

# 広告



▲昆布をいっぱい積んで港に戻ってきた船。



▲昆布は乾いたら一定の長さに切りそろえて出荷します。このとき、昆布が折れないように、午前2時から3時間ほど潮風にあて軟らかくしてから行うという、地道な努力がありました。



◀石狩湾漁業協同組合 厚田地区女性部の皆さんが袋詰めして販売する「厚田特産だしこんぶ」。

販売場所 「あつた港朝市」(10月中旬まで)、観光センター(親船町107)  
観光案内所「あいロード夕日の丘」(厚田区厚田12-4)  
問合せ 石狩湾漁業協同組合 厚田地区女性部 ☎78-2006

厚田漁港の朝市を訪れたとき、新鮮な魚介類とともに、必ずといっていいほど買い求めるものがあります。それは「厚田特産だしこんぶ」です。

魅力は、何と言ってもコクも香りもしっかりあるだし。湯豆腐や鍋、みそ汁など“だしが命”の料理には頼もしい味方です。加えて、「肉厚で食べ応えもあるから、だしをとった後も冷凍しておけば、昆布巻きや佃煮など、いろいろ楽しめますよ」とは、冷水ミサ子さん。漁師である夫の俊成さんと長年、厚田で昆布漁に携わってきた1人です。

厚田の昆布漁は、先端が二またになった棒で昆布を絡めとる「ネジリ」という漁法。そうして水揚げした昆布は、すぐに前浜で天日干しにします。2日干し

## 厚田の昆布 コクのあるだしが魅力の

になると昆布の表面が白くなり、それだけ商品価値が下がってしまうため、干すのは1日勝負! そのため、漁ができるのは干すことも考えて、晴れた日だけ。ところが、今年は漁期である7月初めから8月いっぱいにかけて天気も悪く、冷水さんでも「数えるほどしか漁に出られなかった」とのこと。

というわけで、今年の昆布はとりわけ貴重な一品。なお「厚田特産だしこんぶ」は、石狩湾漁業協同組合 厚田地区女性部の皆さんが毎年、組合から昆布を買い取り、部員総出で袋詰めしたもので、「あつた港朝市」のほか、市内2カ所でも購入できます(上記「販売場所」参照)。

## 今も昔から

◎ 石狩随想

京・大阪は昆布の二大消費地で富山もその一角を占める。北前船の俵物として小浜港に揚げたことにより普及したと伝えられる。産地北海道ではダシか昆布巻き以外、これといった工夫がされず、京の磨かれた食文化における絶対的地位とは対照的である。◆「続日本紀」には、七五年蝦夷が先祖以来「ひろめ」を献上したと記されている。始めは焼いて食したが、後にダシをとるようになり、さらに江戸期に細工昆布としてとるる昆布などが誕生した。特に宇賀昆布はブランド品で、なるほど道開拓記念館に展示されているのは立派なものである。◆上品なダシ汁として食材を引き立てる名脇役であり、グルタミン酸の醸し出す「うまみ」は日本の味に欠く事はできない。◆厚田・浜益海岸に産する昆布は、ブランドまでとはいかないが、ダシ昆布として地域に流通しており、ファンもたくさんいる。沿岸で捕れる秋ヒラメをこの昆布で締めるとうまさも倍増するというものだ。◆この夏利尻島へ旅行に行った方から「とろろ昆布」をおみやげに頂戴した。久しぶりの味にあらためて懐かしさを覚えた。わたしたちの祖先が昆布の活用をダシとして用いたのは非常に高い生活の知恵からの産物。大切に伝えていかななくてはと思う。とにかく「喜昆布」としての縁起物、弥次さん喜多さんでおなじみの「東海道中膝栗毛」の中で登場するへみづから味の味を厚田昆布で再現するものいいのではないか。(市長)

※1 ひろめは昆布の古称  
※2 昆布菓子一種