

丸藤通信 vol.9

昆布は日本料理の基本である出汁（だし）に欠かせない食材です。鰹節と合わせることで旨味を飛躍的に向上させることでも知られています。そんな昆布を「かつてない不漁」が襲っています。今回は昆布の種類や特徴、そして現在の深刻な不漁要因について特集しました。

昆布の起源

昆布の食材としての起源を遡ると奈良時代の文献、『続日本紀』に朝廷への献上品として昆布が登場していることが知られています。その後は、諸説ありますが、鎌倉時代から本格的に出汁として使われ始めたのではないかとされています。



そんな昆布が現在も出汁として重宝されている理由は昆布に豊富に含まれるグルタミン酸にあります。グルタミン酸はアミノ酸の一種で、1908年に日本の科学者により旨味の正体として定義されました。

昆布のグルタミン酸と鰹節に含まれるイノシン酸が合わさることで、旨味の感じ方がそれぞれの素材を単独で使う場合よりも格段に強くなります。これが旨味の相乗効果と呼ばれる現象です。

昆布コラム「蔵囲い」



蔵囲いは天日干しされた天然の昆布を専用の蔵（倉庫）の中で1年〜数年間にわたって光と風を遮断して寝かせて熟成させる技法です。昆布の磯臭さやぬめりが抜け、コク深くまろやかに、出汁は濁りのない透明色となります。

▲蔵囲利尻昆布天然3等
弊社で取り扱う利尻産の蔵囲昆布です。3年物。
お気軽にお問合せ下さい。

昆布の産地と種類

国内産昆布の9割以上は北海道で収穫されています。その理由は北海道の海域が昆布の生育に最適な地理的・海洋環境的条件をすべて満たしているためです。昆布は一般的に低い水温の海域で良く育つ海藻です。千島海流と呼ばれる千島列島方面から南下してくる冷たい寒流と相性が良いのです。



昆布は上図のように収穫される地域によって種類が異なり、味わいや用途が変わってきます。道南地方（真昆布）は暖流と寒流が交わり、道北（利尻・羅臼）は寒流の影響を大きく受けます。このように、育つ環境が異なるため、昆布の肉質やアミノ酸の含有量に差が生まれ、それぞれが個性的な味わいとなります。

続く昆布不漁

昨今の昆布の記録的不漁は、複数の要因が絡み合って発生しています。最も決定的な要因として挙げられているのは地球温暖化に伴う海水温の上昇です。高い水温では昆布の根元が弱って抜け落ちる「根腐れ」が発生してしまします。また、海藻を主食とするウニが餌不足となり、「痩せたウニ」が異常繁殖し、餌を求めて活性化する「磯焼け」という現象も大きな理由の一つです。

濃縮昆布だしのご紹介



北海道産昆布の味と風味を生かした濃縮タイプの液体昆布だしです。味のブレや濁りも少なくお手軽にご利用いただけます。