

平成元年収穫
丸文島香深浜産
天然利尻昆布
蔵廻二十三年物



昆布
熟成が
もたらす
風格

専用庫で数年間寝かせて熟成させた昆布を「蔵廻昆布」という。蔵廻昆布から引いたたしは極上で、高級料亭の味の決め手となっている。しかしその奥義は、スタンダードを求めた昆布作りであった。
文：浦川愛亜
撮影：タカサワカズヒト

礼文島香深浜産の蔵廻昆布23年物。奥井海生堂では、香深浜産の上質な昆布だけを平成元年から毎年買い続けている。京都の料亭で多く出回るのは2年物。ヴィンテージ物は稀少なため販売せず、試飲会などで披露している。



香深浜産の蔵廻昆布23年物。年月を重ねるうちに、その表情に味わいと深みが増していく。

昆布はワインやチーズのごとく、熟成する。年月を重ねていくうちに、だんだんと深いあめ色を帯びて、風格が出てくる。香りは磯臭さが抜けてほんのりとまろやかになり、ぬめりや雑味もなくなり、うま味が凝縮していく。それから取れるだしは、濁りのない、美しく品のある澄んだ琥珀色。蔵廻昆布は古来、京の懐石料理や精進料理でも重宝されてきた。福井県敦賀市にある明治4年(1872)創業の老舗昆布問屋、奥井海生堂に伺った。奥井海生堂では、北海道産の代表的な種類

をすべて取り扱っている。函館を中心に道南で収穫される「山出し昆布」、世界遺産に登録された知床半島の「羅臼昆布」、最も収穫量の多い襟裳岬の「日高昆布」、そして北海道最北にある利尻島・礼文島の「利尻昆布」。その中で蔵廻昆布に適しているのは、「島もの」と呼ばれる礼文島の香深浜産、船泊浜産、利尻島の仙法志浜産、杵形浜産の「利尻昆布」である。四代目を継ぐ奥井隆さんが最も魅力を感じているのは、昆布の最高峰として名高い、礼文島の香深浜産だ。10年、20年と長い年月をかけて蔵廻昆布を作れるのは、上質で力強い天然のものだけである。香深浜のある礼文島は、珍しい高山植物の花々が咲くことから「花の浮島」と呼ばれる。香深浜産のコンブは主に「利礼水道」と「対馬海流」の2つがぶつかり合うあたりで採れる。一帯は日当たりのよい浅瀬の岩盤が広がっており、良質なコンブが育つ条件を十分に満たしている。「ワインのブドウ畑を思い浮かべてください。コンブが育つ環境ととてもよく似ています」と言う奥井さんは、白邸の地下にワインセラーを持つほど、無類のワイン好き。品質は生育環境に大きく左右されること、産地や収穫年などによる格付けがあること、熟成させ

ることやうま味を引き出せることなど、知れば知るほど、陸のブドウと海のコンブの類似点の多さに気付いた。

蔵廻昆布の始まり

コンブの収穫時期は、7月後半から9月前半にかけて。海から引き揚げたその日のうちに、干場と呼ばれる石を敷き詰めた浜辺に一つ一つ手作業で並べていき、太陽の光で一気に入に乾燥させて、うま味を封じ込める。天日乾燥させたコンブには適度な水分が残るが、それも時間をかけて熟成していくための必要要素である。近年は効率化を重視して機械乾燥を行うところも増えていくが、乾燥し過ぎ風味が飛んだり、焼けて傷み、だしの濁りを生む原因にもなるため、奥井さんは天日乾燥にこだわる。

その後、北海道水産物検査規格による厳密な基準のもと、産地・生育場所、長さ、幅、重さ、厚さ、枚数、色、形、傷、白粉など、さまざまな項目の検査を経て、1等から6等まで格付けされる。コンブが奥井海生堂に届くのは、11月、12月の晩秋だ。

明治初期頃まで、敦賀湾はすぐ南にひかえる国内最大の湖、琵琶湖を経由して、北海道や東北の産物を関西へ運ぶ最大集荷港として