



森田貴之さん

御昆布司「奥井海生堂」●福井県敦賀市
営業部

「おべんとう」写真: 阿部了

『翼の王国』2009年6月号(No.480)
ANA グループ機内誌
ANA『翼の王国』編集部 発行

昆布って、奥が深いんですよ。利尻昆布や日高昆布っていうように、収穫される場所によって種類が違うし、同じ利尻昆布でも、日当たりや潮の流れの違いで品質に差が出ます。毎年秋、北海道・札文島の香深浜で採れる最高級の昆布を買付けて、うもの昆布蔵で大切に寝かせんです。むしろを被せて、湿度と温度を管理していく歳の中は、年代物の昆布でいっぱい。この前、礼文島の昆布漁師さんご一行が見学に来た時、蔵へも案内しました。皆さん、びっくり

朝 バナナダイエット」がブームになって、うちも始めたんです。この半年、朝食はバナナ1本と常温の水だけ。さすがに、量は腹が減るんですよ。弁当が待ち遠しいですね。いつも嫁さんには、たっぷり詰めてもらいます。かならず入つてるのは、ちょっと甘めの卵焼き。おぼろ昆布を卷いたおにぎりは、僕が今、昆布の仕事をしてることもありますけど、ここらへんでは海苔を巻くのと同じようにおにぎりに巻きます。

昆布って、奥が深いんですよ。利尻昆布や日高昆布っていうように、収穫される場所によって種類が違うし、同じ利尻昆布でも、日当たりや潮の流れの違いで品質に差が出ます。毎年秋、北海道・札文島の香深浜で採れる最高級の昆布を買付けて、うもの昆布蔵で大切に寝かせなんです。むしろを被せて、湿度と温度を管理していく歳の中は、年代物の昆布でいっぱい。この前、礼文島の昆布漁師さんご一行が見学に来た時、蔵へも案内しました。皆さん、びっくり



はどう違うの?」なんて質問されることは多いです。「昆布巻きでしたら、利尻昆布よりも日高昆布の方が短時間でふっくらとできますよ」といった具合に、料理によつて昆布を使い分ける説明をします。昆布を切つて運んで10年、それなりに昆布について詳しく仕事をするまで、考えたこともなつたね。でも、自分で昆布巻きを作るかと聞かれたら、作つたことはありませんねえ。ただ、僕がこの仕事をしているってことで、嫁さんが頑張ってくれているんで

はどう違うの?」なんて質問され

はどう違うの?」なんて質問され

