とはずがたり

奥井海生堂古事

はじめまして、敦賀は奥井海生堂へようこそいらっしゃいました。
ご挨拶がわりに、すこしだけ、私どものこと、昆布のことをおはなしさせていただきます。
お時間の許す限り、おつきあいいただけたらば幸甚のいたり。
さァ、語りのはじまり、はじまり――

株式会社奥井海生堂発行

〒914-0063 福井県敦賀市神楽 1-4-10 TEL0770-22-0493(代)／フリーダイヤル 0120-520-091 http://www.konbu.co.jp/

明治四年(1871年)、**初代・士族、奥井半吾**が「**昆布司　奥井海生堂**」を創業いたしました。この頃は、蝦夷地と上方を往復しながら様々な物資を売買する北前船がもっとも隆盛を誇っていた時分で、敦賀港も連日、昆布をはじめとする様々な物産を満載した船でにぎわっていたようです。

二代目・奥井辰之助が家業を継いで後の**明治中頃、曹洞宗大本山永平寺御用達**の御許可を賜ることとなりました。当時よりお納めしていたあじろ昆布(蛇腹昆布)、菊花昆布は、百年余りを経た今日まで、永平寺の食膳に供されております。また、北大路魯山人の美食倶楽部をはじめ、京都の有名料亭との取引が始まったのもこの頃からです。

昭和に移り、**三代目・奥井重雄**の代には、**曹洞宗大本山総持寺の御用商**の証を賜り、両大本山御用達となります。

しかし、この頃から大戦の暗雲が日本に暗くたちこめるようになります。もとより、敦賀は昆布加工業の盛んな街であり、多くの業者が軒を連ねていました。ですが、戦局の悪化に伴い、原料である昆布が入手困難になったことに加え、業務従事者が召集・徴収された結果の人手不足も深刻な問題となりました。そして大戦末期の**昭和二〇年**、後に「敦賀空襲」と呼ばれる米軍の攻撃により、敦賀の街は壊滅的な大打撃をうけます。

灰燼に帰したかに見えた敦賀の昆布業界でしたが、関係各者の獅子奮迅の努力と熱意により、驚異的な速さで復興が進みました。また、終戦直後の混乱期、栄養状態が極度に悪化していた市井に、業界が結束してとろろ昆布を提供したという話ものこされています。

戦後、日本経済はめざましい発展をとげます。奥井海生堂も、初代より受け継がれてきた昆布司の精神を損なうことなく、地に足をつけて、一歩一歩前に進んでまいりました。

そして現在、奥井海生堂では新たな挑戦が始まっています。

第一には、異業種との連携。酒通のみならず、多くの人々から愛される福井の名蔵・黒龍酒造と協力し、平成一八年より、リニューアルした神楽本店で、日本酒の販売を開始いたしました。酒と昆布という、まったく異なった分野同士の提携は弊社では初めての試みです。

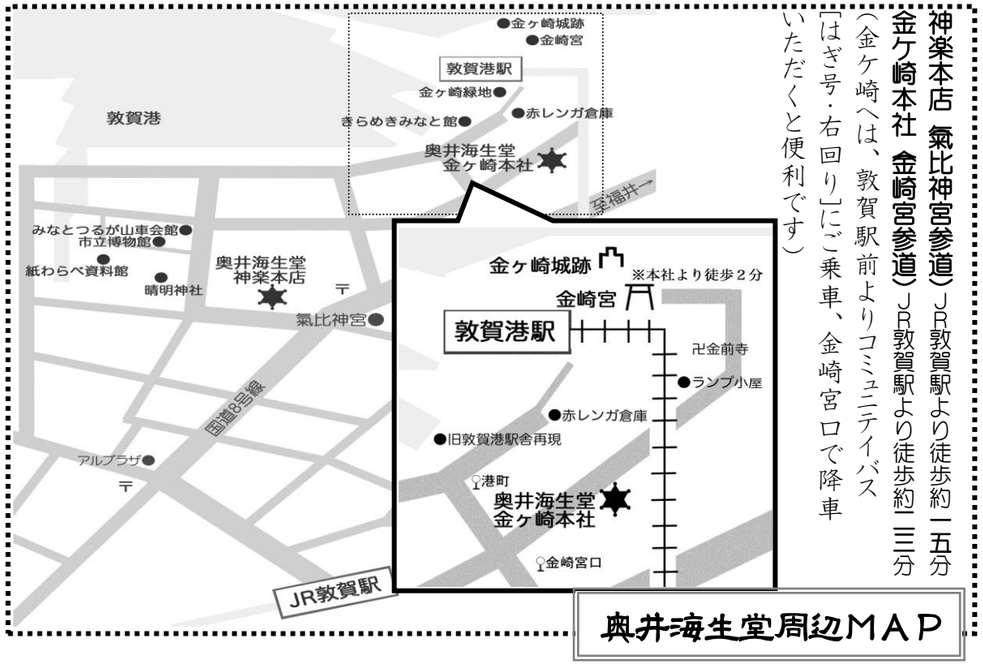
第二には、昆布を世界にむけて発信すること。平成一八年九月には、四代目である現社長・奥井隆が、パリで開催された「日本の食文化セミナー」で、講師をつとめてまいりました。その際強く感じたのは、「世界的な和食ブームと言われているにもかかわらず、海外では、昆布を含む和の伝統的食材は、正しく知られているというにはまだ程遠い」ということでした。

食は生活の礎であり、食文化を知ることは、その人となりを知ることにつながります。先人より脈々と受け継がれてきた和食文化。その和食を根底で支える食材、昆布を知っていただくことで、日本人のルーツを正しく識らしめる一助となればと考えております。

現在、既にフランスに向けての出荷作業が始まっています。扱う量はまだごくわずかですが、海外における和食ブームに、一石を投じることになるのではないかという予感があります。

上・菊花昆布、
下・あじろ昆布(蛇腹昆布)。

前列中央が三代目　重雄です。



奥井海生堂周辺ＭＡＰ

神楽本店　氣比神宮参道）ＪＲ敦賀駅より徒歩約一五分
金ケ崎本社　金崎宮参道）ＪＲ敦賀駅より徒歩約一三分
（金ケ崎へは、敦賀駅前よりコミュニティバス「はぎ号・右回り」にご乗車、金崎宮口で降車いただくと便利です）

奥井海生堂ものがたり　●●　豆らくがんのはなし　●●

どうして昆布屋に豆らくがんがあるの？というご質問をたびたびいただきます。豆らくがんの原材料をみても、「昆布」の文字はたしかにみえません。

かつて、敦賀の港に昆布と共に大量に陸揚げされていたのが、大豆。徳川末期、この大豆を活用できないかと知恵がしぼられた末、浅草の菓子職人より製法を伝授されつくられたのが「豆らくがん」です。福々しくもどこか愛らしいその面貌は、記紀にも語られる由緒ある神社、敦賀は氣比神宮の御祭神、神功皇后を象ったものとつたえられています。

弊舗では、明治四〇年ごろに、この「豆らくがん」の販売を開始。特に、日本でもいちはやく鉄道が敷設された北陸線の発祥駅、敦賀駅頭での販売が人気を呼び、一躍、「敦賀名物・豆らくがん」と呼ばれるようになりました。年を経て、豆らくがんの謂れを語る人は減りましたが、素朴な甘さはかわらず、御贔屓を頂いております。

大豆と砂糖、水飴のみを原料として、一晩じっくり炭火で焼きしめる昔ながらの製法。手づくりの良さをそのまま今に伝えております。素朴ながら、伝統を味わえるお菓子です。

昆布 今昔

昆布の歴史

万葉の昔より、海に囲まれたこの国では、海藻も貴重な栄養源として親しまれていました。中でも昆布は別格で、薬として珍重されていたようです。また、昆布は八世紀頃には既に租税対象に指定されていたようであることも指摘されています。

時はくだり、華やかな王朝文化の花開いた平安時代。当時の百科事典ともいうべき『倭名類聚抄』には、食用藻類として二〇余種が挙げられていますが、その筆頭は昆布。昆布が「薬」から「食品」として、その地位を既に確立していたことの表象であるといえましょう。しかし未だ、昆布は宮中・貴族・寺社など、特権階級の食べ物でありました。

中世以降、昆布は徐々に人々の生活に浸透していきます。まず、台頭著しかった武士が、糧食として用いています。これは、昆布が携帯性・保存性に優れていたことに加え、「打ち、勝ち、よろこぶ」の縁起物として好まれたせいでもあるようです。

また、仏教行事の際、精進料理に利用される食材として、あるいは当時流行だった茶席に出される点心や菓子として、昆布は一部民間にも、その姿をあらわし始めました。しかしこれはあくまでも非日常・ハレの日の食べ物であって、一般人が日常的に昆布を口にすることは無かったと思われます。

昆布が、一気に人口に膾炙したのは江戸時代。一八世紀、西回り航路が開かれ、蝦夷地・東北から大坂まで、大量に・安く・早く・安全に、物資を輸送することが可能となりました。北海道と上方を往復しながら物資の売買をする船は北前船と呼ばれ、以降、明治の半ばまで隆盛を誇ることとなります。これより、昆布は安価で求められる食材となり、庶民の食卓にものぼるようになったのです。

敦賀と昆布のかかわり

当初、北海道と畿内を結ぶルートは、海路で小浜・敦賀に至り、そこから琵琶湖を渡るというものでした。

中継地点である敦賀では、昆布加工業が早くから盛んになりました。船便から陸便への中継地で加工して重量を減らすことで、運搬の簡便さを求めたため、また、原藻を加工することで付加価値をたかめるためといわれています。北海道から下関を経由して、海路のみで大坂に至る西回り航路が開通した後、敦賀港に水揚げされる昆布の量はやや減ったものの、激減することはありませんでした。敦賀の昆布業者の加工技術が、上方のそれとくらべてなんら遜色ない、もしくはそれ以上に洗練されたものであったという証ではないでしょうか。

維新の陰で／コンブロード

一八世紀頃より、薩摩藩が琉球王国を通じ、清国と密かに交易をはじめます。交易品目の中には、北前船の活躍により九州でも入手可能になった昆布もありました。薩摩藩は越中の薬売り達と手を結び、昆布をはじめとする様々な物産と引き換えに、当時日本では入手が難しかった高貴薬などを手に入れ、高値で売りさばいていたようです。その差益がのちに、維新の原動力となったともいわれています。

最終的に北海道から中国大陸まで伸びることになる、この海・陸の輸送路を総称して「コンブロード」とよびます。時代の変遷と共に変わる昆布の道は、その時代を的確に映しとっているようでまことに感慨深いといえましょう。

奥井海生堂「ほればなし」二　●●　和紙箱のはなし　●●

華やかな中にも威厳を感じさせる赤市松、落ち着いたかすり、心浮き立たせる水玉、そして、においたつような桜模様…色とりどりの和紙箱に詰められたギフトは、贈る方、贈られた方、双方を幸せにする力があるのではないでしょうか。

奥井海生堂では、ギフト商品のほとんどを、和紙箱に詰め合わせ調製いたしております。

見た目の美しさだけではなく、職人が一つ一つ手貼りで仕上げた和紙箱は、しっかりとしたつくりで、後々までお手許でご使用いただけます。

エコロジーやロハスといったことばが流行るずっと以前から、私たち日本人の心には、質実に生きる美学が根付いておりました。「モノを無駄にせず大切に使う」という、当たり前だけど大切なこと。その心を和紙箱に託してお伝え出来ればと願っております。

昆布色

昆布通への第一

山出し昆布

函館を中心に道南で収獲される昆布。昔から高級だし昆布として有名。繊維質が柔らかい為塩昆布、煮昆布としても美味しく召し上がれます。

羅臼昆布

知床半島で収獲される羅臼昆布はコクのある濃厚なだしが楽しめる為、昔から高級だし昆布として人気があります。お味噌汁など合わせだしに最適です。

日高昆布

襟裳岬を中心に収獲される日高昆布は柔らかく煮あがることから、昆布巻、野菜ふくめ煮、おでん用結び昆布や煮〆用の昆布にと幅広く煮昆布として人気があります。

利尻昆布

北海道最北端の利尻、礼文島を中心に収獲される最高級のだし昆布です。にごりのない琥珀色の上品なおだしがひけることから、料亭等でよく利用されます。