



# ほんものを たべよう

提出日  
9/ 火 水 木 金  
24 25 26 27

配達日  
10/ 火 水 木 金  
1 2 3 4

翌々週分配達日  
10/ 火 水 木 金  
8 9 10 11

2024. 10月 1 週号

Alter Weekly Order Catalogue

## オルターの提案

本日に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

## 無添加海藻

# 他では味わえない、職人がつくる昆布製品

昆布と富士酢のみを使用したシンプルな逸品

## 道南伝統食品協同組合 / 函館ひろめ堂

文責 諏訪田 知波 (オルター企画部)

### 日本一の昆布産地、北海道から

おかげさまで多くの会員さんよりご好評の「オルターの塩こんぶ」(オルターカタログ2024年3月5週号でご紹介)を委託製造して下さっている道南伝統食品協同組合・函館ひろめ堂より、新しく「函館産とろろ昆布」と「酢昆布」を取り扱わせていただくこととなりましたので、ご紹介します。

### 原料に養殖昆布を使用しています

原料に使用されている昆布は、地元で養殖されたものになります。本来であれば天然昆布を使用することが理想ですが、壊滅的に採取量が激減しており、十分な量を確保できないので使えません。温暖化によりここ数年、海水の表層1mでは24℃前後が計測されており、高水温に弱い昆布は、種となる孢子が育たないまま死滅してしまっているためです。また、海が暖かくなることにより、海藻が好物であるキタムラサキウニが活動的になり、昆布を食べ尽くしてしまうことも原因のひとつです。

養殖昆布の場合は、段階ごとに適した水温の場所へ移動させ、育成環境を維持する工夫をしているため、比較的安定して原料を確保することができます。また、衛生面を考慮して機械乾燥を行っていますので、干し場からの除草剤汚染も心配ありません。

### 最上級品 函館産真昆布

北海道は日本一の昆布産地で、中でも道南伝統食品協同組合のある函館市旧茅部地域は、道内



原料昆布水揚げ



原料昆布干し

有数の生産量を誇ります。ここで採れる真昆布は肉厚で、コク深く、少し甘みのある上品な出汁がとれ、昆布の中でも最上級品です。古くから大阪を中心に愛され、日本の出汁文化を支えてきました。関西に広まったのは、北前船と呼ばれる大阪と北海道を結ぶ商船により、大阪へもたらされたことが始まりと言われていいます。

豊かな海と山に囲まれたこの地域は、北からの寒流と日本海からの暖流がぶつかる場所であるため、昆布の育成に適した水温になっています。さらに、広葉樹を主体とした自然林と大小30数個の河川から、栄養塩やミネラルが海へ流れ込んでいることも良い影響を与えているでしょう。これらすべての奇跡が重なり合うことにより、おいしい昆布が育まれています。

### 羽二重のようなとろろ昆布

オルターは今まで、末廣昆布のとろろ昆布を取り扱ってきました。共同開発した歴史があるため、製造終了の知らせを受けたときは、なんとか継続してもらえないか話し合いを重ねましたが、その製造には多大な労力を要する上に、歩留まりが悪いので、生産者にとって大きな負担であったことが分かりました。

関西の家庭には欠かせないとろろ昆布ですので、代わりに製造してもらえる生産者を探しましたが、昔のように良質なお酢で作るとろろ昆布は絶滅しつつあるため、生産者探しは簡単ではありません。原料に合成酢酸を配合しているような人工的な「お酢もどき」を使っているだけではなく、ただ安いだけのおいしくない昆布の味を、人工甘味料やグルタミン酸ソーダなどのアミノ酸系化学調味料のような粗悪な原料でごまかしているものも少なくないためです。良心的なメーカー探しは難航するかと思いましたが、塩こんぶ製造のご縁がきっかけで、安心して召し上がっていただけるとろろ昆布をすぐに取り扱えることになりました。

このとろろ昆布は、真昆布とがごめ昆布を7:3の割合でブレンドし、富士酢に浸し柔らかくしてから重ねるように圧着させ、ブロック状にし、7~10日ほど熟成後、機械で0.1~0.01mmほどに薄く削っています。繊細な口当たりは、真昆布がもつうま味を味わえるだけでなく、がごめ昆布特有のとろとした粘りも楽しむことができます。

サラダや汁物、うどんなどにトッピングしていただ



函館ひろめ堂の成田 幸大専務<sup>®</sup>と道内伝統食品協同組合の村上 幸男工場長

る他、おにぎり海苔の代わりに、白身のお刺身と絡めて昆布締めなど、定番料理にくわえることで、うま味をプラスしていただくことができます。

### 酸っぱさがツンとこない、やさしい風味の酢昆布

酢昆布の歴史は、昔の貴族が子どもの歯を丈夫にするため、歯固めの代わりに作らせたことが始まりと言われています。

原料はとろろ昆布同様、昆布と富士酢だけを使用し、ゆっくりと熟成させ、昆布自体がもつマンニトール(多糖類)を結晶化させることで、まろやかな酸味と、自然の甘みが感じられる味わいとなっています。シンプルだからこそ、昆布には函館産真昆布の中でも道内で唯一、かつて朝廷や将軍家に上納されていた「献上昆布」と称される、貴重でうま味の強い尾札部産のみを使用するこだわりようです。

また、要となる熟成方法は、北海道立工業技術センター 小西先生ご指導のもと、製造責任者である函館ひろめ堂の成田 幸大専務が独自に確立したもので、熟成に2ヶ月以上の時間を要するため、とても他では真似することができない味わいです。大量生産することが難しい上に、前述のとおり原料昆布に貴重なものを使用しておりますので、ご注文多数のときは厳正なる抽選の上、お届けさせていただく場合もございます。ご了承ください。

### 昆布を守り、地球も守る

総務省家計調査によると、1世帯あたりの昆布の年間支出金額はここ20年で約45%も減少しています。食の欧米化や核家族化、市販顆粒だしの普及により、消費者の昆布離れが進んでいるためです。

しかし、実は昆布は食べるだけではなく、環境にも優しい食べものと言われています。海中で光合成をしながら成長している昆布などの海藻は、二酸化炭素(CO<sub>2</sub>)を吸収し、「ブルーカーボン」と呼ばれる炭素を何百、何千年も海底に貯留することができます。すると大気中のCO<sub>2</sub>が削減され、地球温暖化対策になるとして世界中で注目されています。

伝統食の強い味方である昆布を守り、育て、食べていくことは、ひいては地球を守ることに繋がっていくのではないのでしょうか。

## 道南伝統食品協同組合 / 函館ひろめ堂の 昆布製品

函館産とろろ昆布(富士酢使用)  ND

### ●原料

昆布 北海道函館産 真昆布、がごめ昆布  
米酢 飯尾醸造 富士酢  
※「あなたのいのちを守る安全な食べもの百科①」  
p.161 参照

### 酢昆布

### ●原料

昆布 北海道函館市尾札部産 真昆布  
米酢 同上