

函館真昆布

「昆布の道」はここから始まりました

国内の昆布生産量の9割以上が北海道産、なかでも函館産はこのうちの約3割を占めており、**生産量・生産高ともに日本一**を誇ります。

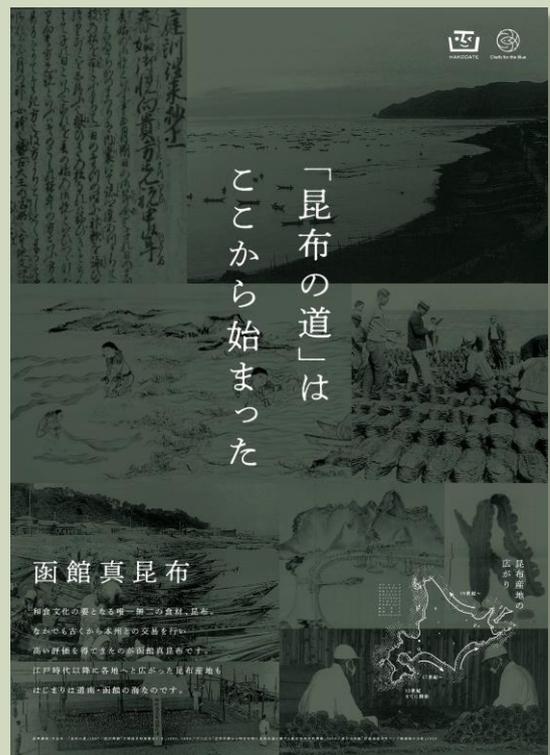
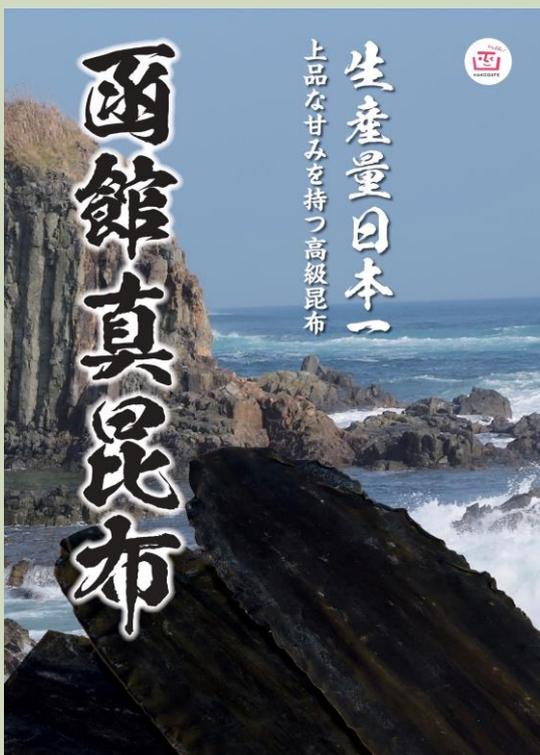
10種類以上ある北海道の昆布の中でも、津軽海峡から噴火湾にかけての函館市沿岸で採れる「真昆布」は、肉厚で幅が広く、上品でコクのある風味の澄んだ出汁だしが取れることから、主に関西の料理人の方から、長らく高い評価をいただいています。

その歴史を辿ると、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・大阪に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回り航路で直接大阪へと運ばれ、この道筋が「昆布の道(昆布ロード)」といわれており、その始まりは道南・函館の地なのです。

しかし、これまで函館の「真昆布」は、「白口浜」「黒口浜」「本場折浜」など、採取地それぞれの銘柄で流通してきたため、名称に産地名が入る利尻昆布や日高昆布、羅臼昆布などに比べ知名度が低く、「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。

このような状況から、函館の「真昆布」の知名度および認知度の向上を図るため、函館市内の5漁協(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)と函館市が協力し、平成29年から

「**函館真昆布**」というブランド名に統一してPRしています。



函館真昆布

はこだてまこんぶ

銘柄と産地



しろくちはま

白口浜

特徴

南茅部沿岸で水揚げされる昆布は、河川から栄養塩やミネラルが多く流れ込む地域で育つため、上品な味わいと澄んだダシが豊富に取れ、乾燥させたものは切り口の色が白いことから『白口浜』と呼ばれています。また、江戸期に松前藩が朝廷や将軍家に献上していたことから「献上昆布」とも呼ばれています。

生息地

渡島半島東側の亀田半島、南茅部（みなみかやべ）から銚子岬に至る沿岸

主な産地

大船（おおふね）・白尻（うすじり）安浦（やすうら）・川汲（かっくみ）尾札部（おさつべ）・木直（きなおし）

くろくちはま

黒口浜

特徴

銚子岬と汐首岬間の寒流地域で水揚げされる昆布は、風味が良く澄んだダシが取れ、乾燥させたものは、白口に対して切り口の色が黒みがかっていることから『黒口浜』と呼ばれています。黒口の方が白口より僅かながら塩分が高いと言われていますが、コクもあり「白口浜」と同様に、高級だし昆布と言えます。

生息地

渡島半島東側の亀田半島、銚子岬から汐首（しおくび）岬に至る沿岸

主な産地

楯法華（とどほっけ）・恵山（えさん）・古武井（こぶい）・尻岸内（しりきしない）・日浦（ひうら）・東戸井（ひがしとい）

ほんばおりはま

本場折浜

特徴

汐首岬と立待岬間の暖流と寒流が混じる地域*で水揚げされる昆布は、ややあっさりとした風味の澄んだきれいなダシが取れ、大きく長いのが特徴で折昆布に仕立てることから『本場折浜』と呼ばれています。また、葉の幅が広くて長い「沖採り」のものと、幅が狭くて肉質の厚い「岸採り」のものがあります。

生息地

渡島半島東側の亀田半島、汐首岬から函館山（立待岬*）に至る沿岸

主な産地

小安（おやす）・石崎（いしざき）・銭亀沢（ぜにかめざわ）・宇賀（うが）、志海苔町と根崎町の一部の地域通称**）・根崎（ねさき）・函館（はこだて）

* 大石圭一（1987）. 昆布の道 第一書房

** 函館市史編さん室編『函館市史 銭亀沢編』,1998