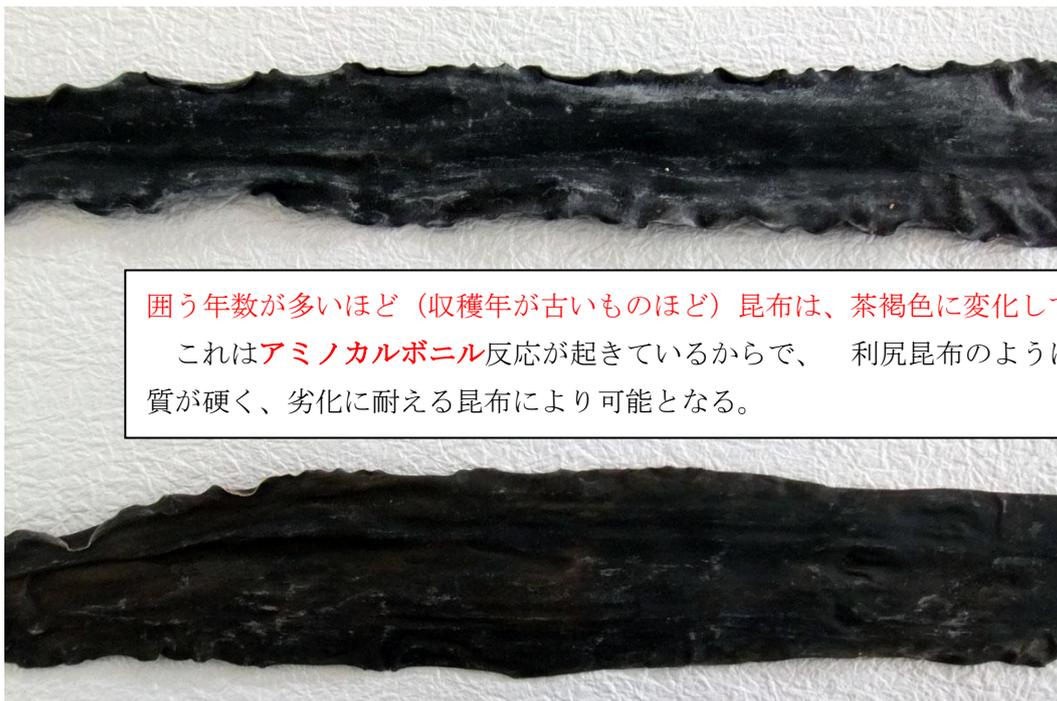


① 利尻昆布を蔵にて寝かせ（熟成）、収穫年によるだしの変化を検証

平成24年4月12日 記録



囲う年数が多いほど（収穫年が古いものほど）昆布は、茶褐色に変化している
これはアミノカルボニル反応が起きているからで、利尻昆布のように繊維
質が硬く、劣化に耐える昆布により可能となる。

写真 上段：平成10年 下段：平成元年

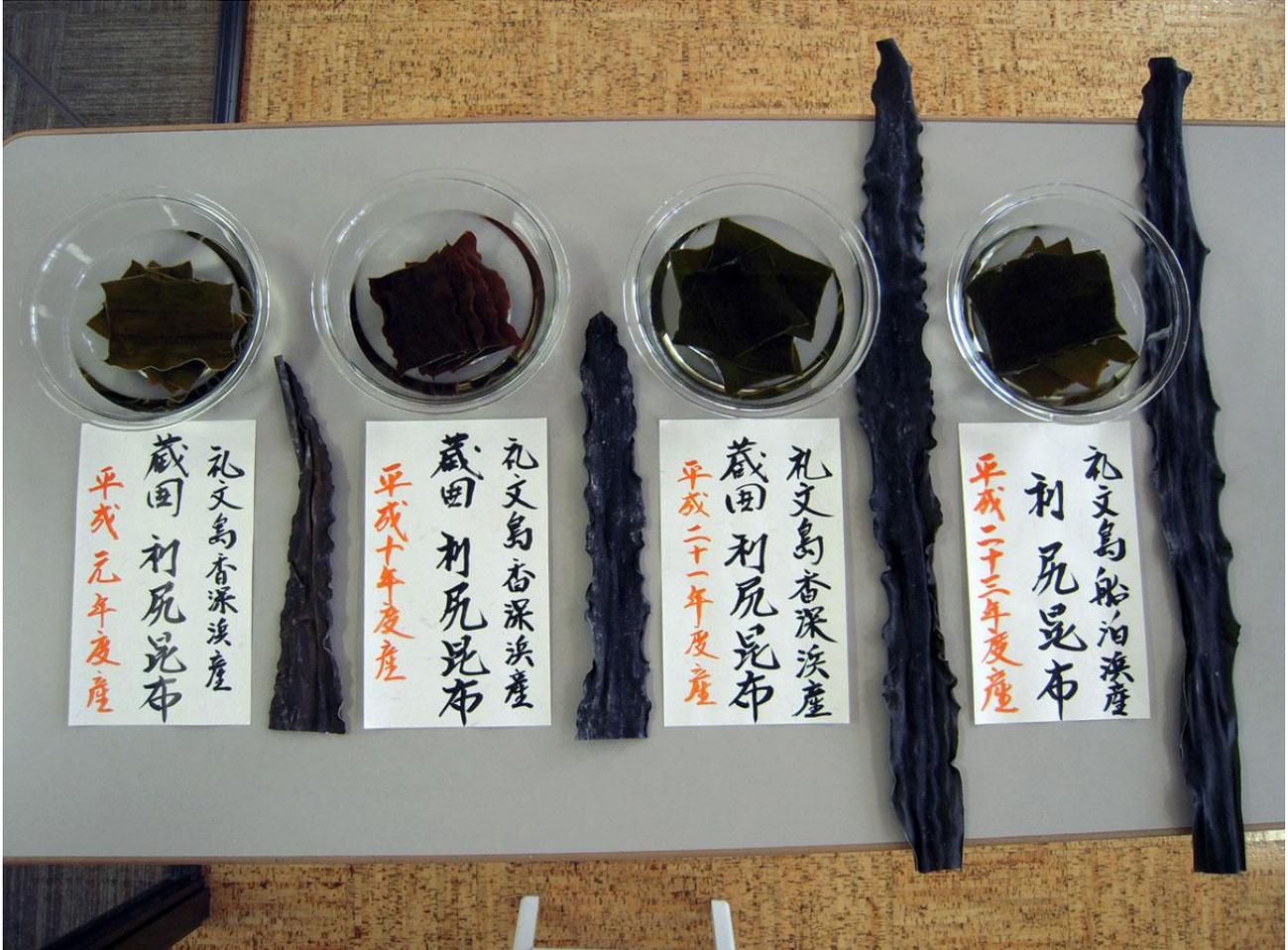
※アミノカルボニル反応について

主に食品に含まれるタンパク質やアミノ酸と糖が化学的に作用して褐色物質を作る反応。

昆布のヌルヌル成分 = 多糖類

このたくさんの糖が鎖のように繋がっているこの物質＝昆布を長時間、蔵に置いておくうちに鎖が切れ「糖の断片」が出現。

この糖の断片は「**昆布内のアミノ酸**」と反応することで「**アミノカルボニル反応**」が起きる。



グラスに入れた蔵囲利尻昆布だし

一般的に、昆布を寝かせる年数が長いほど出しの色が濃くなり、ねばりがなくなる

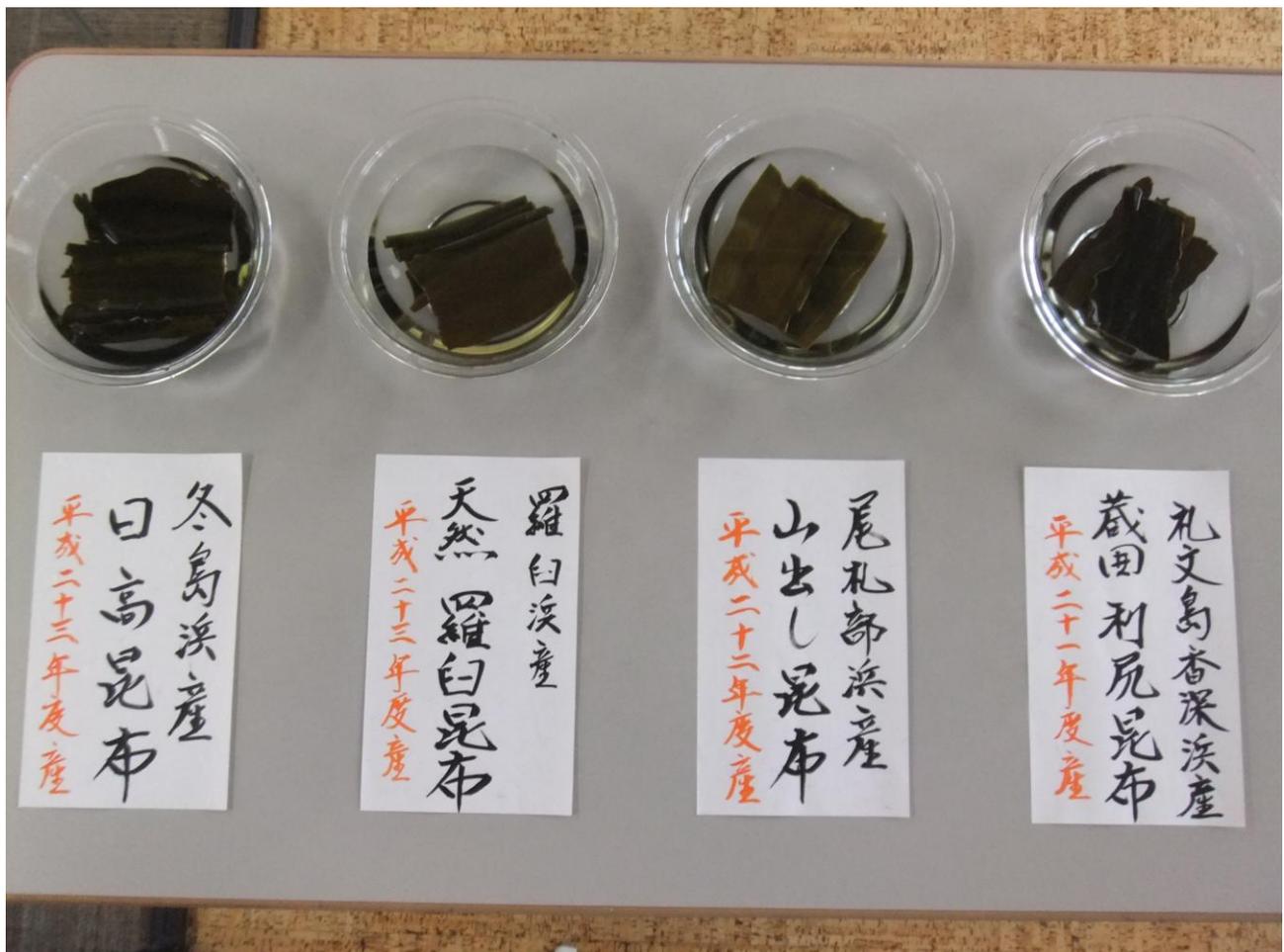


<今回の試飲と昆布の検証より所感>

- ・平成十年度産のものは、昆布それ自体の色の変化が大きく、**赤茶色**がはっきりあらわれている。
- ・平成元年、十年産には粘りが全くなっている。
- ・平成二十三年には香深浜産の昆布が収穫されていない為、現在は、**船泊浜産昆布**が囲われている。香深浜産よりも**力が弱い**ように思われる。

今後もこれらの昆布の変化について、年度毎に検証をする予定である。合せて、収穫年の**気象の変化**や、**日照の強さ**、**震災**、又、蔵の管理内容など、影響する事象を記録する必要が感じられる。

② 収穫浜によるだしの違いを検証



収穫浜の違いにより、だしの香りや、味にも違いがある為、使用方法が異なる。

又、上記昆布については、すべて天然のものである。

(羅臼昆布にだけ、天然と記載しているのは、養殖が年々増えているため)

上記写真の通り、日高、羅臼昆布は、二十三年（新物）が、山出し（尾札部産）は、二十二年が現在販売されている。震災前の昆布はほぼ、出荷が終わっている。