

食文化ストーリー

敦賀のおぼろ昆布加工技術

敦賀と昆布

敦賀市は、日本列島のほぼ中央に位置する日本海に面した港町です。敦賀港は琵琶湖のすぐ北にあり、日本海と琵琶湖、そして京都や大阪を結ぶ物流の中継地として、また、大陸との玄関口として古くから重要な港でした。

昆布は北方からもたらされる重要物資の一つで、古文書などの記録から、少なくとも中世以降には蝦夷・松前(北海道)からの昆布が敦賀湊(港)で荷上げされていたことがわかります。

江戸時代、17世紀半ばに西廻り航路が整備されると、敦賀湊(港)の入船数は大きく落ち込んでしまいましたが、その後も昆布は敦賀港の主要な取り扱い品目であり続けました。



おぼろ昆布

おぼろ昆布とは醸造酢につけて柔らかくした昆布の表面を専用の包丁で薄く削り出して作る加工食品です。口に入れるとさっとほぐれ、豊かな海の風味が広がります。

おぼろ昆布の生産は機械化が困難で、現在も職人が一枚一枚手作業で削って生産しています。敦賀はこのおぼろ昆布の一大産地です。

おぼろ昆布を含む細工昆布の生産は宝暦年間(1751~1764)には始まり、文生7年(1824)に同業者組合である「細工昆布仲間」が結成されました。明治時代の終わりごろには30数軒の加工業者があったといわれ、昆布加工は敦賀の主要産業の一つとなっていました。戦時中は厳しい統制下におかれたましたが、戦後再び増産され、1970年代までに敦賀はおぼろ昆布の日本一の生産地となりました。



おぼろ昆布を食す

おぼろ昆布は和食に欠かせない昆布の“うまみ”を手軽に料理に沿えることができる食品です。

おにぎりに巻いたり、お吸い物やうどんに入れて食べるのが定番ですが、サラダや冷奴の風味付けにもよいでしょう。刺身に巻くと簡単な昆布締めができあがります。

また、おぼろ昆布に加工され、白板昆布やバッテラ昆布を取った後に残った昆布はとろろ昆布等に利用されるなど、昆布は余らせて廃棄する部分はほとんどありません。昆布は非常にサステナブルな食品といえるでしょう。



昆布おにぎり



冷奴(昆布のせ)



昆布入りのお吸い物

おぼろ昆布の加工技術

① 漬け前



原料の昆布(原藻)を数分~10分程度、醸造酢に漬けて柔らかくします。漬ける時間は季節や天候、職人の技術によって異なり、その時間を見極めるのも職人のわざの一つです。漬け前を行った後は水切りや巻取り、砂落としなどの下処理を行います。

② 耳裁ち



昆布を削りやすいように両端(耳)を切り落とします。ここで切り落とした耳はその他の切れ端などと一緒にしてとろろ昆布に利用されます。

③ 削り(昆布かき)



アキタをかける(いれる)

さらえ(黒おぼろ)



むきこみ



太白おぼろ(白おぼろ)



昆布を包丁で削ります。昆布を削る前には、刃をわずかに内側へ曲げる「アキタをかける(いれる)」作業があり、曲げる角度や曲げるための道具は職人によってそれぞれ異なります。

包丁を持つ方の手と同じ側の足で昆布の一方を踏み、反対側の手でもう一方を引っ張りながら下から上へと削り上げます。

外側の方が黒く昆布の風味が強く、芯に近いほど白く柔らかい味わいになります。削りはじめの外側の部分が「さらえ」、表面から芯に近い部分まで全て削ったものを「むきこみ」、さらに芯に近い白い部分が「太白」と呼ばれています。

「太白」の中でもさらに薄く削り上げたものや、逆に分厚く削ったものなど、注文に合わせて削り方を変えられる職人もいます。一方で、さらえから「太白」まで部位を分けずに削り続け、全てを混ぜて売っている商店もあります。職人一人ひとりによる手作業が故にニーズに合わせて削り方や売り方を変えることができます。

④ バツテラ切り



白板昆布・バツテラ昆布

昆布を削り続け、最後に残った芯の部分を規程の大きさに切りそろえます。この部分は「白板昆布」「バツテラ昆布」の名前で販売され、押し寿司(バツテラ)の上に乗せる昆布として使われます。昆布によって魚の潤いを保つ効果があります。

最後に残った切れ端や最初に出た耳の部分などを集めてブロック状にしたものを機械で削ると、とろろ昆布が出来上がります。



バツテラ(鯖寿司)



とろろ昆布

おぼろ昆布加工の道具



包丁

ステンレスの土台に刃を取り付けて使用します。刃は大阪・堺か福井・越前のものが使われ、その取替頻度は職人によって異なります。



センスキ(スキセン)

削りにくくなった刃先を細く研ぐための道具です。現在はモーターのついた砥石で研ぐ職人がほとんどです。