

大阪人が好む真昆布の現状

●大阪人が好む真昆布

昆布の品種で代表的なものは、真昆布・利尻昆布・羅臼昆布・日高昆布。北前船の時代から大阪人が好んだ昆布それが真昆布です。真昆布は北海道道南の3つの地域(白口浜、黒口浜、本場折浜)で採れています。



真昆布は大阪のだし文化の礎となっています。一般消費者向けはもちろん うどん屋、寿司屋、料亭までだしにかかせない昆布です。中でも白口浜の天然真昆布は、うま味、香り、甘みが抜群です。

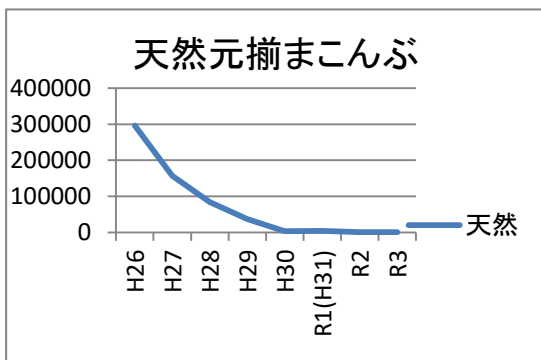
●真昆布の製品としての種類は3つ

- ・天然昆布 2年生 岩場で自生している物
- ・養殖昆布 2年生 ロープに種付けし育てる
- ・促成昆布 1年生 ロープに種付けし育てる

天然は磯の岩場で自生している昆布。養殖・促成は海で栽培して育てる昆布。後者は餌を与えて育てているわけでは無い。食品表示上では両者ともに「昆布(北海道産)」である。

昆布は通常2年でその一生を終えます。促成は1年だけ栽培し、製品にしています。香り、うま味の豊富さは、やはり 天然 > 養殖 > 促成 の順になります。

●2021年 天然真昆布現状



大阪で人気のある白口浜の天然元揃い真昆布は、2014年(平成26年)を最後に減少していき、2017年(平成29年)にはほぼゼロとなり流通がストップしてしまいました。

道南の真昆布は2年間育つことが難しくなっており、現在は1年生の促成昆布が主流となっています。本場折浜の地域では、少ないながらも天然真昆布が採れています。

●昆布が生育しにくい環境...

大筋では地球温暖化による海水温上昇が原因とされています。他に陸地の森林伐採、開発によるものと思われる磯焼け、ウニの食害など...。浜が回復するには、かなりの年月がかかると思われます。

●安価で身近な出汁づくりのご提案



本場折浜産天然真昆布の耳70g410円(税込)。
混合だし(さば節、目近節、うめ節、かつお荒節、まぐろ荒節)250g723円(税込)。

だしは何と言っても天然真昆布

天然真昆布で安価なものと言えば現在では本場折浜の天然真昆布の耳しかありません。耳昆布とは昆布を製品として成形する際に不要となった切葉のこと。

たとえ切葉の耳でも天然真昆布です。だしは出ます。次のページからは、写真の材料を使い、だしの取り方とダンガラ塩昆布の作り方を紹介いたします。

1. 天然真昆布の切葉を使っただしの取り方
2. だしがら昆布で塩昆布を作る

1. 天然真昆布の切葉を使っただしの取り方



① 昆布を切る
煮詰めていくと昆布は大きくなります。水に浸るよう小さくカットします。昆布は天然真昆布の切葉20g。



② 昆布を炊く
水を1リットル入れた鍋に昆布を入れる。



③ 火は超弱火
約40分、沸騰させないように火入れしてください。



④ 泡が出る
昆布の切り口から泡が出てきます。雑味の原因になりますので、ここで火を止めます。



⑤ 余熱で20分
火を止め、鍋にフタをして余熱で20分放置します。



⑥ 昆布を取り出す
出し殻で塩昆布も作れます。包丁で好きなサイズにカットしてください。だしガラは100g前後。

右上へ ↗



⑦ 昆布出汁
昆布だしができあがりました。



⑧ 混合厚節
まぐろ、さば、片口いわし、かつおの混合厚節を15g。



⑨ 厚節を入れる
強火で一旦沸騰させてください。



⑩ 灰汁をとる
灰汁を取り除いてください。沸騰すれば弱火にして5分煮出す。



⑪ 5分間煮出す
弱火で煮だして終了です。



⑫ 合わせ出汁
鍋の出汁を濾し器でこしてできあがり。薄口醤油、みりんを入れるとおいしいうどん出汁に。2・3人前になります。

約700mlの合わせだしの完成

2. だしがら昆布で塩昆布を作る



① 昆布をカット
前回のだしガラ80g
(乾燥昆布で20g)を
食べやすい大きさに
カットします。まな板
で簡単に切れます。



⑦ 昆布をとる
昆布と煮汁に分け
る。今回、醤油の残
りが約180mlあつ
た。



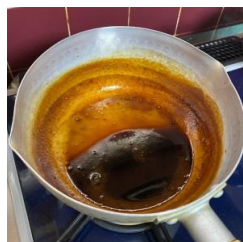
② 昆布を炊く
水を1リットル
合わせ出汁50ml
濃口醤油50ml
みりん50ml
を加え強火で沸騰さ
せる。



⑧ 煮汁を煮る
焦がさないように煮
詰めていきます。火
加減は中火～弱火
でかげんしてくださ
い。



③ 沸騰すれば
灰汁があれば取り
去り中火でぐつぐつ
炊いていきます。



⑨ とろみ
とろみが出れば、火
を止める。甘みを付
けたいのであればこ
こで砂糖を大さじ1
杯入れて溶かす。



④ 鍋に蓋をする
吹きこぼしの無いよ
うに蓋と火力を調整
し、約1時間炊く。



⑩ 冷めてから
煮汁が冷めてから
⑥で引き上げた昆布
を入れ絡める。



⑤ 昆布が見える
煮汁の量がこれぐら
いになるまで炊いて
ください。まず1枚食
べてやわらかければ
OK。



⑪ 塩昆布完成
煮汁を切れば塩昆
布の完成です。お早
めにお召し上がりく
ださい。



⑥ 上がり
炊きすぎると昆布が
硬くなります。硬く
なっていたら水を加
えて炊き直しまし
す。

★ 材料
ダシガラ80～150g、水1リットル、合わせ
出汁50ml、濃口醤油50ml、みりん50
ml、砂糖大さじ1杯。
※⑨の上がりが醤油が辛すぎる場合は水
を少し加え、みりん、砂糖を追加し、とろみ
をつけ直す。焦がさないように。

右上へ ◁

約80gの塩昆布の完成