

「日高昆布フォーラム 2008 in さまに」 参加レポート



株式会社 奥井海生堂
総務部広報担当
山田 郁恵

富浜、門別からはじまり、えりも岬をぐるりとまわって広尾にいたるまでの海岸線沿いに生息する昆布がミツイシコンブ。一般には日高昆布という名で流通し、煮昆布、だし昆布として、特に関東地方で好まれる。

日高昆布の更なる魅力を発信し、また、関係業者相互の情報交換・ネットワークの確立を目的として、2008年5月25日、上浜・冬島浜を有する様似町で、「日高昆布フォーラム in さまに」が開催された。

-
- 1…フォーラム開催趣旨
 - 2…基調講演概要
 - 3…パネルディスカッション概要
 - 4…各種イベント
 - 5…総括
-

1. フォーラム開催趣旨

開会式では、フォーラム実行委員会会長、様似町町長・坂下一幸氏が、開会にあたり挨拶を述べた。

氏は「古くから地元で採集されてきた昆布の歴史を学び、あらためてその特徴を研究することで新たな可能性をもとめること」「関係団体相互のネットワークを緊密にし、日高昆布の魅力を発信・知名度の向上を促進することで、水産業の振興・市域の活性化をはかること」と、フォーラム開催趣旨を紹介。

「古くから水産業の要としてこの地にあった日高昆布を、世界に発信していく、第一歩」—実行委員会委員長として、また行政の首長として、フォーラムへかける想い。自らの足で関係各位をめぐり協力を募ったという氏の熱意がこもった言葉となった。



続いて壇上に立った北海道日高副支庁長・佐藤克司氏は、がごめ昆布の高付加価値化、商品化に携わった経験を振り返りつつ、日高昆布とその産地に対する期待を述べた。

フォーラム入場にはチケット販売制をとったが、開催告知当初から、日高管内・外を問わず、問合せも多かったそうで、500 円のチケットは早くから完売。漁業関係者、研究者から一般客まで幅広い層の入場者があったようだ。総数は招待客・報道関係者を含め、350 余名。会場は開会式から熱気に包まれていた。

2. 基調講演概要

引き続き、株式会社奥井海生堂・奥井隆氏による基調講演があった。

本物志向・高級志向が強まる中で、国産の高級昆布の需要が確実に高まっていることを踏まえ、「うま味」の重要性を指摘。池田菊苗博士による「うま味発見」から、今年でちょうど100年。世界共通の味「UMAMI」として、今や広く知られるところとなった「うま味」について、さらに学ぶことが必要だと述べた。



また、昆布とワインとを比較。産地、産年度により厳格にカテゴライズされるワインと、昆布との相似性について触れ、テロワールやビンテージについての説明も交えながら、昆布販売の方向性を模索した。

転じて、日本史における昆布の位置づけについて、また、日高昆布の歴史について簡単な説明があった。薬草として一時は金と同価格で取引された昆布は、仏教文化の到来と共に食品として扱われるようになり、江戸時代には航路の発達により、庶民の食卓に欠かせぬものとなった。幕末期には九州の某藩が密かに昆布を中国大陸まで運び、その利益は幕府転覆の礎となったという。日高においては、(おそらくそれ以前から採集はされていたであろうが)記録に残る最も古いもので18世紀末。以来、曲折を経て現在に至るまで、日高地方は有数の昆布産地として名を馳せてきた。

講演の後半部は、日高昆布の今後というテーマに比重が置かれた。

奥井氏は、バイヤーとしての立場から、高級だし昆布として認知されている利尻昆布、真昆布と比較して、プレミアム感が薄いきらいがあることを指摘した。

「高級煮昆布としてのポテンシャルは十分。鍵となるのは販売促進」として、首都圏の百貨店、高級スーパーでの販売や有名料亭への働きかけの強化、マスコミによる認知度アップなどの有功策を提示。

また、産地、浜の差別化についての言及もあった。ミツイシコンブは、肉質が柔らかく煮あがりも早いという特性から、業務用の佃煮昆布としても広く流通しているが、おなじく業務用として流通する道東のナガコンブとの、より明確な差別化をはかることが急務であるとした。浜格差については、もとの差を個性ととらえ、強みにして打ち出していくことが必要であるとした。

講演の最後に、世界で求められている昆布の現状の紹介があった。

「フランスで行われたワークショップでシェフ同士の交流がおこなわれるなど、海外の方がうま味や昆布だしについての理解を深める機会は徐々に増えている。とはいえ、まだ十分であるとはいえない。価格面だけをとりあげて中国産・韓国産の昆布ばかりが取り扱われることも多い。価格ではなく、付加価値で競争してこそ、日本産の昆布に未来がある。和食文化を次代に継ぐためにも、生産者として、売り手として、取り組まねばならないことが非常に多い」—こう締めくくり、基調講演は終了した。

3. パネルディスカッション概要

昼食、漁協の方々によるアトラクションをはさみ、パネルディスカッションとなる。昼食は漁組女性部の皆さん方による昆布尽くしのお弁当で、特筆すべき内容である。また、漁組の方々による歌・踊りは会場をおおいに盛り上げていた。

委細は別項に譲るとして、以下ではパネルディスカッションの次第をのべる。

テーマ、参加者は以下のとおり。

テーマ

「日高昆布の可能性を求めて」

パネラー

坂下 一幸 氏（様似町町長）

二宮 くみ子 氏（NPO 法人うま味インフォメーションセンター理事）

泉 誠 氏（えりも漁業協同組合参事・北海道指導漁業士）

井上 理人 氏（日高中央漁業協同組合専務）

奥井 隆 氏（株式会社奥井海生堂代表取締役）

コーディネーター

木下 好和 氏（様似町副町長）

まず、ディスカッションに先駆けて、NPO法人うま味インフォメーションセンター理事・二宮くみ子氏より、うま味を理解するための発表があった。「日本のうま味から世界のUMA MIへ」と題された資料が既に配布されており、簡潔な言葉と図表で、うま味についてわかりやすく紹介された。

なかでも「母乳にも昆布にもグルタミン酸が



多く含まれている」という研究結果は、昆布関係者にとって非常に興味深いものである。人は生れ落ちたときから、源体験としてうま味を摂取していることになるが、それはとりもなおさず「うま味のカプセル」昆布との対峙につながるといえる。

なお、今年がうま味発見100周年ということで、二宮氏には特別参加をいただいた。また、同センターより、『“うま味”をさぐる』（総ページ数80p、定価690円。世界のうま味の歴史や科学を紹介。5ヶ国語に翻訳されている）350冊を無償でご提供いただいている。

「日高昆布の将来の可能性」「今後のフォーラムの方向性」という二点に関し、パネラーは異なる視点から意見を述べた。環境問題、特に温暖化に関わる問題についての意見が目立っていたようだ。

えりも漁業協同組合参事・泉誠氏は、生産者として「環境問題と絡めて今一度、昆布を見直す必要がある」と強く訴えた。坂下一幸氏も、温暖化により日高昆布の生息域が変化する可能性に触れ、「『日高昆布』というブランド存続の問題。一漁協、一自治体で取り組むのではなく、国の協力を仰いでいくべき」と発言した。



また、奥井氏は「昆布とは廃棄物の出ない商品である」と述べ、エコロジー意識の高まる市場においても格好の商材と指摘した。

二宮くみ子氏は、だしをひいた後そのまま煮昆布にできるという日高昆布の特性をアピールし、利尻昆布、真昆布などとの違いを認知させていくことが必要と語った。また、海外で最も手に入れやすいのは日高昆布であることについて触れ、調理法などをさらに広く周知させていきたいと述べた。

「昆布生産は匠の技」と例えたのは井上理人氏。「生産者の労力に対し、昆布の価値は不当といえるほどに低く評価されている。生産者が一丸となって日高昆布の未来を見据え、現状を打開しなければならない」とした。

さらに、日高昆布を利用した、新しい商品の開発については?という設問について、奥井氏は細工昆布を例にあげ、「失われていく技術は数多い。新しい商品とは、実は過去に既にあった商品であったりする」「作業従事者の減少が昆布文化の衰退に拍車をかけている」と話した。

とはいえ、二宮氏が紹介されたように、うま味のもつ減塩効果、唾液分泌効果を医療の現場に利用した商品はすでに現実化している。今まで考えられなかった分野に対して、可能性は広く拓けているといえよう。勿論、新規参入に関しては生産者と研究者の緊密な連携が不可欠である。行政、加工業者も加え、さらなる情報・技術の共有が必要になるだろう。

フォーラムの今後について、坂下氏は「日高管内7町が協力し、来年、再来年とフォーラムを開催していきたい。会場も管内にとどまらず、札幌、東京など広く全国で開催していきたい」と意気込みを語った。また、井上氏も「全国に日高昆布の魅力を発信するために、各漁協が協力し合うことが必要」と、支援の旨を明言した。

また、ディスカッション終了後、北海道こんぶ研究会理事長・四ツ倉典滋氏が紹介された。氏は、「100余の種類がある昆布の中で、世界でただ一箇所、日高地方にしか生息しない日高昆布。この日高昆布をいかに守っていくか、生産者・加工者・消費者が協力し、昆布の未来について考えていくことが重要だ」と述べた。

引き続いての質疑応答では、会場から複数の意見・質問が飛んだ。時間の関係上、駆け足の進行となったのが惜まれるが、参加者の熱意が感じ取れ、興味深いひと時となった。



4. 各種イベント

今回のフォーラムでは、基調講演、パネルディスカッションの他、様々なイベントが催された。

① 昆布料理試食、昆布製品展示販売

試食コーナーでは、女性部の方々の手製である数々の



昆布料理が並べられ、参加者は産地ならではの味に舌鼓をうった。また、展示販売コーナーでは地元を中心として15の企業・販売店が参加し、だし昆布や調味料、焼酎、羊羹など、実に多岐にわたる昆布製品を展示。それぞれの展示の前で足を止め興味深げにのぞきこむ姿、カメラで撮影をする姿もみられた。奥井海生堂では、大本山永平寺に納める細工昆布「菊花昆布」「あじろ昆布」と、ギフト商品3種、また包装に使用されている地元産の越前和紙を出展し、関心を集めていた。

②昆布ラーメン試食

“平成18年度北海道産業教育フェア ビジネスアイデアコンテスト”で最優秀賞を受賞した「ねりねり昆布 in 日高」(昆布入ラーメン)が披露された。様似高等学校の選択授業内での取り組みから端を発したという企画で、会場では試食スペースが設けられ、多くの参加者が賞味することができた。商品化・販売までには若干考慮する点が残っているということだが、当フォーラムでの披露は昆布の可能性を広げる道筋を示す好機となったといえよう。



③パネル展示

「むかしなつかしパネル展」と題し、かつての昆布漁の様子、現在の状況をパネルで紹介。また昆布漁に使用される器具も併せて展示された。

昆布漁の時期には家族・地域一丸となって採集に励む。その時期をヒトコマで切り取ったような、幼子と老爺が並んで昆布を運ぶという光景。これは昔も今もかわらないのだと、並べられたパネルを眺めて実感した。また、この地方ならではのといえるのだろうか?採集した昆布を馬に曳かせて干場まで運ぶというかつての光景も展示され、旧景を垣間見ることができた。



④昆布弁当の販売

様似町食生活改善推進協議会、えりも漁業協同組合冬島支所女性部、日高中央漁業協同組合様似支所女性部による昆布尽くしのお弁当である。サラダや炒め煮、ピカタなど7種の料理と吸い物。全てに昆布が使用されている。

産地ならではの家庭料理を味わえ、貴重な経験となった。また、時間をかけてメニューを検討し、前日・当日(なんと早朝4時から)は多忙の中調理に携わり、フォーラム参加者350名分のお弁当を作っていたいただいた協議会の方々、各支



所女性部の方々に、心からの感謝を申し上げたい。

5. 総括

日高地方は昆布を産する複数の浜を有し、すべて浜格差が定められている。これらの浜格差を活かし、個性を強調して市場に打ち出していくことが、今後の可能性につながると考えられる。中国・韓国から大量の昆布が輸入されている昨今、価格面で対抗することは愚挙であり、日高のみならず国産昆布の未来をとぎすことになりかねない。

しかし、昆布についての認知度はまだ十分とはいえない。浜格差どころか、利尻昆布と日高昆布の違いすら一般消費者には浸透していないのが現状である。厳しい状況を打開するためには、やはり今まで以上に関係各者のネットワークを強め、日高昆布の特性を打ち出すために、多角的な視点から対応策を講じていくことが急務である。

「浜格差を広めることは、特上浜や上浜産の昆布に対し、それ以外の浜産の昆布の価値がおとしめられることになるのではないか」という危惧の声もある。それをさけるためには各浜に優劣をつけるのではなく、あくまで個性をアピールすることで棲み分けを図ることが必要である。価格の高低は勿論避けられないが、不当なものではない。むしろ消費者にとっては、(正当に評価された)価格こそ、商品の特性を見るための第一の基準となる。その結果、それぞれの個性が周知され、「昆布を使い分ける」という状況が生まれてくるのではないだろうか。ただしそのためには、各浜、漁協の緊密なネットワークが必要なのは前述のとおりだ。

奥井氏は、いみじくも昆布とワインの不思議な相似性に言及している。

ワインは産地や年度によって細かくランク付けされ、そしてそれらの情報はエチケットといわれるラベルによって、すべて消費者に開示されている。着目すべきなのは、消費者がそれらの情報を当然のように受け止め、幅広いバリエーションの中から選択することを楽しんでさえいる、ということだ。

日本の昆布に関しては、残念ながら、まだそのような光景は見ることができない。産地と年度による格付けという点では似通っているものの、消費者への浸透となるとまだまだである。だが、世界の中で競争に打ち勝つためには、そしてなにより、和食の礎とも言える昆布文化を次代に継承していくためには、昆布の様々な個性を広く一般消費者に知らしめていくことこそが一番の近道なのではないだろうか。

遠大な目標である。今回の日高昆布フォーラムは、そこにいたるまでの長い道程への、確実な一歩であるといえるであろう。

「マイハマ」という言葉がある。「前浜」―「自分たちの浜」「おらが浜」というような意味であろうか。フォーラムに出席された漁業関係者の方々には皆「マイハマ」がある。マイハマの昆布、と言うとき、その言葉には誇りと、強い自負がこめられている。その気持こそが、日高昆布の将来につながっていくに違いない。

参考資料

日高昆布フォーラム 2008inさまに

開催趣旨

北海道で採れる昆布の歴史を学び、さらに日高昆布の優れた特徴と食味性を研究し、新たな可能性や販路拡大について、関係団体相互の情報交換やネットワークの確立と日高昆布の魅力と知名度の向上を促進し、水産業の振興と活性化を図ることを目的とする。

主催 日高昆布フォーラム実行委員会

後援 北海道日高支庁・えりも漁業協同組合・日高中央漁業協同組合・ひだか漁業協同組合・北海道漁業協同組合連合会・様似町マリンビジョン協議会・株式会社奥井海生堂

協賛 えりも漁業協同組合冬島支所女性部・日高中央漁業協同組合様似支所女性部・えりも漁業協同組合冬島支所青年部・日高中央漁業協同組合様似支所青年部・日高昆布組合・様似朝食生活改善推進協議会・旭、幌満地区海藻生産実行組合・冬島地区海藻生産実行組合・平宇地区海藻生産実行組合・鶴苫漁船昆布採取組合・様似昆布組合・平宇昆布組合

物品提供

- | | |
|-------------------------|---------------------|
| ■NPO 法人うま味インフォメーションセンター | ・『“うまみ”を探る』 |
| ■北海道漁業協同組合連合会日高支店 | ・日高の昆布 |
| ■様似町食生活改善協議会 | ・『こんぶ料理の本』 |
| ■株式会社奥井海生堂 | ・自然の恵み昆布ゼリー
・昆布飴 |