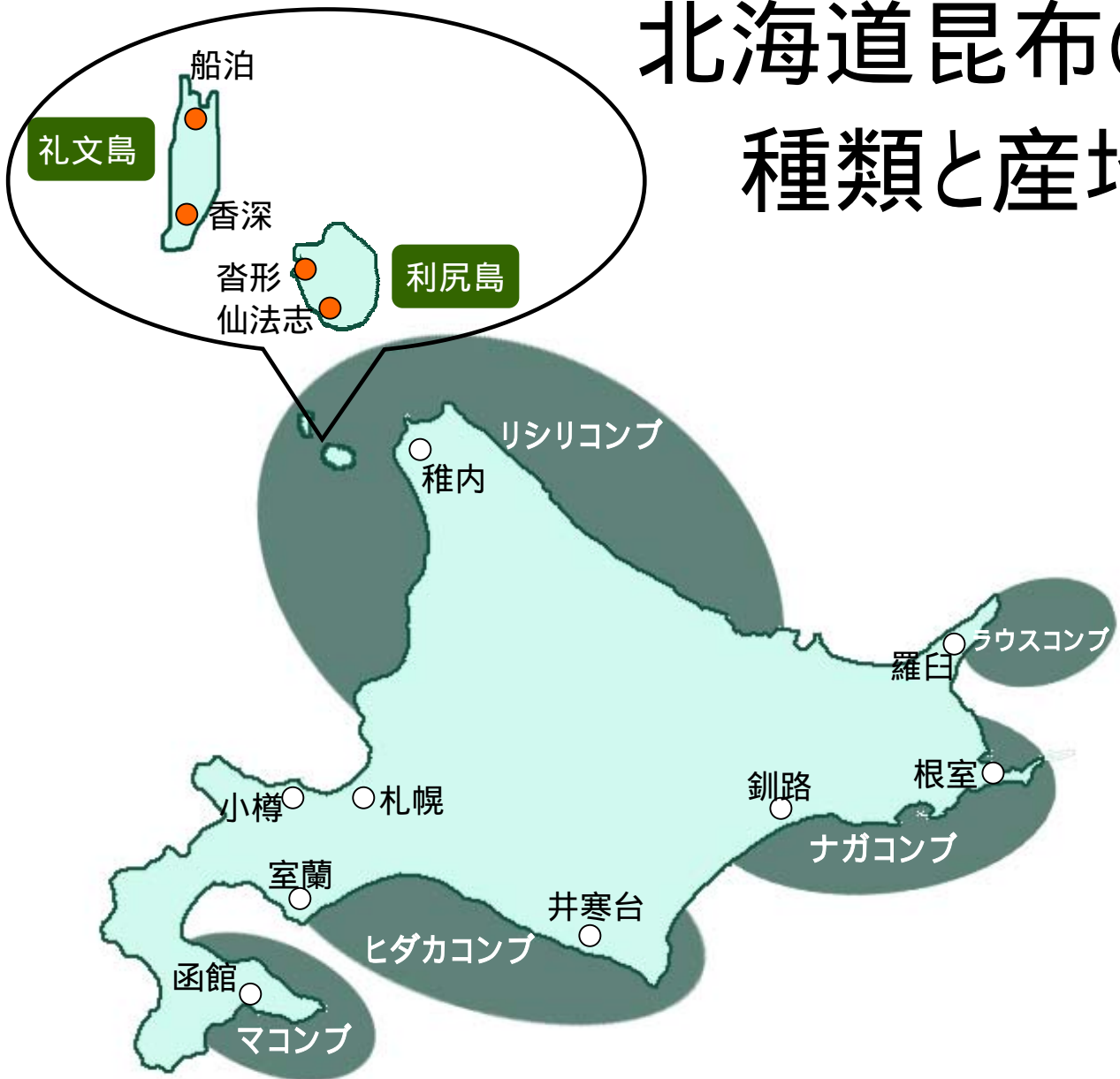


# 北海道昆布の種類と産地



## 昆布の特徴と有名収穫浜

### 利尻昆布 二年生育昆布

北海道の最北宗谷岬を中心に収穫される最高級出し昆布。繊維質も固く出し汁が濁らない事から御本山の精進料理や京の懐石料理には欠かせない昆布です。宗谷岬を中心に収穫される物を地方（じかた）、利尻島、礼文島で収穫される物を島物と呼び、その透明で上品な出しの特徴から島物を上浜、地方を並浜と分けてきました。礼文島で収穫浜が2箇所、利尻島で4箇所の浜がありますが、その中でも特に礼文島の香深浜を別格浜と呼び、昔から最上級利尻昆布の産地として有名です。

弊社では香深昆布を中心に島物の昆布を、温度、湿度を管理する昆布専用蔵で1年、2年3年と寝かし、昆布臭を抜き旨みを増す『蔵囲昆布』として販売しています。文字通りわが国を代表する高級昆布の逸品です。弊社で販売す『蔵囲一年物』『蔵囲二年物』という昆布がこれにあたります。

（有名浜：礼文島の香深浜、船泊浜、利尻島の沓形浜、仙法志浜）

## 山出し昆布（真昆布） 二年生育昆布

函館を中心に道南で収穫される昆布。利尻昆布と同様、透明感のある上品な出し汁が引ける事から、高級出し昆布として人気があります。利尻昆布と違って繊維質が柔らかい事から、高級な煮昆布としても大阪を中心に使われてきました。

何度もローラーをかけ昆布の仕上がりを綺麗に伸ばし立派に作り上げる事から、献上昆布や、神社、仏閣のお供え物としても使われ、そのなごりで結納品や縁起物としても使われています。弊社では御本山へお納めする細工昆布や天上昆布を始め、高級佃煮昆布の原料としても使用しております。

南茅部を中心に採れる昆布が、函館港まで川汲峠を越えて運ばれた事から、「山から運び出される昆布」として、又、山のように沢山のうまみを含んだ出し汁が楽しめる事から『山出し昆布』と言われているそうです。

（有名浜：尾札部浜、川汲浜、安浦浜、大船浜）

## 羅臼昆布 二年生育昆布

世界遺産に登録された知床半島の太平洋岸で収穫される幅の広い昆布。少々濁りますが濃いコクのある出し汁が特徴でみそ汁や他の合わせ出しに最適です。又、そばつゆやうどん出しにも重宝します。薄く幅の広い形から昆布×用にも使われ繊維質の柔らかい特徴から煮昆布や、そのまま短冊状に切っておしゃぶり昆布としても愛用されます。

角切りにした羅臼昆布を醤油や酢のビンに入れ、一味うまみ味を付けた便利調味料としてご紹介しています。出し汁や煮昆布、おつまみ昆布と幅広く使われる事から、昆布の万能選手とも言われています。まずこの昆布をお台所に常備していただく事をお勧めします。

（有名浜：羅臼浜）

## 日高昆布 一年生育昆布

昆布の香りが強い為あまり出し昆布としては使用しませんが、肉厚で繊維質が柔らかい事から煮上りも早く高級煮昆布として昔から人気のある昆布です。

お正月の昆布巻き料理には欠かせない昆布です。又、季節の野菜などとの炊き合わせや含め煮、細かく切ってお漬物に漬け込んだり、おでん鍋や松前漬、煮しめ昆布など色々重宝する昆布です。じっくりと水につけ戻して下さい。立派な幅の広い昆布に戻して、巻物やおでん鍋、煮しめ昆布としてお使い下さい。

（有名浜：井寒台浜、浦河浜、近笛浜、冬島浜、歌別浜）

## なが昆布 一年生育昆布

釧路、根室を中心に太平洋岸で収穫される昆布。毎年大量に収穫され日高昆布に次ぐ煮昆布の代表です。出し昆布にはむきませんが柔らかく煮上がる事から業務用に佃煮昆布、昆布巻きにと加工され販売される昆布です。

弊社では6月、7月始めに昆布漁が本格的に行われる前に収穫する、間引き昆布（野菜でいう間引き菜）を販売しています。本格的に昆布漁で使う『サオ』を入れる前と言う意味から、「サオ前昆布」と言われ、本取れ昆布より厚みも薄く柔らかく煮上がります。水に15～20分大きく戻してからお使い下さい。

（有名浜：昆布森浜、釧路東部浜、散布浜、浜中浜）

大木山持御膳 大木山持御膳

御昆布司

興井海生堂



