

うま味のルーツめぐり



昆布はどこでとれるの？

利尻昆布

澄んだ香りのよいだしがとれ、京都では、碗物や干枚漬などに使われます。



礼文島

利尻島

稚内

留萌

紋別

羅臼

根室

釧路

室蘭

函館

日高昆布 (三石昆布)

だし昆布としてだけでなく、火の通りが早いことから昆布巻きなどの惣菜用としても適しています。



真昆布

上品な甘みのあるだしがとれ、塩昆布や、佃煮、おぼろ昆布などの原料にもなります。



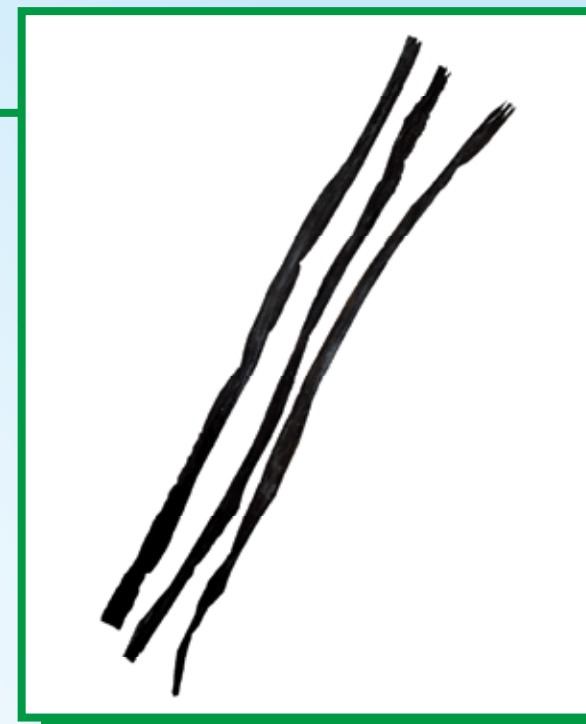
羅臼昆布

味わいの濃いだしがとれます。酢昆布などにしてもおいしいです。



長昆布

火の通りが早く、煮くずれないので、昆布巻、おでんなど煮物用として適しています。

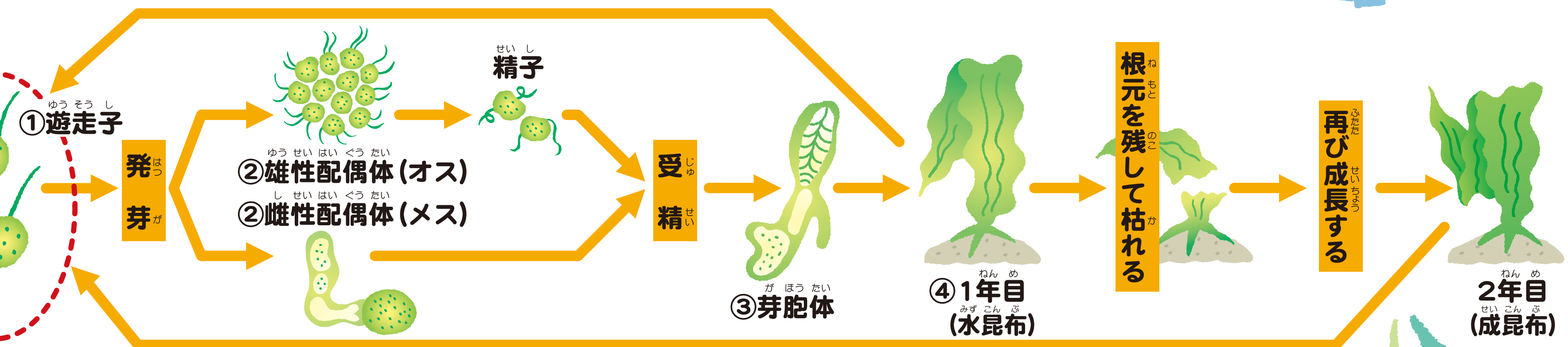


昆布は縁起物として使われています。

お正月の大きな鏡餅の下に昆布がしかれているのを見たことはありませんか？ また、婚約のしるしである結納品にも昆布は使われています。昆布は食用としても、また、縁起物としても日本人の生活に欠かせません。

昆布は海の林

海の植物である昆布は、孢子(遊走子)で仲間を増やします。遊走子が発芽して、オス・メスになります。それらが受精して芽胞体というものになり、昆布としての成長が始まります。1年目の昆布は一度根元を残して枯れ、再び成長し2年目の昆布を採取します。



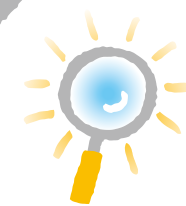
昆布にあげられた穴、犯人はだれ?

なんと、犯人はウニです。ウニは昆布が大好きだったんです。

昆布の林には誰がすんでいるの?

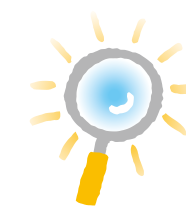
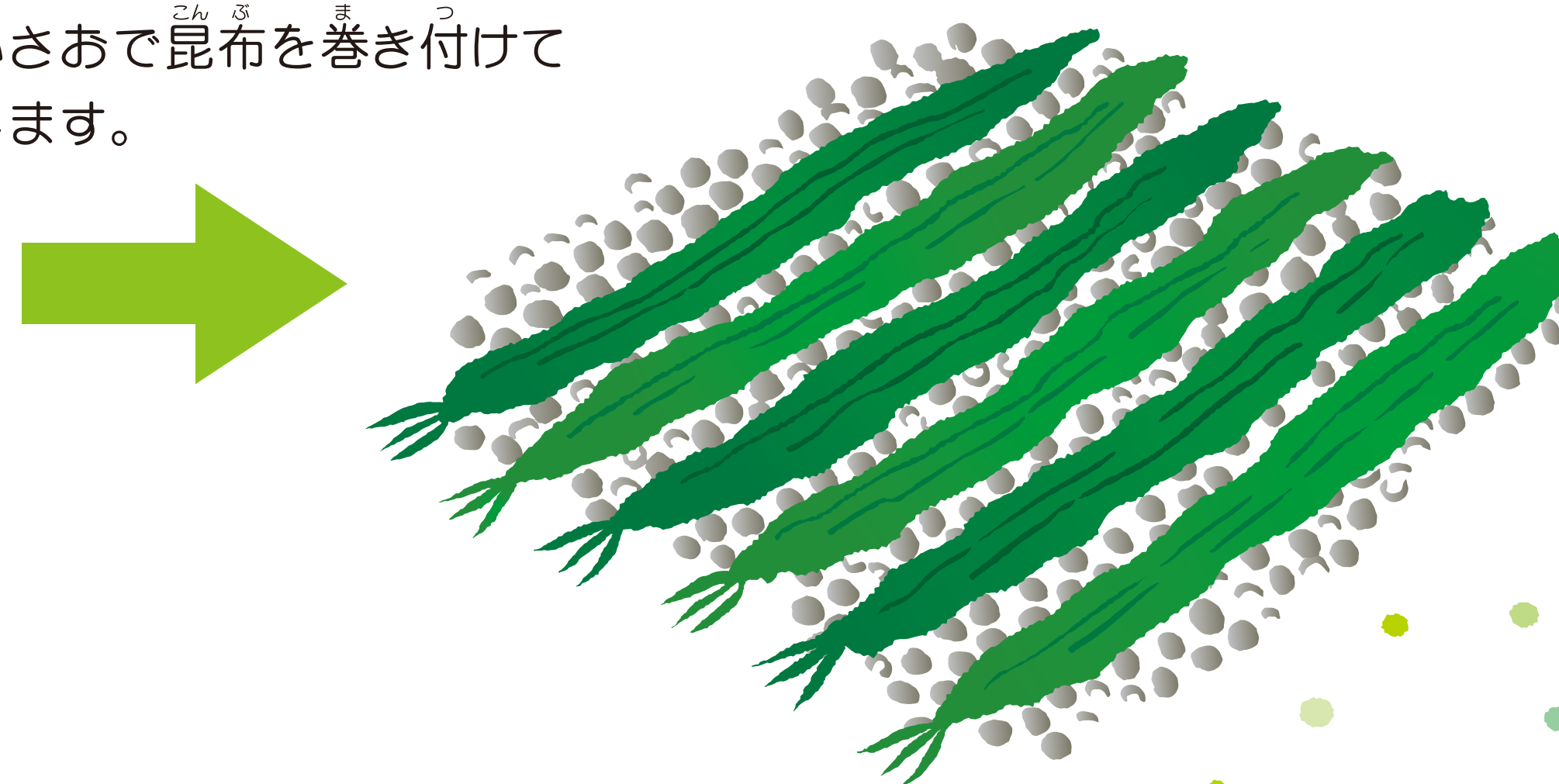
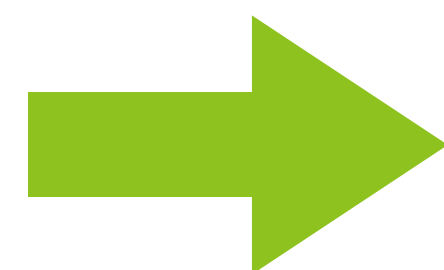
昆布の林にはウニだけでなく、ウニをエサにするラッコや、サメなどから身を隠すためにアザラシやその他の動物もやってきます。ウニが昆布を食べ、そのウニをラッコが食べて海の生態系はまもられています。

うま味のルーツめぐり



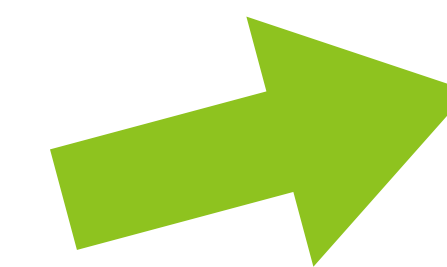
昆布漁

2年生の昆布が十分に成長する7月の中旬から9月の中旬の晴れた日だけ漁をします。昆布漁では天候はとても重要です。「マッカ」という、先が二股に割れた長いさおで昆布を巻き付けて採取します。



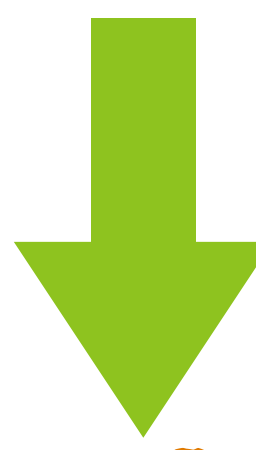
日干し

とれた昆布は根元を切り落とし、玉砂利をしいた浜辺で一枚一枚天日干しをします。晴れた日なら4～5時間で乾きます。



結束

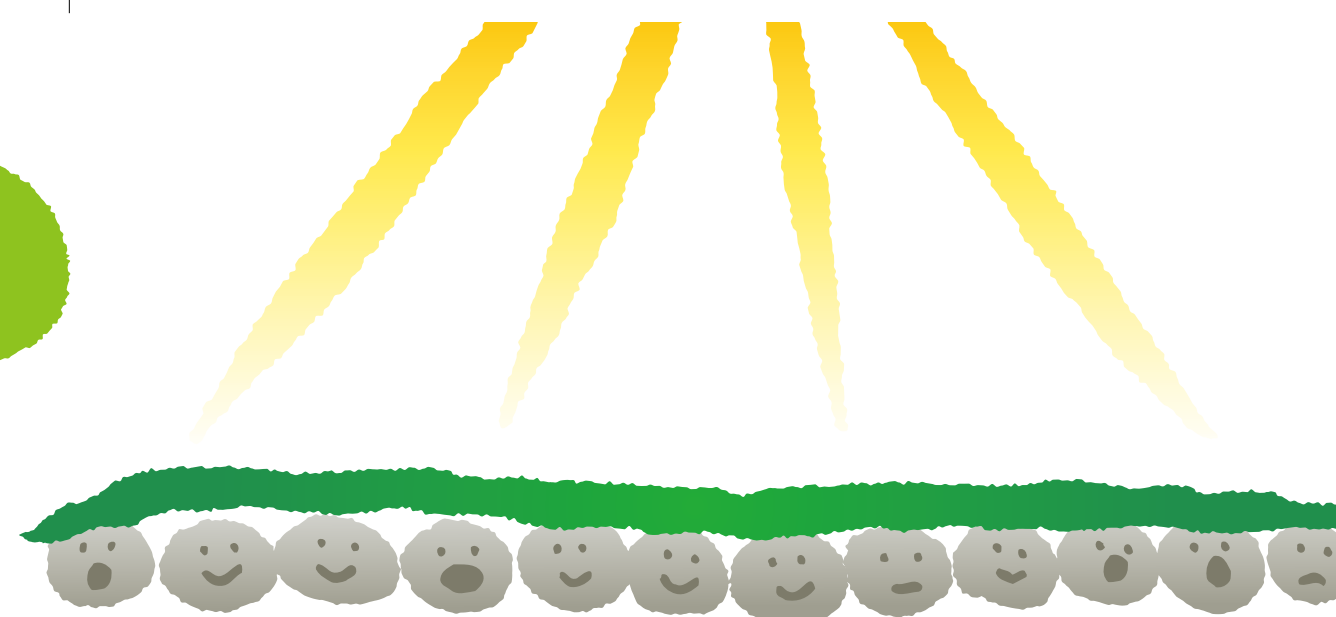
乾燥したら、一定の長さに切り揃えたり、束ねたり(結束)します。



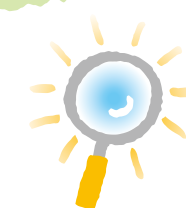
出荷



だし昆布になるまで



昆布以外の海藻からはだしがとれないの？



みんながよく知っている海藻は「ワカメ」かな？昆布のうま味成分はグルタミン酸といいます。このグルタミン酸はワカメには昆布の10分の1しかありません。



昆布の表面にある白いツブツブは何？



昆布の表面にはよく白いツブツブが見られます。これは、主にマンニトという糖類の結晶と、うま味成分などです。

