

もっと知ろう！味わおう！函館真昆布

知って
ましたか？

函館は昆布生産量日本一！

函館市の「市の魚」といえばイカ。

そのため、「函館の水産物」といえばイカを思い浮かべる方が多いですが、実は一番水揚げの多い水産物は**昆布**なのです。

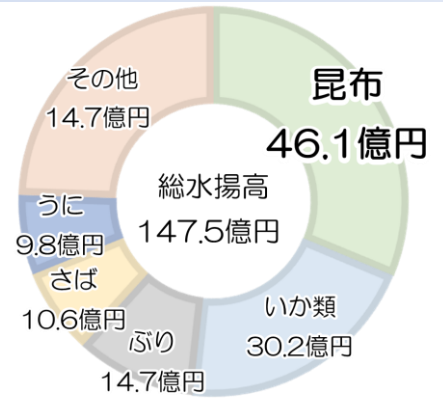
昆布の年間水揚げは46.1億円といか類の1.5倍以上あり、函館市の水産物全体の総水揚げに占める割合は3割以上になります。

また、国内の昆布生産量の9割以上が北海道産ですが、函館産はこのうち約3割を占め、生産量・生産高ともに**日本一**を誇っています。

平成16年に当時の戸井町・恵山町・榎法華村・南茅部町と市町村合併したことにより、函館市は**日本一の昆布生産地**となりました！



(函館真昆布ポータルサイト) (出典：令和4年北海道水産現勢)



函館市の水産物総水揚げにおける昆布の割合

知って
ましたか？

「函館真昆布」

10種類以上ある北海道の昆布のうち、函館市では「みついし昆布」や「がごめ昆布」も採れますが、主力はなんといっても「真昆布」です。

「真昆布」の「真」は、例えば真鱈(まだら)、真蛸(まだこ)、真鰯(まいわし)など、その品種の中でも、代表的なものに冠されている呼び名ですが、実際に、函館産の真昆布は肉厚で幅が広く、上品でコクのある風味の澄んだだしがとれることから、「最高級の昆布」と評されています。

函館市の真昆布は、採取される場所によって「白口浜」「黒口浜」「本場折浜」という銘柄で流通し、特に関西方面の高級料理店でのだし引きや、高級佃煮、塩吹き昆布の原料として、いずれも長らく高い評価を得ています。

しかし、一般の消費者の方にとっては、利尻昆布や日高昆布、羅臼昆布など、名称に産地名が付いている他の道内産昆布に比べ「真昆布」の知名度は低く、真昆布が函館産であることもほとんど知られてきませんでした。

そのため、函館市と市内の5つの漁業協同組合(函館市漁協・銭亀沢漁協・戸井漁協・えさん漁協・南かやべ漁協)が協力し、平成29年から函館産の真昆布を「函館真昆布」というブランドに統一してPRしていきます。



「おいしい函館」
(函館市 食の魅力発信サイト)



知って
ましたか?

「昆布の道(昆布ロード)」は函館から始まりました

かつて函館の真昆布は、松前から敦賀(福井県)まで船で運ばれ、京都・大阪まで送られていきました。

さらに江戸時代になると、北前船を使って下関から瀬戸内海を通る西まわり航路で、敦賀・小浜を経由せず、直接天下の台所・大阪へ運ばれ、この道筋が「昆布の道(昆布ロード)」といわれています。

「昆布の道」により各地へ昆布がもたらされたことで、特に北陸や関西では独自の料理や食べ方が生まれ、加工産業などが発展し、一大消費地となりましたが、その始まりは道南・函館の地なのです。



店頭で昆布を選ぶときには、ぜひ「函館真昆布」をお買い求めください。

手軽に
使おう!

「昆布水」と昆布を使ったおすすめレシピ

「昆布でだしをとるにも手間がかかって…」という方に!

昆布の水だし「昆布水」の作り方



- ◇分量：水1リットルあたり真昆布20g 程度
- ◇だしの取り方：鍋やピッチャーなどに水と真昆布を入れ、2時間以上置いたら真昆布を取り出す。
- ◇コツ：ピッチャーに入れてだしを取ると便利。ただし昆布の入れっぱなしにご注意!

手軽に料理のだしに使えるほか、余ったら冷凍保存もできます。ミネラルや水溶性食物繊維が豊富なので、そのまま飲んだり、これでお米を炊くのもおすすめです。

一口メモ

昆布の表面の白い粉はうま味成分



その白い粉は「マンニト」という名のうま味成分です。だから昆布は水洗いせず、表面をかたくしぼったぬれ布巾で軽くふく程度でOKです。

その他のおすすめレシピ(動画)

(北海道ぎょれん 公式 YouTubeチャンネル)



豚バラ生姜の昆布巻き



旨みたっぷり昆布だし鶏飯



タラと昆布のみぞれ鍋



タラの昆布めめ 洋風松前焼き

【材料】 2人分

タラ(切り身) …200g 大根(角切り・茹でたもの) 12カット
 函館真昆布 ……適量 まいたけ ……60g
 カイワレ大根 ……適量 バター ……40g
 万能ねぎ ……適量 サラダ油 ……40g

【作り方】

- ① タラを100gにカットして、函館真昆布ではさみ、ラップに包んで一晩冷蔵庫で保存。
- ② フライパンにサラダ油を引いて、タラを昆布ではさんだまま焼き、焼き上がった後取り出す。
- ③ フライパンにバターを入れ、大根とまいたけをソテーし、万能ねぎを加える。
- ④ 「②」のタラを皿に盛り付け、「③」をかけてカイワレ大根をあしらう。



カット・写真出典 北海道ぎょれん HP (「タラの昆布めめ 洋風松前焼き」写真除く)