



「食（しょく）」っていいね！北海道 「北海道のおいしい！」応援隊

～北海道開発局は、「第9期北海道総合開発計画」の目標

（「我が国の豊かな暮らしを支える北海道～食料安全保障、観光立国、ゼロカーボン北海道」）

に係る主要施策の一つとして掲げている

「食料安全保障を支える農林水産業・食関連産業の持続的な発展」

を目指して、皆様に北海道産農水産物への関心を高めていただくため、

広くその魅力を発信しています～

守りたい！和食の要「函館真昆布」編

「北海道のおいしい！」応援隊は、広く北海道産農水産物の魅力を発信することで、北海道産農水産物への関心を高め、北海道の「食」の高付加価値化を目指しています。

和食の要のコンブは北海道を代表する食材のひとつです。なかでも函館産は生産量・生産高ともに日本一。

函館市沿岸で採れる高級品質のコンブである「函館真昆布」についてお話を伺ってきましたのでご紹介します。

お話を伺った皆様

■函館市 水産課_中釜課長 ・ 企画調整課_加藤主事



■養殖コンブ漁師 高谷大喜さんと 息子の颯斗さん



☆

■料理家・（一社）日本昆布協会昆布大使 松田真枝さん



「函館真昆布」とは

●「函館真昆布」の特徴と種類

北海道には 10 種類以上のコンブがありますが、津軽海峡から噴火湾にかけての函館市沿岸で採れるマコンブは、肉厚で幅広く、上品でコクのある澄んだ “だし” が取れます。採取地によって「白口浜」、「黒口浜」、「^{ほんばおりはま}本場折浜」という銘柄で流通していて、関西の高級料理店では長年高い評価を受けています。

ただ、名称に地名が入る「利尻昆布」や「羅臼昆布」、「日高昆布」などと比べるとマコンブが函館産であることがあまり知られていませんでした。そのため函館市内の 5 つの漁協と函館市は、函館のマコンブの知名度や認知度を向上させることを目指して 2017 年から「函館真昆布」というブランド名で統一し PR 活動を行っています。



● 「函館真昆布」の歴史～「北前船」と「昆布ロード」～



「函館真昆布」は江戸時代から明治にかけて「北前船」という船で本州に運ばれていました。この航路を「昆布ロード」と呼びます。この「昆布ロード」を通り、江戸幕府や朝廷に上納していた最高級のコンブは「献上昆布」として知られています。江戸幕府による蝦夷地の調査報告「蝦夷嶋奇観」の中では「天下昆布」「昆布の絶品」と、幕府の巡見使の記録といわれる「松前蝦夷記」では「尤献上昆布は志野利浜宇加と申処の海取分能ゆる取申由」とあり、意識すると「献上昆布は、志野利浜から宇賀で採れるものの品質が良いので、そこから採る」と記されています。

(「函館真昆布」HP から作成)

「函館真昆布」を守るプロジェクト

● 気候変動の影響

コンブの一大産地である函館市では、近年の海洋環境の急激な変化等により天然コンブが大幅に減少しています。海水温が高くなるとコンブが成熟する時期が遅れるため、現在コンブ生産の中心になっている養殖コンブの、



種を採る時期も遅れてしまい養殖に必要な期間が十分に取れなくなります。養殖期間を十分にとるために天然コンブが成熟する時期を早めて種を早い時期に採取する「成熟誘導技術」も確立されています。また天然コンブの減少は CO2 吸収源となる藻場の消失を引き起こし、コンブ漁を衰退させてしまうことになるため大きな問題となっています。

コンブの生育中に表面に「ケ」と呼ばれている糸のような細長い生物（イソギンチャクの仲間のヒドロゾア）が付着するとそれを除去するのに多大な労力がかかります。「ケ」が付く時期が年々早まっているようで、それも海水温の上昇が要因ではないか、と言われています。（グラフデータ：函館市提供）

● 函館マリカルチャープロジェクト

函館市では、この状況を打破するため、養殖コンブを生産するのはもちろん、「函館マリカルチャープロジェクト」という新しいプロジェクトを立ち上げました。天然コンブに負荷をかけないように天然コンブから胞子を採取するのではなく養殖コンブから胞子を採取する完全養殖や、地球温暖化に対応できるような高水温に耐性のある種苗の研究、ブルーカーボン増幅のための天然コンブ藻場創出研究などを行っています。



● 昆布の里・南かやべの「函館真昆布」を未来へ繋ぐプロジェクト

令和 7 年 3 月には、南かやべ漁協と函館市の共同で、養殖コンブの成長過程で生み出されるブルーカーボンのクレジット収益を活用し、函館市・南茅部地区の安定的な養殖コンブの生産や天然藻場の再生を目指すとともに次代を担う子どもたちへコンブの大切さを伝えていく『昆布の里・南かやべの「函館真昆布」を未来へ繋ぐプロジェクト』も立ち上げられています。



☆

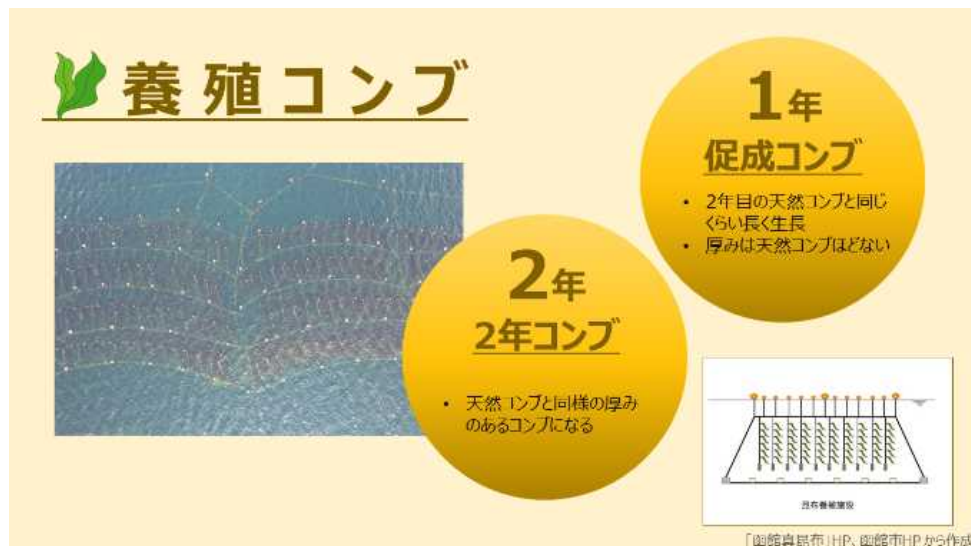


☆

養殖コンブができるまで・・・

● 養殖コンブの種類

養殖コンブは、一般的に1年で収穫する促成コンブと、2年目に収穫する2年コンブがあります。促成コンブは、天然コンブほど厚みはできませんが、1年で2年目の天然コンブと同じくらい長く生長します。2年コンブは天然コンブと同じく、1年目の秋に一度枯れた後、再び生長をはじめ、2年目には天然と同じくらい厚みのあるコンブになります。最近は気候変動の影響もあり2年コンブが育ちににくいので、養殖コンブは促成コンブが主流です。



● 函館市南茅部地区は促成コンブ発祥の地

日本で初めて2年生であるマコンブを1年間で生長させる促成栽培に成功したのは川汲漁協（現 南かやべ漁協川汲支所）。なんと北海道開発局の委託事業として研究助成を受けた促成コンブ試験調査事業でした。



石碑には、「昭和四十一年北海道開発局の委託をうけ・・・」との記載がありました！

● 水揚げの 1 日

南茅部地区の養殖コンブ漁師である高谷さんの水揚げ作業に同行させていただきました。

7 月でもまだ薄暗い 4:00 頃、漁船で沖合にあるコンブ養殖施設へ出発します。

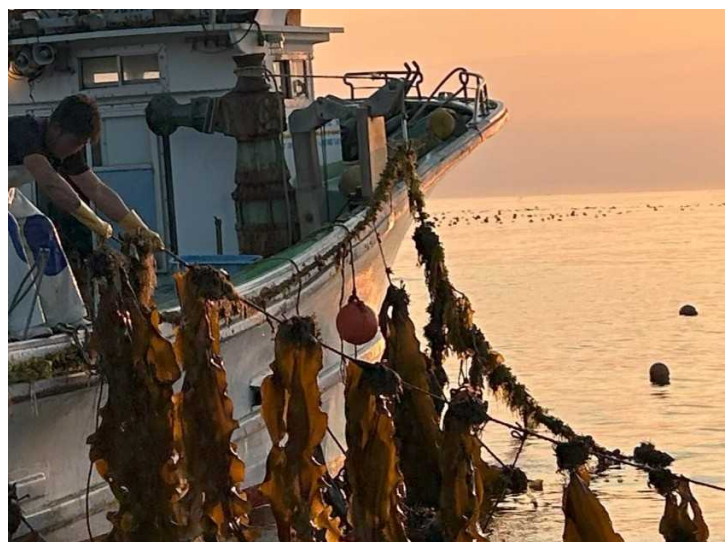


☆

高谷さんのお宅では、高谷さんと後継者の息子さんのお二人で漁を営んでいます。函館市でも漁業者の後継者問題が課題です。函館市が令和 4 年に市内の全漁業者に対して実施した「漁業就業実態調査」の結果によると、10 年後には漁業者が約半数まで減少すると見込まれているそうです。高谷さんの息子さんは、小学生の頃から漁業を継ぐ意志があったそうですので、頼もしい限りです。

所有する 2 隻の船で漁にでます。親子の息はぴったり！

コンブ養殖施設に到着すると、コンブを水揚げするため養成綱を集めていきます。相当な重量があり、クレーンでの水揚げは数回繰り返すのでかなりの重労働です。



☆



☆

コンブは2.7mほどの長さに海上で切断します。「ケ」や「コケムシ」などが付着した部分を取り除くという理由のほか、南茅部地区では天日干しではなく、室内の乾燥作業場に吊るして乾燥させているため、作業場の天井の高さに合わせて切断しています。以前から行われていたこの作業ですが、現在はもう一つ大きな理由が加わりました。切断されて海に戻ったコンブは、『昆布の里・南かやべの「函館真昆布」を未来へ繋ぐプロジェクト』のブルーカーボンのクレジットの原資となるのです。

コンブは光合成により二酸化炭素を吸収します。コンブの一部を海に戻すことで二酸化炭素由来の炭素が海中に蓄積されます。これをブルーカーボンといいます。このブルーカーボンをクレジットとして、二酸化炭素を排出する企業等が買い取り、企業が排出する二酸化炭素とオフセット（埋め合わせ）する取組が、カーボンニュートラルの実現に向け進められています。

高谷さんのお宅では、4:00 から 6:00 までの 2 時間ほどの作業で養成綱 36 本分、およそ 2000 本のコンブを水揚げしています。1 シーズン 8 月のお盆頃までの 46 日間、よほどの悪天候でない限りほぼ毎日漁に出ます。

水揚げしたコンブは、0 時頃からの洗浄作業まで、一旦漁港内の海中に入れて保管します。



コンブ洗浄機。これに 1 枚ずつコンブを入れて洗浄します。

23 時半頃からこのコンブを引き上げて、洗浄し、乾燥させるため乾燥作業場に吊るす作業を行います。

乾燥は乾燥機で風を送りながら半日近くかけて行います。完全に乾燥したら取り込んで、後日 1 枚ずつ伸ばして、折ったり、加工したりして最後に等級ごとに選別してやっと製品として出荷できます。全て出荷するまでにはだいたい 4 カ月ほどかかりますが、寒くなってくると固くなり、作業しにくくなってきます。加工しながらも次の年の養殖コンブの養成や間引き作業が加わります。



コンブの作業は家族で行います。昨年高谷さんのお宅では 10 トン（乾物）ものコンブを出荷しています。

● マコンブの促成養殖の工程

養殖コンブは天然コンブから種を取って作りますが、促成コンブの場合、8月中旬に母藻となる天然コンブを採取し、遊走子と言われる種苗を取り出して陸上の施設で40～50日間培養しながら、種苗を糸に付着させ

ます。10月中旬頃から沖出しといって種苗糸を海に出して慣らした後、養成綱に種苗糸を挟み込んで本養成します。その後は、コンブの成長を良くするため、間引きや水位調整を行い、翌年の7～8月に水揚げします。

間引きの作業は12月下旬の真冬の時期に行うためとても過酷な作業です。この間引きがうまく行われないとコンブの成長に影響が出ますが、最近は悪天候が増えて、うまく間引けないため成長しきれなかった短いコンブを水揚げすることがあります。それを防ぐため、種苗糸に付着させる種の量を最初から減らしてみるなどの方法も検討しているそうです。

産地を守らなければその先にある関西などの問屋もつぶれてしまい、コンブを使った日本の和食文化もなくなってしまう。海の環境が年々変化している中でコンブの産地を守るため、「函館マリカルチャープロジェクト」の研究活動や、『昆布の里・南かやべの「函館真昆布」を未来へ繋ぐプロジェクト』のブルーカーボンレジット収益を活用して行う、安定的な養殖コンブの生産や天然藻場の再生を目指すための調査や研究に期待がかかっています。

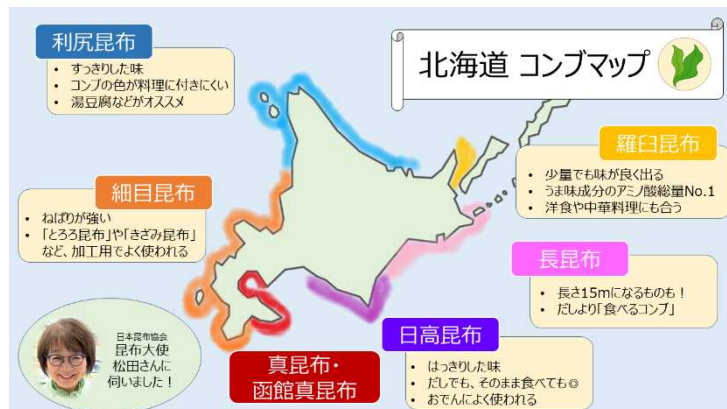


北海道のコンブ

“コンブ”と言っても実は色々な種類があり、それぞれ味に違いがあるのはご存じでしたか？料理家で（一社）日本昆布協会昆布大使の松田真枝さんに種類ごとの味の違いや活用法を伺ってみました。

● 利尻昆布

道北でとれる「利尻昆布」は固めで、すっきりとした味わいが特徴です。コンブの色が付きにくいので、彩りを重視する京都の料理に好んで使われます。野菜や豆腐に合うので、湯豆腐で使うのもよいですね。



● 日高昆布

「日高昆布」は、はっきりとした味が特徴です。だしをとるのはもちろんのこと、そのままでも美味しく食べることができます。おでんに使われることが多いです。北前船で「函館真昆布」が関西へ流通し、関東までは届かなかったことなどから関東では「日高昆布」が多く流通したといわれています。



● 羅臼昆布

道東・羅臼でとれる「羅臼昆布」は、うま味成分のアミノ酸の総量が1番多いことから少量でも味が良く出ます。ここには明治時代に富山県黒部市生地から多くの人が移り住んだことから、両地域の強い結びつきができました。富山県の郷土料理の「とろろ昆布」おにぎりは有名です。洋食や中華料理にもよく合います。

松田さんが執筆した「たくさんのおしぎ 昆布の本」。コンブが私たちのところに届くまでのつながりを、おいしいような料理をまじえながら紹介されています。

● 長昆布

釧路から根室地方でとれる「長昆布」はその名のとおり長いコンブです。長さが15mになるものも！だしよりも食べるコンブとして使われます。お店で見る「早煮昆布」のひとつです。7月の漁期前にとるものは「^{さおまえ}棹前昆布」と呼ばれ、とりわけ貝殻島でとれる「棹前昆布」は柔らかくて美味しいと評判です。



「コンブは素材の味をつなげて料理の味をアップさせることのできる“底上げ素材”です。世界的レストランであるデンマークの「noma」でも料理に「羅臼昆布」が使われました。ぜひ、ご家庭の料理にも取り入れていただけるとうれしいです！」と松田さん。パスタをゆでる時にお塩と一緒にコンブを少し入れてゆでるとパスタの味がアップするそうです。ぜひお試しください！

養殖コンブの水揚げ、すごく大きくてすごい迫力だったね！

でも、天然コンブがとても減っているというのは、とても心配だよね。日本の和食文化の要であるコンブを守っていかなくちゃいけないね！



そうだね。地球温暖化を少しでも食い止められるよう、ボクたちにできることを頑張って、これからも「北海道のおいしい！」を応援していこうね！！

取材にご協力いただいた皆様 ありがとうございます！

☆付は函館市様にご提供いただきました。ありがとうございました！

取材時期：2025年5月、7月