

# 「昆布サミット 2007 in 礼文島」レポート

## ～サミットスケジュール～

7/4

スタディツアー

昆布繁茂地、養殖場を視察

礼文島内トレッキング

7/5

スタディツアー

礼文町長、船泊漁業協同組合、香深漁業協同組合を訪問

昆布保管庫の視察

昆布サミット

基調講演

パネルディスカッション

2007年7月18日

株式会社奥井海生堂

総務部広報担当 山田 郁恵

残雪の利尻富士を眼下に、利尻空港に到着。飛行機から一步踏み出したとたん、夏の北海道独特の「一本筋のおつたような」とでも形容すべき低湿度の空気が鼻腔をくすぐる。サミットの開催される礼文島は空港がないため、ここからの交通は船便のみとなる。

礼文の基幹産業は、観光と漁業である。2000m級の高山にしか生息しない植物が、ここ礼文では海拔0mの地点で見られる。「花の島」として知られる礼文の自然を味わうために、春から夏にかけて、多くの観光客がこの島を訪れる。そしてその自然はまた、豊富な海の幸をもたらしている。

礼文の産品として、ウニやイクラ、ホッケなどと並んでもっとも有名なのが昆布。礼文島には、高級昆布として著名なリシリコンブが収穫される浜の中でも最高の昆布が獲れる「別格浜」としてランク付けされている香深浜をはじめ、複数の上浜がある。リシリコンブ生産の原点といえるここ礼文で、第一回昆布サミットが開催されるのはこびとなった。以下は、二日間にわたるサミットのレポートである。

7月4日、スタディツアー初日。まずは天然のリシリコンブの繁殖地を見学させていただく。海の透明度が非常に高い。港から少し船を走らせると、海底に昆布がびっしりと繁茂しているのが見える。意外にも岸と近く、水深も足がつく程度だという。

この辺りに生えている昆布は来年収穫予定のものだということだ。案内役の香深漁協参事・三上氏が、昆布の一本を海中から引き上げてみせてくれたが、まだ若い昆布なのにもかかわらず、みずみずしい張りとう厚み、ずっしりとした重量を感じた。ツアー参加者が試みに引っ張ってみるが、成人男性の力でも海底から抜くことはできない。実際の漁では専用の器具に巻きつけて収穫するわけだが、相当の技術と体力を要する仕事であろうと実感。それとともに、冬の怒涛にさらされつつ海底に根を張り育つ天然昆布のたくましさ、力強さを思う。



▲海中で揺れる天然リシリコンブ

更に船を進め、昆布の養殖場へ。

礼文では、養殖昆布の出荷も行われているが、天然昆布と比してその量はわずかである。養殖は安定した漁獲量が期待できるが、良質の昆布を育てるためには年間を通じての徹底した管理が不可欠である。漁業従事者の高齢化が進んでいることに加え、天然昆布が豊富に収穫できる礼文島では、養殖をてがける者は少ないのだという。

遠くから見ると丸い浮きが浮かんでいるだけに見える養殖昆布の漁場。近寄って覗き込むと、沈められたロープに沿って昆布が海中でゆれているのがはっきり

とわかる。このあたりの水深は16m前後、さすがに底は見えない。昆布の種付けをするロープの長さは100mあると教えていただく。どこまでも続くかに見える紺碧の中に、昆布の黒褐色の帯が延々と延びる様は圧巻である。

陸に戻り、一息つくまもなくトレッキングへ。スケジュールの都合もあり、2kmほどの比較的短い行程を案内していただくことになった。花はちょうど端境期で、見どころの種類は少ないとの事だったが、道脇にはチシマフクロやイブキトラノオ、レブンウスユキソウ等の花々が見られた。

礼文にはそびえたつ山は存在しない。高く伸びる木々もない。高台に上り見渡しても、目に入るのは隆起する丘と低木、半円の水平線で空と区切られた海面だけである。視界のどこかに必ず山がうつるような土地で育った人間の目には、礼文の風景はまるで外国のようだ。この土地より、日本料理の原点といえる「だし」の原材料、極上の昆布が産出するのであ

る。



▲礼文町役場に小野町長を訪問。京都市教育委員会、日本料理アカデミーの方々、うま味インフォメーション代表二宮くみ子氏、奥井海生堂代表奥井隆氏

減少を招いていて、現在の漁獲高は最盛期の 10%程度だということだ。漁協でも収穫高を増やすため、手を尽くしてはいるものの、人の手ではどうしても及ばない部分があるのが自然である。かつて隆盛を極めたニシン漁が急速に衰退したのは、ニシンが突然漁場から消えてしまったからだという。ニシン漁の二の舞を踏まないためにも、天然昆布のみに依存



▲昆布を手際よく並べていく。収穫後の昆布は一気に乾燥させることが必須。干場での作業は時間との戦いだ



▲昆布を手に取り、海生堂社員に質問する三宅氏、中村氏、二宮氏

7月5日、スタディツアー二日目。礼文町役場に、今回のサミットの主催者である礼文町の町長、小野徹氏を訪問。サミット主催地の首長として、昆布産出地で生まれ育った現地人として、異なる角度からの含蓄あるお話をうかがうことができた。漁民の高齢化と後継者不足に悩む現状、養殖昆布業の拡大推進にともなう困難。礼文の人々の昆布の利用法も知ることができた（なんとだしをとった後は料理に使ったりはせず、捨ててしまうとか）。

引き続き訪れた船泊と香深の両漁業協同組合でも、話題の中心はやはり漁師の高齢化問題。働き手が減っていることに加え、自然環境の変化が昆布の漁獲量の

減少することなく、養殖昆布の価値をしっかりと認識し天然ものとの差別化をおこないつつ、天然昆布漁と養殖昆布漁の両立をはかることが急務であるといえる。

移動の合間、道路沿いの干場では、収穫した養殖昆布を干す光景が見られた。昆布を干すアルバイトで礼文を訪れた若者たちは、その後も毎年戻ってくる人が多いのだとか。

ある程度まで干しあげた昆布を保管してある様子も見学させていただいた。半ば乾燥した状態の昆布が整然と積み上がった様子を見て、ツアー参加者は一様に歓声をあげていた。

一部を切り取り口に含むと、どこか懐かしいような磯臭さと、荒々しいまでの旨味が一杯に広がる。成形後には切りとられる端の部分や根の部分がまだ残されている。このような出荷前の昆布は初めて見るということで、参加者の多くは新鮮な驚きを覚えたようだ。

サミットは、NPO 法人うま味インフォメーションセンター理事・二宮くみ子氏の基調講演で幕を開けた。「甘味」「酸味」「塩味」「苦味」につづく第五の基本味としての「うま味」についての、スライドを利用した説明を交えた興味深い内容である。以下、概要を記す。



講演中の二宮氏

「うま味」の発見は 100 年ほど前、旧帝国大学の池田菊苗博士によってなされた。うま味の正体はアミノ酸の一種、グルタミン酸。この発見以来、食品の味とアミノ酸の関係について研究が進められてきた。今では、20 種類からなるアミノ酸がそれぞれ固有の味を持つこと、これらの味の組み合わせが食品の味を決定する重要な要素となることが確認されている。

チキンブイヨンや湯（タン）、昆布だしを成分分析すると、そのいずれにもグルタミン酸がたっぷり含まれているのがわかる。なかでも昆布だしは、多種類のアミノ酸を含んだブイヨンや湯に比べ、うま味成分以外のアミノ酸が非常に少ない。素材の味を極限まで引きだすことを身上とする日本料理にとっては、雑味がなく、うま味だけをひきたたせる昆布だしは格好の素材であるといえる。

今やうま味は「UMAMI」として世界に広く知られるようになった。各国の料理人や研究者がうま味について語り合い、理解を深めるためのセミナーやシンポジウムが、世界各地で開催されている。うま味の発見のもととなった昆布だしを料理に取り入れるフレンチやイタリアンのシェフも近年増加している。2005 年にリヨンでおこなわれたワークショップにはフレンチの巨匠、ポール・ボキューズ氏らが参加し、昆布だしの可能性をあらたに見出している。また、近くイギリスにて発売される料理専門誌には昆布の特集が組まれるという。

引き続き、株式会社奥井海生堂代表取締役・奥井隆氏による基調講演。奥井海生堂は昆布を専門に取り扱っており、今回のサミットには生産者と消費者をつなぐ仲買業者の立場からの参加となる。以下、講演の概要である。



▲講演中の奥井氏

昆布のうま味からグルタミン酸、かつお節のうま味からイノシン酸、干し椎茸のうま味からグアニル酸。発見者はすべて日本人である。日本人が「うま味」の感覚にいかにか鋭敏であるかを物語るようなエピソードである。

海に囲まれた日本では、古くから海藻類の利用が盛んであったが、中でも昆布は別格で、奈良時代には薬として珍重されていた。後の鎌倉時代には野菜を中心とした精進料理において、味を支える役割を果たした。江戸時代になると、輸送手段の発達に伴い、昆布が庶民階級の食卓にもものぼるようになった。昆布の流通は

国内のみならず、琉球王国を経由した密貿易により遠く中国にまで及んだ。「抜け荷」と称されるこの取引による利益を蓄えた九州の諸藩によって倒幕が達成されたことは幕末の秘史である。

フランスにはワインの法律とも言うべき AOC が存在するが、昆布の世界にも同様の取り決めがある。各地域の中で細かく地区別に区分された浜に、浜格差と呼ばれる区分けをする。収穫浜名と等級さえ聞けば、昆布の良し悪しの大概は区



別がつくということになる。

香深浜が別格浜と呼ばれるのは、昔から最高品質の昆布が収穫されるからだ。島を覆う霧はミネラルを多量に含む。その霧が川となり、海へ入り込む。陽の射し具合、海底の地形、さまざまな条件が絶妙に絡まりあい、日本一の昆布を育てるテロワールとなるのである。

食のグローバル化が進む現代、日本古来の食材である昆布について正しい認識を広めることが必要とされている。また、近年の学校教育において食育の重要性が叫ばれているが、日本料理の礎として長い歴史を持つ昆布だしは、食育において重要な位置を占めるであろう。

基調講演の後行われたパネルディスカッションでは、七名のパネラーが各々意見を述べ合った。参加パネラーは以下の通り。

礼文町 町長・小野徹氏  
香深漁業協同組合 組合長・和泉優氏  
船泊漁業協同組合 組合長・瀬戸川喜太郎氏  
礼文町観光協会 会長・久保和夫氏  
日本料理アカデミー 鶴飼治二氏（近又七代目又八）  
京都市教育委員会 教育長・門川大作氏  
株式会社興井海生堂 興井隆氏

なお、司会進行は二宮くみ子氏がおこなった。



▲パネルディスカッション中のひとこま。左から鶴飼氏、門川氏、興井氏、久保氏

まず、小野町長が「昆布を育てるのに最も重要なのは自然環境」として、昆布はじめ豊富な水産資源はすべて自然のサイクルの中で産出されることを指摘。人間が自然のサイクルを左右することは不可能であるものの、自然を壊さぬようできることはあるとして、町として取り組んでいる自然保護活動を紹介した。

引き続き観光協会長の久保氏が、「観光と漁業が支えあい、両立することが大切」と意見を述べた。

香深漁協の和泉氏は「昆布をつくることは誰にでもできるが、『商品』としての昆布をつくることは困難だ。商品として誇れるような礼文の昆布を出荷していき

い」と発言。安定供給ができない天然昆布のデメリットを認識し、今後礼文の昆布を絶えさせないためにも、養殖昆布を重要視していきたいという見解を示した。また、船泊漁協の瀬戸川氏は更に、「養殖と天然の優劣を名前だけで判断されるのは不合理。“養殖”の文字をとって製品化すればいいのでは、という話もある」と、養殖昆布について踏み込んだ意見を提示した。

香深、礼文両漁協組合長のお話は、生産者として日々実際に昆布に触れ、昆布を商う現場にいる人間の意見として貴重なものであろう。実際に“養殖”との表示をせずに製品化することは消費者保護の観点から困難であるが、天然昆布と養殖昆布の特性を市場に十分に理解させ、天然昆布と養殖昆布の消費者の住み分けを明確にすることが可能ならば、養殖昆布が不当に低い価値をつけられることは減るのではないか。

京都市教育委員会教育長、門川氏は、食育の観点から意見を述べた。「食育とはすなわち人間の教育」「地域を知ること

でその土地の食を理解することになる」と語った氏は、京都市の取り組みとして“ジュニア京都検定”を紹介した。対象は主として小・中学生で、検定を受ける過程で、机上の知識のみにとどまらず、体験を通して京都の歴史や伝統文化を学ぶことができる仕組みとなっている。また、日本料理アカデミーと協力し、京都の老舗料亭が継承する日本食の真髄を食育に取り入れるという、京都ならではの手法についても語った。

その日本料理アカデミーからの参加者である鶴飼氏は、「食の大切さ、楽しさ、食材と調理人への感謝の気持ちを忘れないようにと子供に伝えていくべき」と話し、またもう一つ、大人の役割として「食、ひいては地域の現状や歴史について知り、それを次世代に伝えること」が必要であるとした。

両氏の意見は、食育とはけして子供のためだけのものではなく、大人にも必要なものであることを示すものである。昆布という調理の基本素材を扱っていく上で、避けては通れない問題といえる。

パネルディスカッションの掉尾として、奥井海生堂・奥井隆氏が壇上に立った。氏は、まず消費者に様々な昆布の違いを認識させなければ、礼文の昆布の類稀なる価値は伝わりにくいとして「昆布街道マップ」の作成を提案。「各地域で産出される昆布の違い・特徴を際立たせ、視覚的に印象付ける」「各地域をラインで結び、街道を巡るように“昆布を知る旅”などとしてお勧めのルートを提案する」など、ユニークな構想を披露した。また、礼文で最高品質の昆布が産出するにもかかわらず、名称が「リシリコンブ」ということで、礼文産昆布がまがい物のように受け止められがちであるという不満があることについて、「むしろそのギャップを利用するべき」と、逆転の発想の重要性を述べた。

今回のサミットは、生産者、仲買、消費者の三者が一堂に会し、昆布をテーマにそれぞれの立場から意見を交わすという、今までにない貴重な機会であった。このような機会がこれまで無かったということ、それ自体に参加者各位が驚きを感じたのではないかと、それがまず、一つの大きな成果だといえる。このサミットをきっかけとして、生産・仲買・消費の各者の間で、あらたな交流が結ばれるのではないかと期待する。

昆布の価値を改めて認識し、また昆布の将来について実りある議論を交わせる場が今後できていくのであれば、このサミットは昆布史において大きな意義をもったといえる。

第二回サミットへ向けての課題として、一般人への情報公開を積極的に行う、という一点をあげたい。第一回は昆布に携わるものための会合という性格が強く、またそれゆえの成果も多く得られていた。第二回では今回よりも規模の拡大が予想されることもあり、マスコミへのアピール、道庁への協力要請など、可能な手段を駆使し、昆布についてほとんど知識の無い一般層の興味を喚起するようなサミットを開催できればと考える。

以上が、私見を交えての「昆布サミット 2007 in 礼文島」の記録である。サミット終盤に採択された共同宣言を添付し、レポートの締めくくりに替える。



▲利尻富士をバックに。前列右から京都市教育委員会松岡静子氏、三宅慎一氏。  
後列右から奥井氏、京都市教育委員会伴季子氏、鶴飼氏、二宮氏、門川氏、京都市教育委員会多紀俊秀氏、  
小野氏、日本料理アカデミー・竹中徹男氏、中村元計氏、京都市教育委員会大山剛生氏

参考資料 1 :

## 昆布サミット 2007in 礼文島 共同宣言

父なる森と母なる海。森と海を両親として生まれ、育まれた礼文島の昆布は、遠か昔から北前船にのり、日本海の荒波を超え、敦賀、琵琶湖を經由して京の都に辿り着き、京料理を支える出汁(だし)として持ち味を発揮、花開きました。

美しい四季と周りを海に囲まれた国、日本は素晴らしい乾物文化に恵まれました。

世界に誇る『乾物』をはじめとする豊かな恵みを次の時代にも引き継げるよう、環境問題、食育問題を真摯にとらえ、文化と環境を守り、伝えていく為に次の事を宣言します。

- 礼文島の自然と環境を守り、礼文島産昆布をはじめ、全ての水産物の生産を次の世代に正しく継承するための努力を惜しみません。
- 海と森の大切な恵みである昆布や、さまざまな乾物の調理を次の世代に伝え、日本料理の基本である『だし文化』の発展、継承に寄与します。
- 日本の食文化における昆布をはじめ、全ての食材に関する正しい歴史や知識を、食育を通じて次の世代に伝えていきます。
- 世界から注目されるうま味『だし』の正しい文化をさらに広めていきます。
- 消費者に安心、安全な食材を届けるため、昆布の生産、流通に努力します。

平成 19 年 7 月 5 日

北海道 礼文町長 小野 徹  
香深漁業協同組合 代表理事組合長 和泉 優  
船泊漁業協同組合 代表理事組合長 瀬川 喜太郎  
京都市教育委員会 教育長 門川 大作  
日本料理アカデミー 鶴飼 治二  
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  
株式会社奥井海生堂 代表取締役 奥井 隆



## 参考資料 2 :

### 第 1 回昆布サミット IN 礼文島

消費者、昆布生産者、流通業者による昆布の将来を食育を含め話しあう会

主催：礼文町

後援：香深漁業協同組合

船泊漁業協同組合

NPO 法人 うま味インフォメーションセンター

株式会社 奥井海生堂

日時：平成 19 年 7 月 5 日 午後三時

場所：礼文町香深 総合活動センター『ピスカ』

参加者：礼文町

町長 小野徹氏

香深漁業協同組合

組合長 和泉優氏

専務理事 秋本真澄氏

船泊漁業協同組合

組合長 瀬戸川喜太郎氏

専務理事 大村誠氏

礼文町観光協会

会長 久保和夫氏

日本料理アカデミー

懐石・宿 近又 鶴飼治二氏

料亭旅館 清和荘 竹中徹男氏

京の味 なかむら 中村元計氏

京都教育委員会

京都市教育長 門川大作氏

指導部学校指導課 初等教育担当課長 三宅慎一氏

指導部学校指導課 主席指導主事 多紀俊秀氏

指導部学校指導課 専門主事 松岡静子氏

体育健康教育室 指導主事 伴季子氏

総務課担当係長 大山剛生氏

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

株式会社 奥井海生堂

代表取締役 奥井隆氏