



敦賀の

Processing
technology of
Oboro Kombu in Tsuruga

おぼろ昆布

加工技術

おぼろ昆布とは

What is Oboro kombu?

おぼろ昆布とは、醸造酢に漬けて柔らかくした昆布の表面を専用の包丁で薄く削りだして作る加工食品です。おぼろ昆布の製造は機械化が困難で、現在も職人が一枚一枚手作業で削って生産しています。敦賀市は、このおぼろ昆布の一大産地です。

Oboro kombu is a traditional processed food made by shaving with a special knife the surface of kombu that has been soaked in brewed vinegar to soften it into a thin layer.

The production of oboro kombu is difficult to mechanize, and even today, artisans still shave and produce oboro kombu by hand, piece by piece.

Tsuruga City is a major producer of this oboro kombu.



敦賀と昆布の歴史

History of Tsuruga and Kombu

敦賀と昆布 Tsuruga and Kombu

敦賀市は日本列島のほぼ中央に位置し、日本海に面した港町です。敦賀は、長く都があった畿内に近く、さらに琵琶湖のすぐ真北に位置するという地理的な特徴から、大陸との玄関口として、また日本海海運と琵琶湖水運を結ぶ物流の中継地として古くから重要な港でした。

昆布は北方から敦賀にもたらされる重要物資の一つでした。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）からの昆布は敦賀湊で荷揚げされるのが常であったと考えられます。

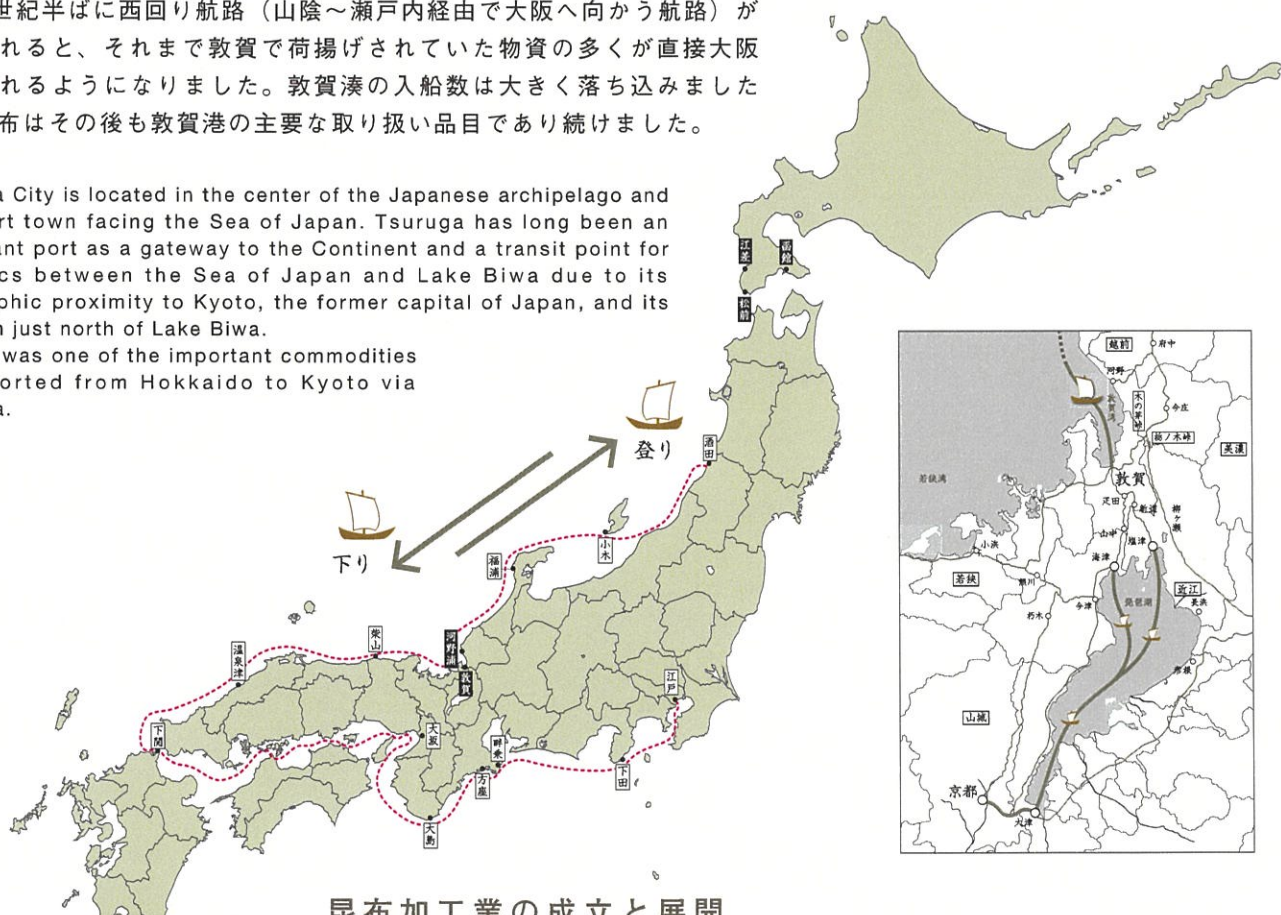
17世紀半ばに西回り航路（山陰～瀬戸内経由で大阪へ向かう航路）が整備されると、それまで敦賀で荷揚げされていた物資の多くが直接大阪へ運ばれるようになりました。敦賀湊の入船数は大きく落ち込みましたが、昆布はその後も敦賀港の主要な取り扱い品目であり続けました。

Tsuruga City is located in the center of the Japanese archipelago and is a port town facing the Sea of Japan. Tsuruga has long been an important port as a gateway to the Continent and a transit point for logistics between the Sea of Japan and Lake Biwa due to its geographic proximity to Kyoto, the former capital of Japan, and its location just north of Lake Biwa.

Kombu was one of the important commodities transported from Hokkaido to Kyoto via Tsuruga.



敦賀湊 Old Tsuruga Port



引札（奥井海生堂提供）
Announcement flier of Kombu merchant



北前船模型（敦賀市立博物館蔵）
Model of KITAMAE ship

昆布加工業の成立と展開

Establishment and development of the kombu manufacturing industry

本格的な昆布加工業の始まりは江戸後期、18世紀に入ってからのことです。

昆布の移入地だった敦賀では早くから昆布加工業が盛んになりました。宝暦年間（1751～1764）には細工昆布（現在のおぼろ昆布・とろろ昆布など）の生産が始まり、文政7年（1824）には同業者組合である「細工昆布仲間」が結成されています。

そして、明治時代の終わりごろ（20世紀初め）には30数軒の加工業者があったといい、敦賀の主要産業の一つとなっていました。戦時中は手不足や配給統制のために厳しい統制下に置かれていましたが、戦後には再び増産が図られ、1970年代までに敦賀はおぼろ昆布の日本一の産地となりました。

Full-scale production of kombu began in the early 18th century, and in Tsuruga, manufacturing of oboro kombu began in the mid-18th century, and a guild was established in the early 19th century.

The kombu manufacturing industry became one of Tsuruga's major industries by the early 20th century, and after the World War II, Tsuruga became the biggest producer of oboro kombu in Japan by the 1970s.

昆布加工の流れ

Kombu Processing Flow

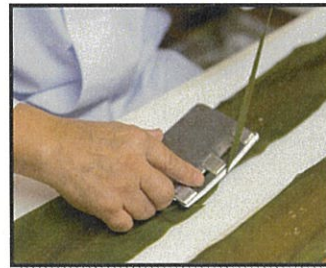
おぼろ昆布の加工は以下の工程で行われます。現在のような「引き刃」スタイルが発明されたのは大正時代のことです。



① 漬け前 Soaking

原料の昆布を数分～10分程度(季節・天気によって異なる)、醸造酢に漬けて柔らかくします。

Soften raw dried kombu by soaking it in brewed vinegar for several minutes to 10 minutes.



② 耳裁ち

Cutting-ears

昆布の両端(耳)を切り落とします。

Cut off both ends (ears) of the kombu.



③ 削り (昆布かき)

Shaving (kombu shaving)

昆布を包丁で削ります。外側の方が昆布の風味が強く、芯に近いほど柔らかい味わいになります。

Shave the kombu with a knife. The flavor of the kombu is stronger on the outside, and the closer to the core, the softer the flavor.



さらえ(黒おぼろ) "Sarae"
削りはじめの表面部分
The surface part at the beginning of shaving



むきこみ "Mukikomi"
表面～中ほどの部分
the part from the surface to the middle



太白おぼろ (白おぼろ)
"Taihaku oboro (White oboro)"
芯に近い白い部分
the white part near the core



④ バッテラ切り Battera cut

最後に残った芯の部分を規定の大きさに切りそろえます。この部分は「白板昆布」「バッテラ昆布」の名前で販売され、押し寿司(バッテラ)の上のにせる昆布として使われます。

Finally, cut the remaining core into pieces of the specified size. This portion is used to put on the top of pressed sushi (battera).



白板昆布
Shiroita Kombu



バッテラ (鯖寿司)
Battera (Pressed Sushi)

職人の技 Craftsmanship

均一に、薄く、幅広く昆布を削り出すためには熟練の技が必要です。表面を削る「さらえ」や「むきこみ」よりも芯に近い「太白おぼろ」を削るほうが難しく、修行期間中はひたすら「さらえ」の工程のみをやるなどして技を磨きます。こうした修行期間を経て一人前の職人になるためには10年の歳月が必要と言われています。

Skilled craftsmanship is required to shave the kombu evenly, thinly, and widely. It is said that it takes 10 years to become a full-fledged craftsman.

昆布かきの道具 Tool to shave the kombu

昆布かきを行う上で重要なのが包丁です。包丁は昆布かき専用のもので、ステンレス製の柄に刃先を挟み込んで使います。削る際には、よく研いだ包丁の刃先を金属製の棒(短くなって使わなくなった包丁など)でわずかに曲げます。これを「アキタ」をかけるといいます。「アキタ」をかけることで均一で幅広のおぼろ昆布を削ることができます。「アキタ」の語源はよくわかりません。

A special knife is used for kombu-shaving. To shave the kombu, the blade of the knife is slightly bent so that the kombu can be shaved evenly.

This bending of the edge of the blade is called "Using the Akita".



包丁 knife



⑤ とろろ昆布 Tororo kombu

おぼろ昆布加工の工程で出てくる耳や切れ端などは集められてブロック状にした後、機械削りの「とろろ昆布」になります。

Ears and scraps from the process of producing Oboro kombu are collected and shaved by a machine to make Tororo kombu.

おぼろ昆布を食す

Eat Oboro Kombu

おぼろ昆布は和食には欠かせない昆布の“旨味”を手軽に料理に沿えることができる魅力的な食品です。日持ちも良く（冷暗所で約半年）、常備していろいろな料理に使うことができます。「おにぎりに巻く」「うどんやお吸い物に入れる」のが定番ですが、刺身に巻いて「簡易昆布締め」にしたり、冷奴やサラダの風味付けなどに使うのもおすすめです。

Eat Oboro kombu

You can easily taste the "umami" of Japanese cuisine by using Oboro kombu in your cooking. Try it with rice balls, udon noodles, sashimi, tofu, salads, etc.



おにぎり Onigiri (Rice ball)



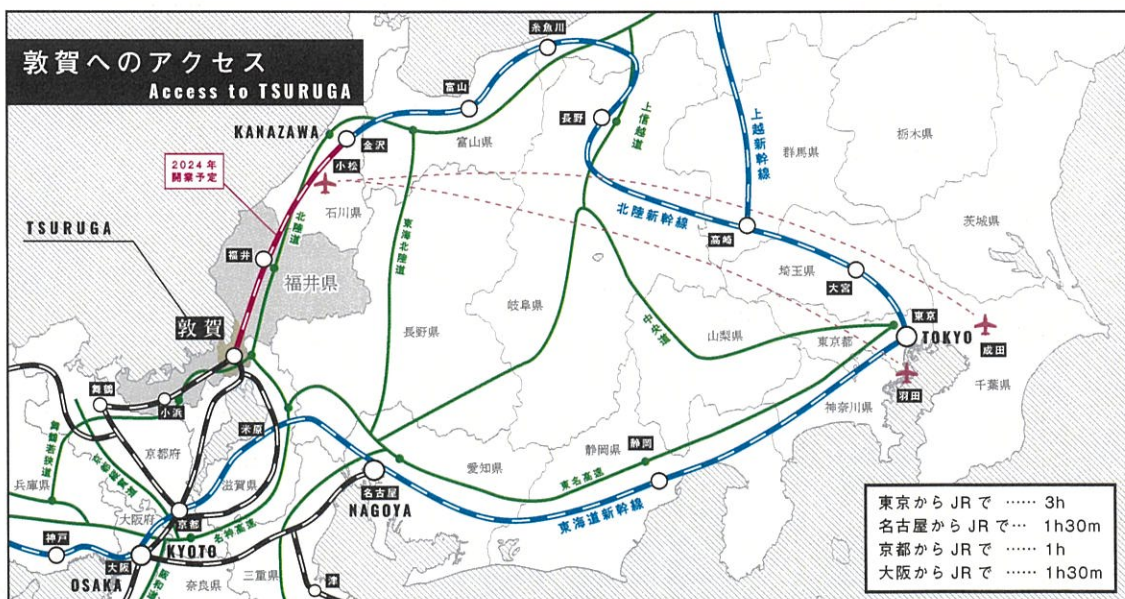
お吸い物 Soup



冷奴 Cold Tofu



サラダ Salad



発行：敦賀市教育委員会 文化振興課 福井県敦賀市中央町2丁目1-1
0770-22-8153 k-bunka@ton21.ne.jp

このポスターは文化庁「食文化ストーリー」創出・発信事業費補助金の交付を受けて制作しました。

敦賀の観光情報はこちらから
敦賀観光協会ホームページ

