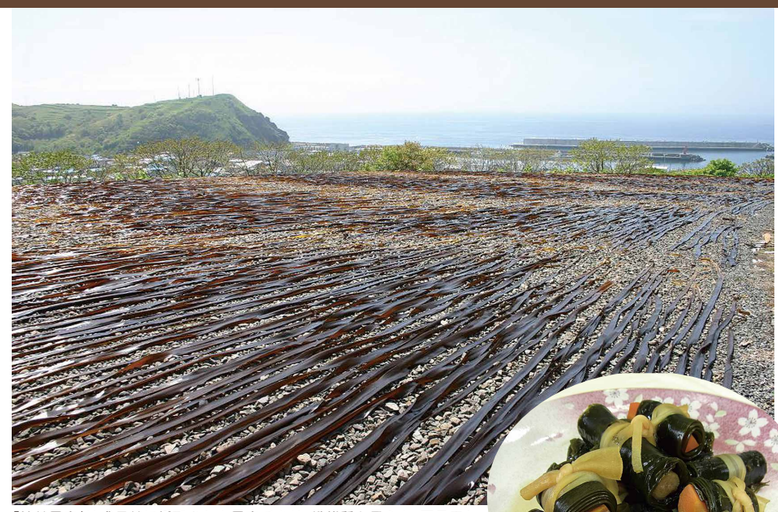
昔ながらの浜の天日干しがもたらす色・艶・うま味

煮て食べる柔らか昆布（こんぶ）の棹前昆布（さおまえこんぶ）



「棹前昆布」は成長前に採取された昆布であり、繊維質も柔らか、天日干しでうま味成分も増え、煮て食べることに適している。伝統的には鰊や鮭を昆布巻きにして正月や婚礼などの祝いごとの料理に欠かせぬものだった。

日本の昆布の約90％は、北海道産。なかでも道東の太平洋側に位置する昆布森は、地名で豊かな昆布群落がイメージできるように昔から昆布の産地として知られている。地名の由来は、アイヌの言葉「コンプモイ（昆布の湾）」から。明治13（1880）年に昆布森村がおかれ、親潮がもたらす栄養豊富な海の恵みをうけ昆布漁・サケ漁・ニシン漁が地域を支えてきた。

昆布森での昆布漁の始まりは、江戸時代に蝦夷地（北海道の旧称）を治めた松前藩政下での漁場請負制（統治形態の方式）によるとされ、18世紀前期頃からと伝わっている。また江戸時代には、北前船が日本海を南下し下関経由で大阪（のちに鹿児島や沖縄へ、沖縄から中国へ輸出）へ昆布を運んでおり、航路は「昆布ロード」と呼ばれて、船の寄港地および目的地の北陸・大阪・沖縄など日本各地の昆布食文化に密接に関係している。つまり、昆布森は昆布ロードの出発点でもあったのだ。

「昆布森の棹前昆布」の名称は、昆布森（旧昆布森村／現在の釧路町昆布森）地域で、通常の昆布漁が始まるより早い時期に採った葉の柔らかい昆布を意味する。「棹前」とは、成長した昆布漁の解禁を棹入れ（さおいれ）といい、その棹入れ時期より前に採取する昆布なので「棹前昆布」と呼ぶ。昭和24（1949）年に昆布森漁業協同組合が設立された当初から「棹前昆布」の名称を使っており、長年にわたって親しまれている。

昆布森漁業協同組合
代表理事組合長
後藤義勝 氏

本場の本物認定 ココが特徴

昆布森の棹前昆布

名称の由来／釧路郡釧路町の昆布森海岸で採取される若い昆布であり、その昆布は棹入れ（成長後の昆布漁解禁）前に採取されるもので、産地名と採取による区分からの名称である。

製法の特徴／採取後すぐの完全天日干しを基本とし、水分は18％以下になるまで乾燥させている。天日干しにより、色よく、うま味が増えておいしい干物ができあがる。また、天日干しにより高品質が長持ちする。

原材料の特徴／昆布森の海の自然環境によって良質な昆布が育つことに加え、昆布が成長（葉が肉厚になる）する前の６月にとれた柔らかさが特色となっている。

品質と安全性／昆布森漁業協同組合が漁日を６月の３日ほどと決めて、組合員は最良質の棹前昆布を採取し製品化している。製品化されたものは、北海道水産物検査協会により、「抽出検査」と「格付」を受け、格付け証印により認証されている。

業界とりまとめ団体／昆布森漁業協同組合（北海道釧路郡釧路町昆布森 2-72）

昆布産地の前浜海域には多くの川が森からの栄養を注ぎ込んでいることも昆布の品質の良さに関与する。

栄養豊富な海に恵まれた昆布森沿岸

沖合で親潮と黒潮がぶつかりあう道東太平洋域の海は、魚介類が豊富で、世界でも有数の漁場として知られている。北海道東部、釧路郡釧路町の沿岸部に位置する昆布森地区では、栄養に富んだ親潮が沿岸に沿って流れていること、昆布森沿岸部の海底は昆布が着床するに絶好の岩盤となっており、当地の漁業は江戸時代後期に沿岸の昆布をとることから始まり、現在も水揚げ豊富な昆布漁を誇っている。

全長20mもある長い昆布をよじれなく広げて干すのは重労働だが、天日干しで昆布のアミノ酸が増えて味がよくなることから、「天日干し製法」にこだわっている。

採取は昆布が成長する前の6月のみ、3日程度、操業時間も2時間半。漁船のエンジン馬力の上限を決めるなど資源保護と公正な漁の実施規定を昆布森漁業協同組合がまとめている。

自慢のうま味は、良質昆布と労を惜しまぬ浜の天日干し

棹前昆布は広く釧路地方で採れる成長前（葉が厚くなる前）の昆布を指すが、生育環境により品質に違いが生じる。多くの産地があるなかでも「昆布森の棹前昆布」は最高品として高く評価されている。その要因は、まず海の自然環境にある。昆布森漁業協同組合の漁業権が及ぶ昆布森の前浜は海岸線が約42kmにもわたって続き、プランクトン・栄養塩が豊富な親潮の恵みに加え、小さいながらも多くの河川が流れ込んで森からのミネラル（植物プランクトンや海藻の栄養となる）などが海へと注ぎこみ、とくに海の栄養が豊富とされる。また昆布は岩に着床して成長するが、昆布森の前浜の岩盤は昆布が着床しやすいことも好条件のひとつ。さらにこの岩盤海域は水深5mほどでわりあい浅く、昆布が光合成で成長するに照度が充分なのである。

昆布森漁業協同組合の総務指導部金英司部長が補足するには、「海も豊かですが、昆布の着床を促すために、安定的に昆布が採れるように、組合員が定期的に雑海藻駆除などの岩盤清掃を行うなどに努めています。漁の期間も3日だけ時間も2時間半と規定して、環境と資源を守っています」とのこと。

「昆布森の棹前昆布」の特色は、良質な昆布を成長前に採取し、昔ながらの天日干し製法で仕上げることで得られる。とくに天日干しは品質を左右する重要な工程で、これにより色目は黒く艶があり、品質維持の期間も格段と長くなり、うま味成分を多く含む製品ができあがる。同漁業協同組合ではうま味にこだわることから、完全天日干しを基本としている。機械乾燥でなく天日干しすると、これは海産物一般にも通じるが、紫外線の作用でうま味成分のアミノ酸が増えるため昆布がよりおいしくなるのである。

昆布採取から出荷までの工程は次の通り。昆布漁は、昆布が成長して身が厚くなる前の6月に行われる。棹前昆布を採取したあとは、水揚げ後すぐに砂利を敷きつめた干場（ほしば）で「天日干し」により乾燥させる。乾燥基準は、水分量18％以下としている。乾燥後は105cmの長さに裁断し、各漁業者の昆布倉庫で保管。検査基準に従って選別され、20kgの束で梱包と等級色のバンドで結束を行い、製品化される。製品化された棹前昆布は、昆布倉庫において、色目・重量・幅・状態などの多種の項目をもとに北海道水産物検査協会の格付員により、等級が定められ、格付証印により認証される。

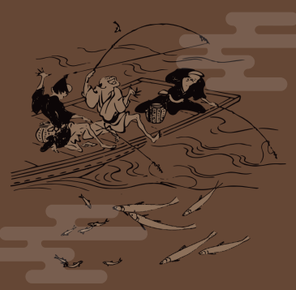
今後の活動展開については、「昆布森」という昆布にとっては最高によい地名を積極的にPRしてゆき、合わせて棹前昆布の特色やレシピ紹介などに力を入れ、全国的な販路拡大に取り組んでいく計画とのことである。

棹前昆布の解禁日早朝、漁場に出て昆布を採取し水揚げする。

水揚げ後すぐに、浜の干場（ほしば）に棹前昆布を広げて天日干しする。

乾燥後は基準に従って選定し、105cmの長さに裁断する。

色・重量・幅・状態などの項目から等級が定められて20kgごとにまとめる。



商品情報
昆布森のさおまえ昆布1袋100g
昆布森のさおまえ昆布1箱（100g×5ケ入り）
棹前昆布は、柔らかな食べる昆布。昆布を丸ごと食べるので、カルシウム・食物繊維をはじめヨウ素やフコイダンなどの美容と健康によいとされる栄養素も手軽に摂取できる。

関連団体
昆布森漁業協同組合
北海道釧路郡釧路町昆布森 2-72
☎0154-63-2311