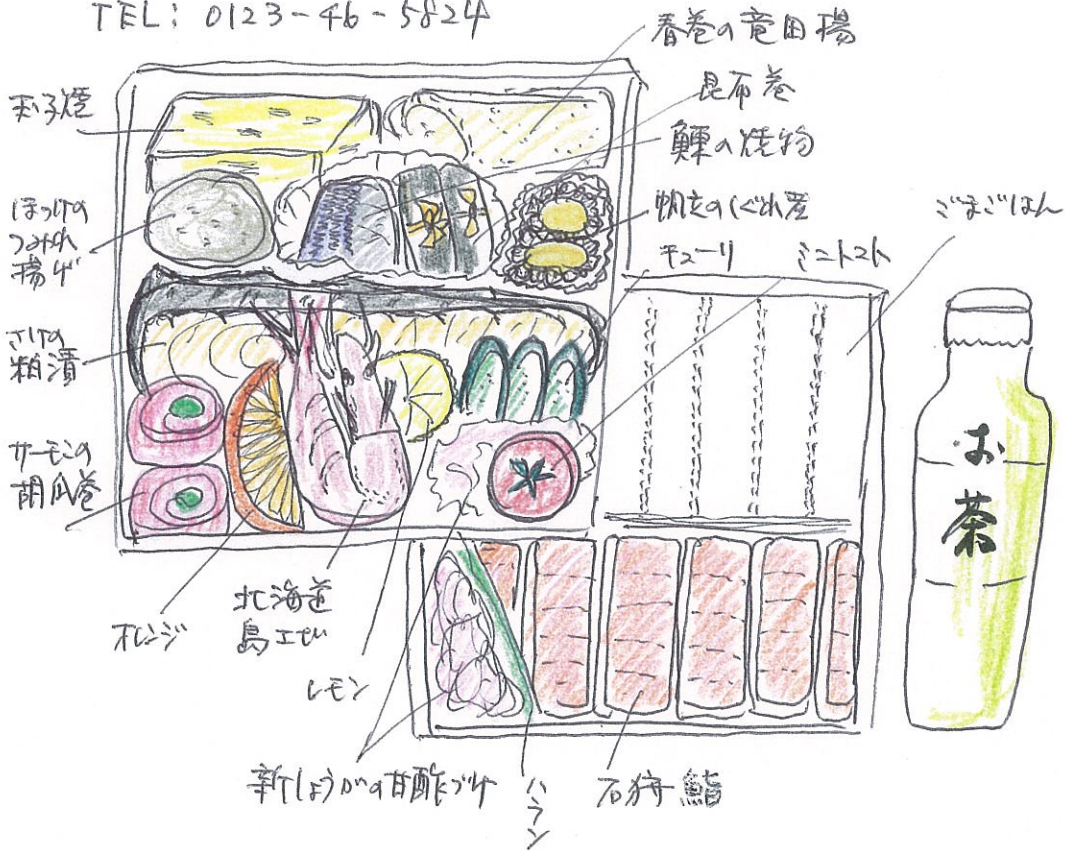
7/3 昼食: 磯遊び... 空井・佐藤水産の2段重の弁当

佐藤水産 〒066-0012 北海道十歳市美々 新機空港ケルソ施設内

TEL: 0123-46-5824

新千歳空港岩物  
石狩鮭本舗

# 石狩鮭



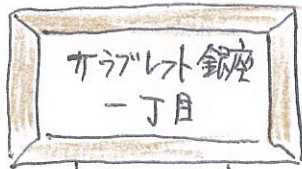
圧巻のふみ当です

食事をとるという事な...という事で

果名先生じきじき依頼されたもの

特に 鱈の粕漬は どいまでつづくと思わせる厚みと幅

味も それに比例してまろりとおいしい



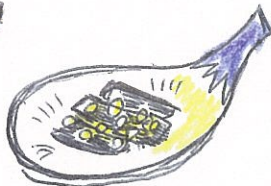
カラダ小銀座 - 丁目と名はけらふて  
見晴台です。風が強い...  
バスの中で食事をしてしまふ  
...  
...

# 祝いの宿

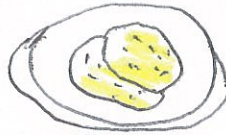
7/3 夕食：登別グランドホテル 3F 宴会場



散り豆と枝豆の  
寒天+ゼラチンで



三種もち  
三種もち



練りもち

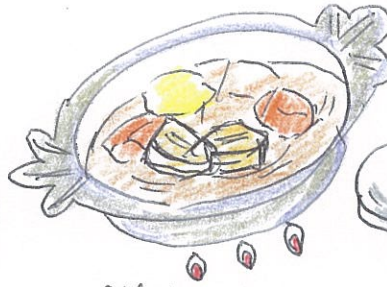


茶碗むし

蒸しもの



蒸しもの

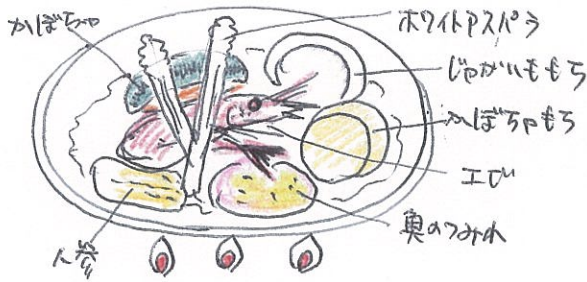


名物のフシユ

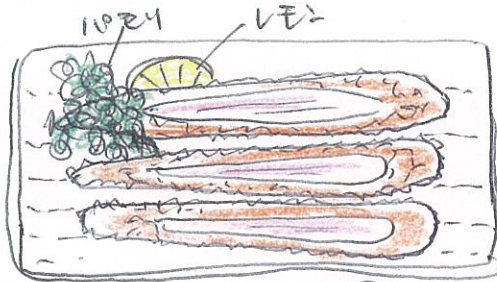


ヒリ血

明治13年創業以来  
当時のレシピを守り  
フシユ  
ことごとくくりぎみま



陶板焼



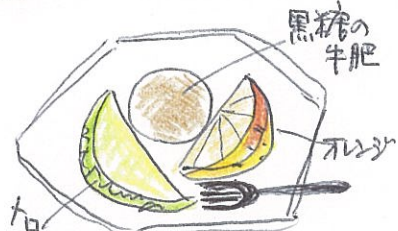
ズワイガニ



刺身盛合わせ



蕪寿司



フルーツ



ごはん

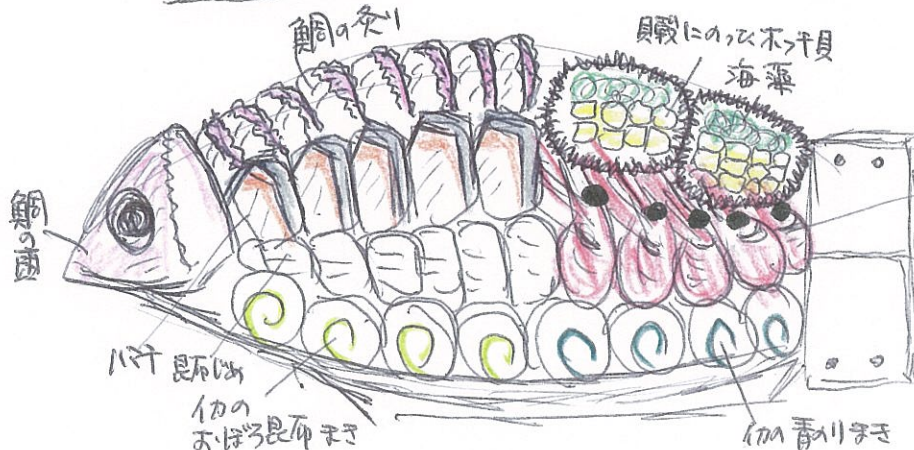


味噌汁(かに汁)



菓

沢庵 香の物



シイロ

さけの  
舟盛



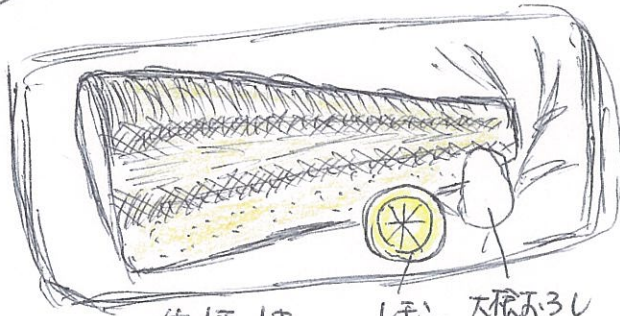
7/4 昼食 札幌 花川

函館市白尻町194

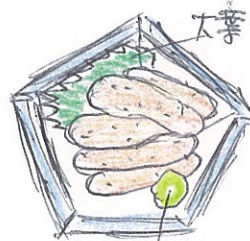
0138-25-5959



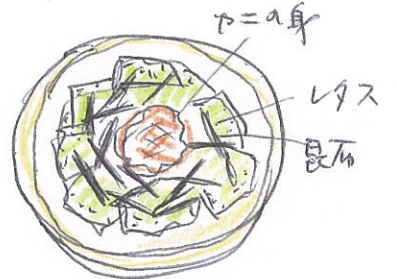
# すし処 花川



生ほりレモン 大根おろし



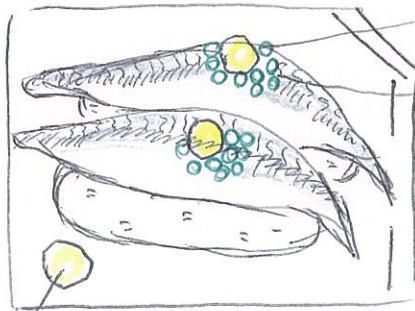
生にワサビ (いそばんに)



生コブアツタ



ワサビ 大根



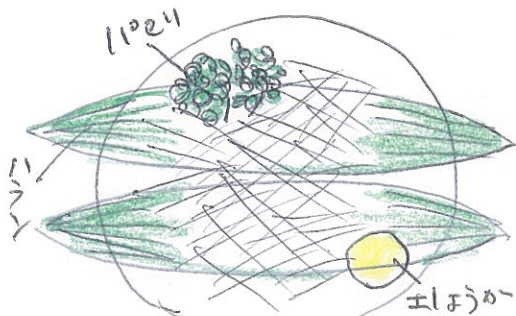
エビイカ いかに握り



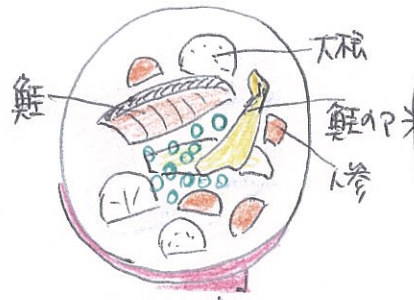
香の物  
きゅうり



醤油サシ



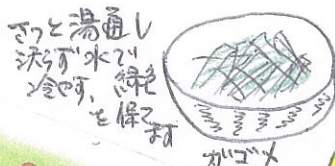
大皿いわしのお刺し



三平汁

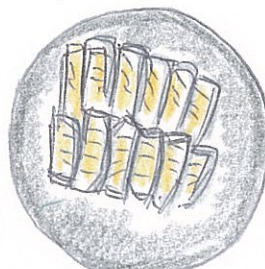
札幌なかに依と  
ラーメン エビアツタなど  
定食を食っている人の  
ほとんど  
強風が吹くせいで  
窓かがたかたきと大きな  
音が振動している

7/5 尾札部漁業協同組合 大川理事長宅

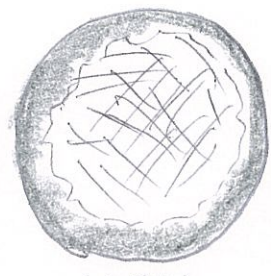


よく湯通し  
洗って水で  
冷め、  
を保存

かき



肝のり  
(鮭)



イカ刺し



北海道限定の  
バルビ

花川

— 食事 —

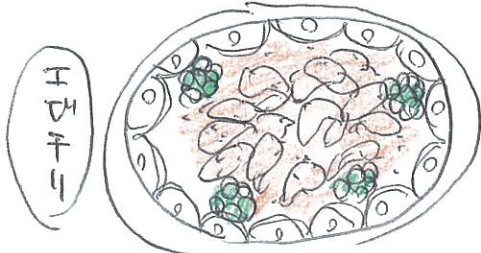
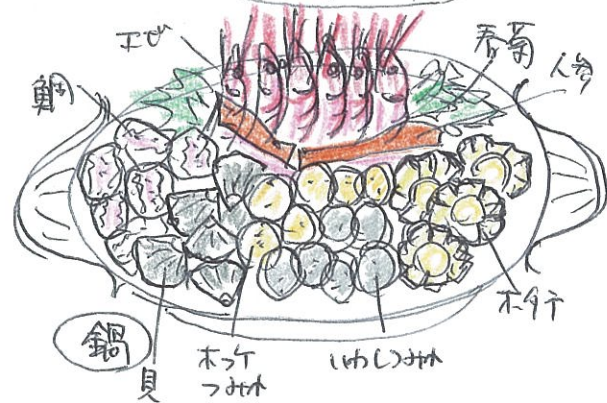
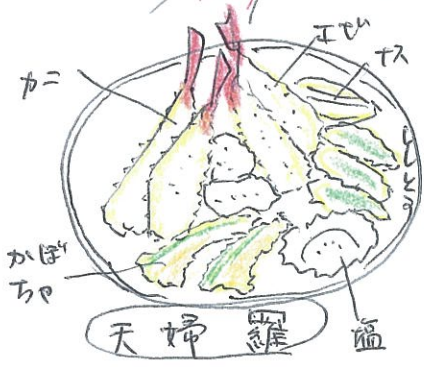
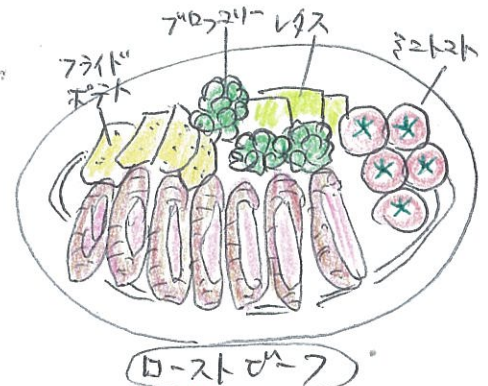
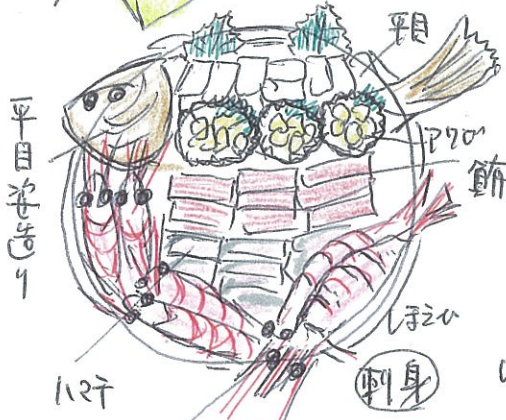
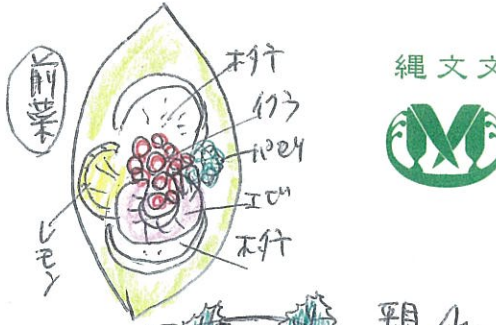
7/4 夕食! ホテル いろめ荘 大広間

縄文文化の里



ホテル  
函館

いろめ荘

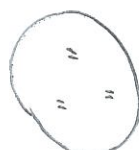


7/4 二次会: 部屋 飲物のみ

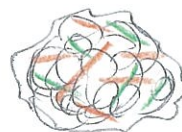
7/5 朝食! ホテル いろめ荘 1F



伊豆 (定置網の獲物)



肉の伊豆のみ



春雨サラダ



文章と絵

2期

伊藤 町子

2011・07・06