

令和4年度 和食を支える「敦賀昆布ストーリー」創出・発信事業

敦賀おぼろ昆布加工技術 概要報告書

2023.3

敦賀市教育委員会

目次

第1章 敦賀おぼろ昆布加工技術調査研究発信事業の概要

1. 事業の趣旨
2. 事業内容
3. 実施体制
4. 年次計画
5. 調査研究事業の実施方法

第2章 おぼろ昆布加工技術の概要

1. おぼろ昆布・とろろ昆布・その他の昆布加工品の概要
2. 歴史
3. 加工システム（問屋と職人）
4. 加工技術
5. 道具
6. 作業場
7. 加工方法・食べ方

第3章 敦賀以外の地域におけるおぼろ昆布加工の概要

1. おぼろ昆布加工の全国的状況
2. 大阪府堺市
3. 高知県高知市
4. 富山県高岡市

第4章 おぼろ昆布加工職人の現状と今後の課題

1. おぼろ昆布職人になる方法
2. 職人の増加の契機
3. 後継者育成に関する課題
4. 今後の調査

巻末資料：龍谷大学政策学部生レポート

凡例

- ・本書は、和食を支える「敦賀昆布ストーリー」創出・発信事業の概要報告書であり、令和4年度に実施した内容をまとめたものとなる。
- ・今後予定している調査研究の進展により、本書記載の内容は修正する場合がある。
- ・調査に係る記録は、敦賀市教育委員会が保管している。

第1章 敦賀おぼろ昆布加工技術調査研究発信事業の概要

1. 事業の趣旨

敦賀市を代表する伝統技術である「おぼろ昆布加工技術」を文化的に価値づけし、将来にわたって保護継承していくための施策へとつなげる。また、敦賀と昆布との関係をめぐる歴史的ストーリーと昆布食の魅力を広く発信し、インバウンドを含む観光誘客を図る。

2. 事業内容

おぼろ昆布加工技術に係る以下の事業を行う。

- (1) 調査研究事業
- (2) 保護継承事業
- (3) 発信事業

3. 実施体制

- (1) 実施主体

敦賀市教育委員会事務局文化振興課
敦賀市立博物館

- (2) 調査委託先（共同研究）

龍谷大学地域公共人材・政策開発リサーチセンター（LORC）

4. 年次計画

- | | | |
|-----------|--------|---|
| (1) 令和4年度 | 調査研究事業 | 史資料調査、聞き取り調査、記録映像作成 |
| | 保護継承事業 | 体験試食会等 |
| | 発信事業 | 北前船寄港地フォーラム in パリでの PR |
| (2) 令和5年度 | 調査研究事業 | 史資料調査、アンケート調査、聞き取り調査、 |
| | 保護継承事業 | 体験試食会、昆布かき体験会、レシピ開発・発信
職人認定制度検討 |
| | 発信事業 | 新幹線敦賀開業 PR |
| (3) 令和6年度 | 調査研究事業 | 文化財登録申請 |
| | 保護継承事業 | 体験試食会、昆布かき体験会、レシピ開発・発信
職人認定制度（補助金制度）実施 |
| | 発信事業 | 体験観光プログラム |

5. 調査研究事業の実施方法

(1) 敦賀市教育委員会

敦賀市教育委員会は、敦賀市立博物館と共同し、敦賀のおぼろ昆布加工技術の歴史的展開について、文献調査や史資料調査を実施し、概要報告書の執筆を行う。

(2) 龍谷大学地域公共人材・政策開発リサーチセンター (LORC)

龍谷大学地域公共人材・政策開発リサーチセンター (LORC) は、敦賀のおぼろ昆布加工技術の現状や生産方法、職人の実態などについて、聞き取り調査やフィールド調査を実施し、概要報告書の執筆を行う。調査研究には龍谷大学政策学部の学生にも参加してもらい、調査レポートを執筆してもらった。レポートは巻末資料として本報告書に掲載している。

(3) 調査内容

おぼろ昆布加工技術に関する歴史、現在の状況、生産方法、職人の状況などについて調査を行い、敦賀のおぼろ昆布生産の歴史的・文化的価値を明らかにする。また、フィールド調査に合わせて製造工程や技術に関する記録映像を撮影する。

【調査項目】

- ①歴史（おぼろ昆布加工の起源、敦賀での生産開始及びその展開）
- ②生産（敦賀における昆布の生産状況）
- ③製法（原材料の仕入れ・選択、製造工程、使用する道具、生産技法）
- ④職人（職人の数、年齢構成および推移、就業形態、育成状況）

(4) 調査方法

①文献調査・史資料調査

・『敦賀市史』史料編の抽出作業

『敦賀市史』資料編第1巻から第5巻に収録されている史料群から敦賀の昆布に関する記事の抽出作業を実施した。特に江戸中期頃の細工昆布仲間に関する史料が多く収録されており、近世期敦賀における昆布問屋の動向が把握できた。また、断片的ではあるが、敦賀の商人である高嶋屋久次郎が大坂堺の商人である帯屋嘉兵衛と元揃昆布 392 束を取引していることを示す古文書など、昆布取引に関する史料が数点まとめられており、敦賀の昆布業の広がりを知ることができた。

・『福井新聞』等の新聞記事の抽出作業

『福井新聞』や『敦賀新聞』などについて、『敦賀関係新聞記事目録』を用いて「昆布」や「昆布組合」、「細工昆布」等のキーワードで調査を行ったが関係する記事は数点に留まった。同様に「デジタルアーカイブ福井」を用いて新聞記事検索を行い、関係する記事を30点弱収集した。すべての記事がデータ化されていないため、福井県立図書館や敦賀市立図書

館にて『福井新聞縮刷版』の実物を確認し、関連する記事を探したところ、数点関係する記事を見つけることができた。引き続き過去の新聞記事検索は継続する。

- ・ 昆布業界紙の調査

国立国会図書館に所蔵されている昆布業界紙として、『日本昆布海藻新聞』、『日本昆布乾物食品』、『旬刊昆布』の閲覧・複写を行った。敦賀に関する記事として、戦後の敦賀に関する状況（『日本昆布海藻新聞』5号、17号）や、組合青年部の若海会の活動（『日本昆布乾物食品』1090号、1138号、1139号）、福井県昆布商工業協同組合創立40周年記念式典（『日本昆布乾物食品』1239号、1241号）、敦賀昆布2000年フォーラム（『日本昆布乾物食品』1579号、1586号、1587号）などの記事を確認した。

- ・ 福井県昆布商工業協同組合所蔵史料調査

昭和24年の組合創立から現在にかけての福井県昆布商工業協同組合の総会資料や統計資料、議事録などを調査した。資料の中には、組合創立の経緯や創立当初の組合定款、組合員の名簿、昆布加工道具の仕入れに関する記録などが含まれており、戦後敦賀の昆布加工業の実態を明らかにする上で重要な史料であるため、引き続き調査を継続する。

②聞き取り調査

- ・ 問屋

木崎商店（2023年1月17日）

奥井海生堂（2023年1月18日、2月10日）

- ・ 加工業者

別所商店（2022年7月8日、8月12日、12月13日、2023年1月18日）

高正商店（2022年8月25日、12月10日）

増井弘海堂（2023年2月10日）

- ・ 他地域

扇子昆布商店（高岡市・2022年10月22日）

郷田商店（堺市・2022年10月25日）

泉利昆布海産（高知市・2023年2月16日）

- ・ その他

日本昆布協会（2022年8月22日）

福井県昆布商工業協同組合

（2022年8月25日、12月13日、12月20日、2023年3月2日）

福井こんぶ Day (2022 年 10 月 23 日)

(5) 調査研究事業実施計画

①調査研究実施期間 令和 4 (2022) 年度～令和 5 (2023) 年度

②年次計画

令和 4 年度調査計画 史資料調査・聞き取り調査・映像記録作成

令和 5 年度調査計画 史資料調査・聞き取り調査・アンケート調査実施
調査報告書原稿の作成及び刊行

第2章 おぼろ昆布加工技術の概要

先行研究を踏まえ、令和4年度に実施した史資料調査や聞き取り調査等で判明したおぼろ昆布加工技術の概要は下記の通りである。

1. おぼろ昆布・とろろ昆布・その他の昆布加工品の概要

(1) おぼろ昆布

おぼろ昆布は、酢に漬けて柔らかくした昆布の表面を、職人が専用の包丁で帯状に削った昆布加工品である。機械生産のできるとろろ昆布とは異なり、機械化は困難で、職人の手によって一枚一枚削られる。敦賀市はおぼろ昆布の一大産地として知られている。

おぼろ昆布は、『読む食辞苑』によると「しっとりした湿り気のあるものが良品」だとされる(p.125)。削り立ては風味があって美味しいが、時間が経ち、乾燥してしまうとパリパリになってしまい、風味は落ちてしまう。

またおぼろ昆布は、薄ければ薄いほどよいとされ、透けるように薄く、口に入れた瞬間に溶けるような食感が特徴である。実際、薄いものは口に入れたときにスーッと溶けるといふ。おぼろ昆布の厚みは一般的には0.02mmから0.05mmくらいだが、薄いものは0.01mmである。

他方で、厚く削ったおぼろ昆布もある。2020年に現代の名工に選ばれた別所昭男氏は、約40年前、口に入れても溶けないおぼろ昆布を航空会社から依頼された。おぼろ昆布は溶けなきゃダメだと習ったこともあり、当初は断ったものの、先方のできないのかという言葉に奮起し、4ヶ月かけて、溶けないおぼろ昆布を削った。薄くすると溶けてしまい、分厚くすると歯に引っかかるので、厚みの調整には苦労したという。竹紙(ちくし)昆布と呼ばれるそれは、厚さ0.1mm、厚みにむらなく均一に50cmの長さで削ることは難しく、全国でも別所氏しか竹紙昆布は削れない。

職人が手加工で削ることから、コロナ前は実演販売が広くなされていた。デパートや百貨店の催事で職人が昆布を削り、削り立てを食べてもらったり、おぼろ昆布を遠くへ飛ばすなどして好評であったという。現在、敦賀市内においても、いくつかの商店で実演販売がなされている。

(2) とろろ昆布

とろろ昆布は、おぼろ昆布とは異なり、糸状に細く削った昆布加工品である。現在では機械加工が主で、手加工は稀である。昆布の耳や端材を集めてプレスし、ブロック状にしたものの側面を機械で削っていく。

機械製のとろろ昆布も、おぼろ昆布を削る時と同じ包丁の技術を用いている。削っていると刃が摩耗するため、頻繁に刃を変える必要がある。切れなくなった刃(切れやむという)を交換しないとうまく削れず、またおぼろ昆布を削る時と同様、アキタを入れないといけない。

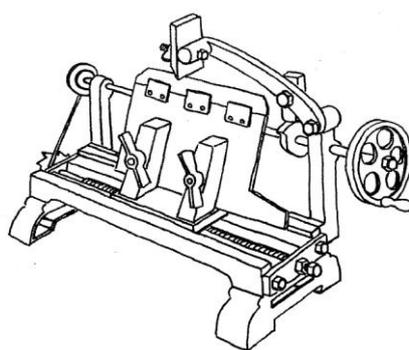
そのため、包丁については長年の課題となっている。実際、「包丁をステンレスにして、長持ちさせる事を考えた事もありましたが、包丁を取り替えずに削り続けると包丁が熱を持ち、この熱が昆布に移ることにより、昆布の味が非常に落ちてしまいます」という指摘もある（『昆布会報』No.43、1997年7月20日付）。

とろろ昆布の機械は、明治36（1903）年に広島の出本寅吉が考案したものである。敦賀に伝来したのは、昭和8（1933）年ごろと言われており、昭和16（1941）年ごろには敦賀の8つの工場で、190台のとろろ昆布機械が運転されていたらしい。その後、昭和24（1949）年までは統制経済であったため、原料の入手が困難であり、敦賀のとろろ昆布機械の多くは、昆布産地である北海道や東北に売却された。統制解除の時点で、敦賀のとろろ昆布機械は50台、工場も1ヶ所に集約されていた（『昆布会報』No.43、1997年7月20日付）。

現在、敦賀市内では1社がとろろ昆布加工専門業者として営業している。1回とろろ昆布を加工するのに50キロの昆布が必要だが、一軒一軒の加工業者がとろろ昆布を加工するにはそれだけの量がなかなか集まらない。そのため、とろろ専門業者に委託する形で、とろろ昆布加工がなされている。

なお、堺や高岡など、手加工でとろろ昆布を削っている業者も存在する。手加工の場合、目打ちの機械を使って包丁の刃先に数ミリ間隔で切り込みを入れる。刃に凸凹をつけて昆布を削ることで、手加工のとろろ昆布ができる。

手加工の場合、昆布表面の黒いところを削ってできる黒とろろ昆布と、芯の白いところを削ってできる白とろろ昆布の削り分けができる。機械加工の場合、ブロック状にして削るため削り分けはできず、色が混ざってしまう。ただし、業者によっては、黒い部分と白い部分を分けて、機械加工の黒とろろ昆布や白とろろ昆布を作っているところもある。



目打ちの機械

（『昆布』 p.458 より引用）

(3) その他の昆布加工品

敦賀ではおぼろ昆布やとろろ昆布以外にも昆布を用いた昆布菓子製造や昆布加工が広まっていた。

日本昆布協会が昭和 37 (1962) 年に発行した『昆布業界誌』によると、「昆布加工業史上特筆すべきは青染、青板、青刻の加工は敦賀が元祖で大いに栄えた」とある (p.314)。また、敷島昆布 (酢昆布)、辻占昆布、松の雪 (ほいろ昆布に砂糖をかけたもの)、りゅうひ昆布 (昆布の粉末に水飴を加えて餅風にしたもの) が敦賀の名産品であると取り上げられている。網代 (あじろ) 昆布 (蛇腹または組子) は、曹洞宗本山永平寺の食膳にも出されているとの記述もある。

今日においても、松の雪やりゅうひ昆布は敦賀の伝統的な銘菓として販売されており、昆布を使った郷土菓子として知られている。

また、昆布の加工品とは異なるが、敦賀の名産品として豆落雁がある。あらびきした大豆に砂糖などを合わせ、おたふくの型に押し固めて焼いたお菓子である。意外な組み合わせだが、かつて昆布屋で豆落雁を扱っているところは多かった。敦賀には北前船の関係で、昆布だけでなく大豆も多く陸揚げされていた。冷蔵技術が発達していなかった当時、夏場は昆布製品が傷んでしまい、製品の売れ行きが悪かったことから、副業として豆落雁の製造を始めたのではないかとも言われている。

実際、明治 42 (1909) 年に出された『敦賀繁昌誌』の広告を見ると、「敦賀みやげ一式」の中に「敦賀名産 昆布製菓子」と「元祖 豆らくがん」が並んでいる商店 (上角繁太郎) や、「豆落雁 昆布細工所」と書かれている商店 (川島海雲堂)、「求肥昆布」と「豆らくがん」を併記している商店 (奥田風月堂) などが確認できる。

現在の敦賀市内でも、かつて昆布屋だったが今はお菓子専門の商店や、今でも昆布屋で豆落雁を販売している商店が見受けられる。

2. 歴史

(1) 近世以前：敦賀湊と昆布

敦賀は日本列島のほぼ中央に位置している日本海に面した港町である。古来より敦賀湊は、日本海側から畿内へ向かう際の玄関口として、京都から最短距離に位置するという地理的關係から、流通の中継地として栄えてきた。とりわけ、昆布を運ぶ航路は江戸中期まで、北海道の松前から日本海を通過して、敦賀湊・小浜湊に陸揚げされ、琵琶湖を経て京都、大阪へと輸送するルートだけであった。17 世紀半ばに、西回り航路が整備されると、年貢米と昆布を始めとした松前物などが大阪に直接運ばれるようになり、敦賀湊の入船数は大きく減少することになったが、敦賀において昆布は主要な交易品であり続けた。天和年間 (1681～84) には、松前藩船の船宿 2 戸、松前物問屋 3 戸、江指宿 2 戸、昆布屋 3 戸が存在していた。これら船宿や問屋がどういった性質を持っていたかは不明だが、敦賀で松前物を取り扱っていた様子が窺える。

(2) 近世：敦賀における昆布加工業の始まりと展開

本格的に昆布加工業が発展し始めたのは、18世紀に入ってからといわれている。刻昆布は大阪で始まったのが享保6(1721)年頃、江戸で文政年間(1818~29)以後といわれている。敦賀は江戸より早く、宝暦年間(1751~63)に始められ、寛政3(1791)年に伊藤平右衛門が長崎より本格的な製法を伝えたとされる。また、敦賀のおぼろ昆布やとろろ昆布といった細工昆布の加工業は、宝暦年間に高木善兵衛が創始し、水口弥五郎、丸屋六兵衛、碗屋茂兵衛等が続いて加工業を営んだ。高木善兵衛は東浜町(現在の敦賀市蓬萊町)の肝煎を務め、気比社例大祭の総責任者として牛腸番や寺の世話役等を引き受けていた人望家である。文久年間(1861~64)の昆布相場の下落や京都の店の焼失などが重なり一時は再起不能となったが、その後息子の駒吉が先代の意志を引き継いで店を再興させた。

文政7(1824)年には、細工昆布が小浜藩主に献上され、同年に細工昆布仲間の設立が許可されており、販売ルートも加賀・越中・美濃・尾張・伊勢・近江・山城・若狭などに広がっていったといわれている。弘化2(1845)年には、細工昆布仲間より将軍家へ昆布献上を出願し許可され、三代目高木善兵衛が献上品の製造にあっている。

17世紀の西回り航路の開発により、敦賀湊における米や大豆といった物資の取引量は減少するが、松前貿易については、蝦夷地が松前藩領から幕府直轄領となった安政2(1855)年に北海道物産を専売することを目的とした「産物会所」が函館・江戸・大阪・兵庫に設置され、文久2(1862)年には敦賀・堺にも設置されたことから、依然として敦賀で昆布の流通は盛んであったと考えられる。

(3) 近代：敦賀における昆布加工業の広がり

明治以降の敦賀における昆布加工業の展開については殆どわかっていない。昭和22(1947)年に刊行された『日本昆布大観』では、高橋商店が京都の大友商店から暖簾分けをして、明治41(1908)年に敦賀の大友商店として開業した当时には、細工昆布問屋が30数軒あったと記述しており、現在の敦賀に比べると多くの昆布問屋が存在していたといわれている。

明治45(1912)年の『敦賀』では、「敦賀地方に於ける特産物は、筵、縄、刻昆布、細工昆布、蠟燭、傘等なりとす。筵縄は農民が副業に成る所なり。刻昆布以下の製作品は敦賀町に於て之を産す。」(p.5)という記述に加え、「名物 豆落雁 羽衣(昆布製菓) 松の雪(同上) 細工昆布 疋田鮎鮓」(p.102)とある。なお、改版の『敦賀』(1919年)では、「近年刻昆布の販路減退したりと雖も細工昆布は盆盛なり、主として越前地方、京阪濃尾地方へ移出す。」(p.6)という一文が追記されている。

昭和8(1933)年には敦賀昆布商業組合が結成され、業者間の団結を強め、原藻(昆布の原料)の共同仕入を実施している。その後、昭和17(1942)年には福井県昆布工業組合に改組し、引き続き共同仕入、販売、製函、金融を担った。

昭和13(1937)年の日中戦争以後の戦局の拡大を受け、戦時体制が強化され、昭和16(1941)年の太平洋戦争勃発により昆布は統制品となり、それまで問屋が扱っていた原藻

は、組合からの配給になった。戦中・戦後の組合のことについても断片的にしか把握できていないが、3つの組合が敦賀における昆布加工業を支えていた。

1つ目は、昭和18(1943)年2月に設立された福井県合同昆布加工組合(理事長:高橋貞助)である。配給統制強化を受け、業者同士で結成したもので、共同の加工場で製品加工を行なった。1948年4月15日付の『日本昆布海藻新聞』によると、加工場にはとろろの製造機械が13台、砂落機が数台あり、従業員30数名によって日産とろろ400貫を製造している。10年を数える経験豊富な技術員もいて、他を凌駕するような質の高い製品を生産し好評を博している。別に製函工場も有しており、製材から製函まで一貫して作業しているのも強みとなっている。倉庫は2棟、戦災従業員のために昆布寮と称する宿舍も新設している。おぼろ昆布については、毎月曜日の検査に際して約1,500貫が集荷されている。

2つ目は、統制下における昆布荷受機関の福井県加工水産物荷受組合敦賀支部(支部長:高橋貞助)である。この組合の強みは、後述する福井県昆布商工業協同組合との結びつきがあることで、理事長が同じ高橋貞助であることから、荷受、加工、配給までの一連の流れがスムーズに動いている。荷受組合が入荷した原藻は、組合で加工し、製品の配給も組合が実施している。公定価格が守られていないところもある中、配給は公定価格を厳守していたことから消費者からの評判もよかった。なお、高橋貞助がもともと経営していた高橋商店は、統制強化のために営業を一時中断解散の上、福井県加工水産物荷受組合に営業を移譲している。

福井県合同昆布加工組合と福井県加工水産物荷受組合がいつまで存続し、どのように機能したのかは不明な点が多いが、戦中・戦後の混乱期を乗り越え、今日に至る敦賀の基盤を築く上で果たした役割は大きいと考えられる。

そして、3つ目は、後述する福井県昆布工業統制組合および福井県昆布商工業協同組合である。戦時統制下では県下の仕入れと配給、集荷の役割を担い、戦後復興の中においては原藻昆布や加工資材の共同購入をはじめ、組合員のおぼろ昆布、とろろ昆布加工を支える役割を果たしている。

なお、戦後の福井県昆布業界については、以下のような指摘がなされている。

福井県の昆布界はなんといっても敦賀を中心として活躍していることは、敦賀が古くから昆布に依って知られた一事に依っても明らかであろう。今、その業者の分布状態をみると敦賀には高橋理事長をはじめ林専務理事以下渡邊喜造、中川與吉、辻善太郎、吉田鶴吉、橋本市太郎、橋本常吉、豊田豊三、北風庄太郎、橋詰一恵、大谷忠雄、豊田豊治、平林彌一郎、杉村清吉、加藤藤吉、高澤忠盛の諸氏等々有力業者63名がある。これに次いで武生町には加土繁一氏以下8名が、福井市には中西正勝氏以下4名がある。更らに小浜町には福谷繁蔵氏がおり三国町には河本三郎氏、五島乙尚氏、鯖江町に瀧花亀次郎氏らその他地方にあっても10有6名の業者がおり、各々独自の技術をもって主としておぼろ昆布の生産に従っている他、とろろ昆布はかの合同加工場で生産し

ている現状である。（『日本昆布海藻新聞』1948年4月15日付）

（4）戦後：福井県昆布商工業協同組合の成立と役割

戦時中に設立された福井県昆布工業統制組合は、解散命令を受け昭和22（1947）年2月28日に解散手続きに入り、同年3月には福井県昆布商工業協同組合（以下、昆布組合）が設立された（理事長：高橋貞助、専務理事：林儀作、理事：長谷川三郎、中川與吉、渡邊喜造、加土繁一、中西正勝、監事：辻善太郎、福谷繁蔵）。その後、昭和24（1949）年10月11日に、中小企業等協同組合法による協同組合に組織変更され、現在に至っている。

昆布組合の定款には、「本組合は組合員の相互扶助の精神に基き組合員のために必要な協同事業を行いもって組合員の自主的な経済活動を促進し且つその経済的地位の向上を図る事を目的とする」とある。

また、事業内容として、以下の7点が定款に記載されている。

- 1、組合員の取扱品の共同仕入、販売、加工、その他組合員の事業に関する共同施設
- 2、組合員に対する事業資金の貸付（手形の割引を含む）及び組合員のためにする借入
- 3、商工組合中央金庫又は銀行に対する組合員の債務の保証又は之らの金融機関の委託をうけてする組合員に対するその債権のとり立て
- 4、組合員の経済的地位の向上の為にする団体協約の締結
- 5、組合員の事業に関する経営及び技術の改善向上又は組合事業に関する知識の普及を図るための教育及び情報の提供
- 6、組合員の福利厚生に関する事業
- 7、前各号の事業に附帯する事業

具体的な事業として、これまで原藻昆布や加工資材の共同仕入、輸入昆布の取り扱い、商談会、手形貸付、労働保険事務、簡易生命保険団体契約、団体所得補償保険など、組合員のおぼろ昆布やとろろ昆布加工を支えるような事業がさまざまにされてきた。今日における組合の主な業務は、加工資材の共同購入や各種広告宣伝・イベントの実施などであり、かつてほど幅広い業務はなされていない。

とくに加工資材の共同購入を組合が担っているため、問屋や職人は自ら刃物屋をはじめとする企業と個別に連絡をして資材を仕入れる必要はない。現在組合で扱っている加工資材は、ハサミ台（7cm、8cm）、包丁台、包丁の刃（正博、正博・S、飛龍）、スキセン（センスキ）、裁包丁、砥石（角砥石、丸砥石、荒丸砥石、荒砥石、砥石研磨用ステック）、酢、バッテララベル、テープ、昆布を入れるケース、昆布を入れるポリ袋などである。

加工資材の受け渡しは、組合事務所の窓口でなされている。問屋や職人は事務所が開いている時間帯に来訪し、必要な資材を購入する。組合員は掛取引で20日締め、非組合員の場合は現金での支払いが、問屋への請求で精算している。現在、組合の事務所は週3日開いて

いるが、週 3 回来る職人もいれば、月 1 回しか来ない職人もおり、職人によって来訪の頻度はバラバラである。

なお、戦後から使われていた組合の建物は借家でかつ老朽化が進んだこともあり、昭和 45 (1970) 年、鉄筋 2 階建ての事務所 (昆布会館) を新築している (3 月 18 日竣工)。全国の昆布組合の中でも、組合が建物や土地を所有し、事務担当者がいるのは敦賀だけである。他は持ち回りで、組合事務所は間借りである。昆布会館では、組合の総会や昆布かき体験などのイベント実施、窓口業務として職人との加工資材の受け渡しなどがなされている。

(5) 戦後：組合青年部「若海会」による活動

昭和 37 (1962) 年 9 月 2 日、会員相互の親睦と業界の繁栄を目的として、組合青年部である「若海会」(わかみかい) が発足した。若手 6 名が発起人となって発足したもので、将来指導的立場をめざし昆布業界の発展を期する同好者によって組織された (初代会長・橋本禮次)。

昭和 39 (1964) 年には敦賀昆布業界全体の親睦と相互のレクリエーションをはかるため、ソフトボール大会が開催された。それ以降も年 1 回のソフトボール大会が開催され、多い時には 14~15 チームが出場したこともあったという。商店対抗でなされたが、商店によっては 2~3 チームを出してきたところもあった。市営球場と浜球場のグラウンドを 2 つ借りて試合をしたこともあり、当時それだけ多くの若い職人がいたことがわかる。その後、組合員や職人の高齢化が進み、昭和 63 (1988) 年からは組合員とその家族の親睦をはかるために運動会の実施に切り替えている。これは「昆布屋さんの運動会」と呼ばれ、毎回盛況のうちに終わっている。『日昆会報』No.52 (1999 年 10 月 20 日付) によると、各問屋からの協賛金と組合からの福利厚生費によって運動会は実施されており、平成 11 (1999) 年の第 12 回では 300 名近い参加者があった。『福井新聞』(2007 年 6 月 5 日付) によると、第 20 回は福井新聞社後援の下、松原浜グラウンドで実施され、35 社から 300 人が参加し、玉入れ、大縄跳び、水運びリレーの 3 種目で交流を深めたとのことである。

昭和 40 (1965) 年には第 1 回目の消費地研修を尾道で実施し、その後も大阪や堺、名古屋などの消費地を訪問し、懇談会や親睦会を行なっている。昆布産地への研修旅行として、岩手県や北海道などへも赴いている。

レクリエーションや研修に加えて力を入れているのが、若海会によるおぼろ昆布の PR 活動で、これまでさまざまな形で取り組みがなされてきた。昭和 54 (1979) 年からは、昆布組合協賛のもと、敦賀まつり (9 月 2 日~4 日) にて、おぼろ昆布の実演販売や宣伝を実施している。神楽町の歩行者天国で実演即売会を行い、売上は各方面に寄付している。例えば、第 7 回目の昭和 60 (1985) 年には、敦賀市内の老人ホーム「ときわ荘」に純手作りのおぼろ昆布詰め合わせと金一封を贈っている (『日本昆布乾物食品』1985 年 10 月 18 日付 (1085 号))。

昭和 60（1985）年 11 月 15 日の昆布の日から 17 日までの 3 日間にかけては、敦賀駅構内でおぼろ昆布宣伝として、ホームと待合室にある立ち食いうどんコーナーにおぼろ昆布 3～5 グラムを入れた小袋を用意した。無料サービスとして振る舞ったもので、うどんにおぼろ昆布を無料で入れて味わうことができる。カウンターには、次のような文章が飾られていた（『日本昆布乾物食品』1985 年 11 月 28 日付（1090 号））。

「おぼろ昆布

敦賀名産手がきおぼろ昆布をうどん、そばに入れ、まろやかなお味をお楽しみ下さい。

“毎年 11 月 15 日は昆布の日”と決められております。

“幸せな日々は健康から”

おぼろ昆布は、すこやかな毎日を送るためのお手伝いをさせていただきます。

おぼろ昆布は、全国の 90%をこの敦賀で生産されております。

一日一度ご家庭でも

敦賀のおぼろ昆布をお召し上がり下さい。

昆布業界青年部 敦賀 若海会」

また、昭和 62（1987）年 3 月 21 日には敦賀駅前に臨時配布所を設置し、午前 10 時からおぼろ昆布 15 グラム入りパックと、全国の昆布料理を紹介した小冊子の配布を行っている（『福井新聞』1987 年 3 月 13 日付、『日本昆布乾物食品』1987 年 4 月 8 日付（1138 号））。

若海会は、平成 14（2002）年に 40 周年を迎え、8 月 31 日に若海会創立 40 周年記念総会がサンピア敦賀で開催された。

近年では、地元の小中学校での出前実演授業（2009 年 3 月 11 日気比中学校、同年 3 月 12 日常宮小学校、2010 年 10 月 19 日中央小学校など）も実施している。

若海会は、地元でおぼろ昆布を認識してもらうためにさまざまな PR 活動を実施したが、若い組合員同士の交流の場として機能したことも大きい。昆布を削る時のアドバイスを先輩からもらったり、今後の昆布業界や職人養成について意見交換をしたりするなど、職人同士のつながりを築く場ともなっていた。

他方で、職人の高齢化、後継者不足から、若手後継者グループであった若海会の高齢化も進み、近年、若海会が解散するに至っている。

3. 加工システム（問屋と職人）

敦賀のおぼろ昆布加工は、問屋を核に加工業者や職人が実質的に系列下に入るというシステムになっている。そして、加工に必要な資材は、先述のとおり昆布組合が共同購入を行っている。

原藻は、問屋が産地から仕入れている。おぼろ昆布に用いる原藻は時代によって変化しており、過去には利尻昆布の天然ものを削っていた時期もあった。利尻昆布は細く、幅の広いおぼろ昆布を出せないこと、価格が見合わないことから、三陸や青森・大間の天然昆布が主流の時期もあった。磯焼けで昆布の採れる量が減ったこと、また東日本大震災を受け三陸で昆布栽培を辞めたところもあり、現在では主に道南の真昆布が使われている。産地では敦賀用に昆布を仕立てており、真昆布は職人が削りやすいように現地でのされ、55センチに折り込まれた状態で送られてくる。8キロで結束されており、これが1駄である。

問屋は原藻を加工業者に貸与（または販売）し、加工業者（職人）は家族や職人に昆布加工をしてもらう。問屋が加工を依頼する加工業者（職人）は複数あり、ある問屋では多い時に60人くらいの職人を抱えていたという。加工された昆布製品は、問屋が全て引き取り、出来高に応じて加工賃が支払われる。

こうした敦賀のおぼろ昆布加工システムでは、加工資材の仕入れは昆布組合が行い、原藻の仕入れや加工品の販売は問屋が担うため、職人は昆布を削るだけでよい。職人1人1人が直接原藻を産地から仕入れる場合、相場変動の影響を受けて、倒産するところもでてくる。職人は個人事業主であるため、問屋と雇用関係にあるわけではないが、問屋の系列下に職人が入り、問屋が職人を抱える形で敦賀の昆布加工が続いてきた。複数の問屋と付き合いのある職人もいるが、現在ではほとんどが1つの問屋との付き合いになっている。

4. 加工技術

(1) 仕入れ

現在、おぼろ昆布加工用の昆布は、道南産の養殖昆布が用いられており、7月～9月の夏頃にかけて収穫された昆布を、問屋が北海道の商社を通じて購入している。昆布の仕入れは昆布が収穫される浜単位で行われ、主に敦賀の問屋が仕入れるのは大船浜の真昆布である。加工業者は10月～12月にかけて問屋から、まとまった数の昆布を購入している。

(2) 漬け前

原料の昆布（原藻）を数分間、醸造酢に漬けて柔らかくする。醸造酢につけている間に手で柔らかさを確認し、漬け加減を調整する。この酢に漬ける時間は、季節や天気、職人の技術によって異なる。漬け前の後、昆布を吊るすところもあれば、写真のように昆布を置いて寝かせるところもある。



原料の昆布（原藻）を酢に漬ける



酢に漬けた昆布（原藻）を乾かす

(3) 耳裁ち

昆布の両端（耳）の部分を切り落とす。この耳の部分は、昆布加工の過程で生まれる切れ端等とあわせてブロック状に固められ、機械削りのとろろ昆布に加工される。



昆布の両端（耳）を包丁で切り落とす

(4) 削り (昆布かき)

昆布を包丁で削る。おぼろ昆布は、均等に薄く昆布を削り出すものであり、熟練の技術が必要となる。表面を削り出す「さらえ」や「むきこみ」を数年間経験した上で、芯に近く非常に薄い「太白おぼろ」を削ることができる。一人前の職人として「太白おぼろ」が削れるようになるには10年の歳月が必要ともいわれる。切削作業の工程は次のとおりとなる。

- ① 上皮さらえ…昆布表面の黒い部分を削る。
- ② むきこみ…表面から芯に近い部分までを削る
- ③ 太白…昆布の芯に近い白い部分で、最も旨味がある部分で、1 kgから 250~300g 程度しか削れない。



さらえ



むきこみ



太白おぼろの削り



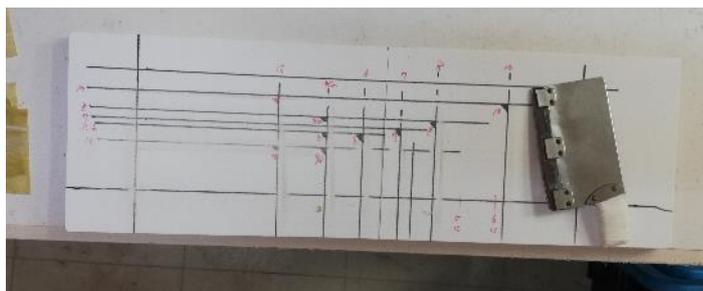
太白おぼろ

(5) バッテラ切り

最後に残る芯の部分は「白板昆布」と呼び、規程の大きさに切りそろえ、バッテラ寿司などにのせる昆布として利用される。



バッテラ切り



バッテラ切り用に目盛が書かれた台

5. 道具

(1) 包丁

包丁は、昆布かき専用の包丁であり、ステンレス製の包丁台に刃先を挟み込んで用いる。過去には、職人自らが包丁台に穴を開け、釘で刃先を止めていたというが、現在ではほとんどの職人が刃をはさむための台がもともと付いているハサミ台を使っている。ハサミ台には7cmと8cmのサイズがある。



包丁台



ハサミ台 (左が8cm、右が7cm)

包丁の刃先は、福井県昆布商工業協同組合が大阪の堺と福井の武生から取り寄せている。現在は、堺から「正博（まさひろ）」「正博・S」、武生から「飛龍（ひりゅう）」という包丁の刃を仕入れており、4枚1セットで販売されている。過去には「正博・3E」や「忠義（ただよし）」なども仕入れていたが、職人の数が減り、販売数が減少していることに伴い、刃物屋が製造をやめている。刃は片刃であり、右から左に刃を動かすことで昆布を削っている。



福井県昆布商工業協同組合で売られている刃先

現在、包丁の刃先を研ぐ際には、荒砥石と丸砥石を用い、刃の地金を削る。その後、砥石で研いだ刃先を、上がり包丁（短くなって使用されなくなった包丁）やカミソリなどで僅かに曲げることでおぼろ昆布を削ることができる。

この刃先を曲げる行為を「アキタをかける」「アキタを入れる」といい、アキタの入れ方次第でおぼろ昆布の出来が変わってくるため、職人の経験が問われる技術といえる。アキタを入れる回数や使う道具は職人によって一人一人異なり、刃の上から下に入れる人もいれば、刃を横にして左から右に入れる人もいる。また、さらえや太白をむく時にアキタの入れ方を使い分ける職人もいる。「アキタ」という呼称の由来は、秋田県出身の職人が刃先を曲げはじめたからという伝承が残っているが、詳細については不明である。

職人は1人3～5枚の包丁を持っているが1時間ほどで切れなくなるため、その都度刃を研ぎ直し、再度アキタを入れて刃先を曲げ、昆布を削る。アキタに失敗すると、再度刃を研ぎ直し、改めてアキタを入れることになる。



包丁



アキタを入れる

白板昆布（バッテリー）を切るための裁包丁や、バッテリーのラベル販売も組合は行っている。



裁包丁



バッテラ昆布販売用の専用ラベル

(2) スキセン (センスキ)

モーターを使った荒砥石で研ぐことが主流になる以前に包丁の地金を削る道具として使われていた。両手で柄の部分を持ち、固定した包丁に強い力を入れて削る。包丁を固定する器具は、自分が使いやすいように職人が自作したものである。現在でも、一部の職人の間で利用されている。



スキセン



スキセンで刃先を研ぐ

(3) 荒砥石

現在ではスキセンの代わりに、モーターを使った荒砥石が広く使われている。ピンク色の丸い荒砥石をモーターにつけて、刃を研いでいる。スキセンは息を止め、力を入れて使うことになるため、体への負担が大きい。ある職人の方から組合に相談があり、砥石屋を交えて調整を行い、この荒砥石を作ってもらったという。



荒砥石

(4) 丸砥石

スキセンや荒砥石で刃を削った後には、丸砥石で刃先の調整を行っている。今はモーターで使える丸い砥石が使われているが、昔は四角い砥石が使われていた。



モーターと丸砥石



砥石



角砥石

(5) 酢

過去は酢酸を使って漬け前を行っていたが、現在では醸造酢を用いている。醸造酢のダンボールには、以前「福井県昆布商工業協同組合指定昆布専用酢」と書かれていたが、現在は書かれていない。



昆布専用酢

6. 作業場

職人によって異なるが、商店を構えている場合は、複数人の職人が作業できるスペースを設けている。商店を構えず、個人で昆布かきを行っている職人は自宅で加工を行う。



作業場



複数人がいる作業場



複数人がいる作業場での昆布かきの様子

7. 料理方法・食べ方

おぼろ昆布は和食に欠かせない昆布の「旨味」を手軽に料理に沿えることができる食品であり、おにぎりに巻く、お吸い物に入れるのが定番の食べ方となる。おぼろ昆布に醤油をたらしてお湯を注ぐことで、即席のお吸い物として食すこともある。関西の方ではおぼろうどんや昆布うどんとして、うどんのトッピングとしても使われている。一方で刺身に巻いて「昆布締め」にしたり、サラダや冷奴への風味付けにも使用する。



おぼろ昆布おにぎり



おぼろ昆布入りつゆ



おぼろ昆布添え冷奴



おぼろ昆布入り和風サラダ

第3章 敦賀以外の地域におけるおぼろ昆布加工の概要

本章では、令和4年度に実地した現地調査等で判明した他地域のおぼろ昆布加工の概要を紹介する。

1. おぼろ昆布加工の全国的状況

おぼろ昆布の加工は敦賀に限った話ではなく、かつては全国各地に職人が存在していたが、全国的におぼろ昆布職人は減少傾向にある。これまでのヒアリングや、ホームページ、新聞記事などの資料から、敦賀以外の地域におけるおぼろ昆布職人については、少なくとも以下の地域で存在を確認している（2023年3月時点）。北海道函館市、北海道浜中町、秋田県秋田市、秋田県横手市、岩手県久慈市、富山県富山市、富山県高岡市、石川県能登町、三重県伊勢市、京都府京都市、大阪府堺市、高知県高知市、広島県尾道市。全国的な状況については断片的にしか把握できていないため、今後の調査においても実態把握に努める予定である。

2. 大阪府堺市

江戸時代中期に、北前船を通じて北海道の昆布は大阪や堺まで運ばれた。堺は刃物の一大産業地であり、堺港に陸揚げされた昆布は堺の刃物と結びつき、昆布加工業が発展した。堺の昆布加工の最盛期は、大正から昭和初期にかけてだと言われ、当時、140～150軒近い昆布屋があったという。戦前は街中のあちこちに昆布屋があり、農家の次男など、継ぐ稼業のない人が手軽に独立してできる仕事として広まっていった。

堺は加工中心であったため、販売は売物師と呼ばれる人たちが担っていた。戦前、売物師が原藻の仕入れから、製品の販売、集金までを請け負い、職人は加工だけに専念することができた。売物師は戦中の統制時代に廃れ、戦後には姿を消したといわれる。

空襲で堺は焼け野原となり、それで廃業するところも多かった。また戦後の高度経済成長の中、他産業への就業機会の増加から、手作業での加工産業よりも条件のいい産業への労働移動が進み、昆布加工業は徐々に衰退していった。

戦後、大阪ではバッテラ寿司に用いる白板昆布の需要が高まる中、堺では製造が追いつかず、敦賀に製造を求めるようになった。敦賀では芯の部分は主に白とろろ昆布に加工していたが、それを白板昆布として加工するようになった。昆布はキロ換算で販売するが、白板昆布は枚数換算で販売する。白とろろ昆布よりも白板昆布に加工する方が儲かることもあり、敦賀での職人増加にもつながっていった。

バッテラ寿司は明治24（1891）年に寿司常という寿司屋が考案し、その後大阪の寿司屋に広まっていった。白板昆布はバッテラ寿司に使われ、鯖の上に載せることで昆布の旨味が浸透する。大阪を代表する郷土料理である。

大阪の食文化において、おぼろ昆布も定番のものとして親しまれている。おぼろ昆布はうどんに入れられ、昆布うどんとしてよく食べられる。おぼろ昆布は日持ちするため、具材が

売り切れることはない。きつねや天ぷらが売り切れても、昆布うどんは出せるので、うどん屋からは重宝され、大阪でおぼろ昆布はよく売れたと言われる。

堺は加工の町であることから、堺の組合名は堺昆布加工業協同組合である。現在、組合員は 5 社で、うちおぼろ昆布の手加工を行なっているのは 3 社となっている。おぼろ昆布職人の数は、全体で 10 人程度だという。

現在でも手作業で昆布加工を行なっている 3 社のうちの 1 社が、昭和 21（1946）年に創業した郷田商店である。郷田商店では、職人を自社雇用しており、30 代から最高齢は 70 代までの 8 人の職人が昆布加工に従事している。

昆布は北海道道南白口浜の真昆布を使用して、おぼろ昆布ととろろ昆布を加工している。昆布表面は手加工で黒とろろ昆布を削り出し、その後おぼろ昆布、白板昆布が作られる。白板昆布の切れ端などは、集めて白とろろ昆布となる。

漬け前に使っている酢は創業時からの注ぎ足しで、酢に昆布の旨味が染み出しており、この酢を使うことで美味しい商品になる。新しい酢では尖った味になるが、これを使うことでまろやかで旨味のある味になるという。

おぼろ昆布加工技術を守るために、平成 27（2015）年からの 2 年間、おぼろ昆布職人養成所を開設し、職人の育成にも力を入れている。昆布価格の高騰から、訓練に必要な昆布を多く使うことができず、現在養成所は休止状態にある。養成所を経て、同社で働いている昆布職人もおり、一定の成果があがっている。

3. 高知県高知市

郷田商店と同じく、職人を自社雇用しているのが高知市に本社をおく泉利昆布海産である。もともと堺で明治元（1868）年に創業し、住吉大社に昆布の奉納をするなどしていた昆布屋である。日露戦争前に創設された堺の昆布組合創始者のうちの 1 社にも名を連ねている。戦争に番頭が徴兵されたり、空襲で店を焼かれるなどあり、戦後に 5 代目の妻の実家である高知に移転した。

高知には昆布を食べる文化があり、郷土寿司として「こぶずし」がある。ノリの代わりに昆布で酢飯を巻いたもので、県中央部では白板昆布で巻いた「板こぶずし」、県西部では昆布で巻いた「黒こぶずし」がハレの日に食べられている。和歌山にも同様の昆布で巻いた寿司がある。なお、現在はいないが、戦前戦後の頃には、高知から大阪に技術修得のために赴き、昆布職人として戻ってきた人も何人かいたという。

現在、泉利昆布海産は宿毛市に工場を有しており、そこで 30 代から 50 代の職人 6 名が昆布加工を行なっている。社内では先輩職人が後輩職人に対して指導を行うなど、会社全体で技術の継承に努めている。職人の中には、高知県内産業の基盤を支え、その振興に貢献している熟練技能や、古くから受け継がれてきた伝統技能の優れた継承者である「土佐の匠」に認定された職人もいる。

昆布は道南の真昆布を使っており、おぼろ昆布や白板昆布、とろろ昆布などに加工してい

る。削った職人のシールが貼られて販売されているおぼろ昆布もある。また、おぼろ昆布の佃煮であるサラちゃんは、2014年に水産庁長官賞を受賞した。海外での販売にも注力しており、欧州最大級の食品見本市である SIAL 2022 にも出品を行った。近年は、アメリカへの輸出も増えているという。

4. 富山県高岡市

富山には、昆布締めや昆布巻きをはじめとする豊富な昆布料理があり、昆布を使った独自の食文化が生まれている。北前船の寄港地であったため、昆布が陸揚げされていたことが昆布文化のはじまりである。また、明治時代に開拓のため北海道に渡った富山県民は、富山の家族や親戚に昆布を送るなどしていたことも、食文化として昆布が根付いた理由である。

海苔の代わりにとろろ昆布を巻いた昆布おにぎりは、飲食店やコンビニで一般的に見かけられる。また、富山ではおでんの中にとろろ昆布を入れて食べるという。総務省の家計調査によると、2020年から2022年の平均で、富山市の昆布に対する年間支出金額は1,663円と全国1位で(全国平均798円)、全国的に見ても昆布がよく食べられている地域である。

富山では黒とろろ昆布が好まれる。昆布の表面を削って作られる黒とろろ昆布は酸味が強く、一方で白とろろ昆布は芯に近く、酸味が抑えられた味である。加工業者によって微妙な酸味の違いもあると言われている。

昭和30年代から40年代ごろにかけては多くの職人がいたが、現在、富山県内におぼろ昆布を削る職人は3人しかいないと言われる。そのうちの1社である高岡市の扇子昆布商店では、体験型観光の一環として昆布削り体験を行なっている。北陸新幹線開通を契機として、数年前から昆布削り体験を始めた。家族経営で加工と小売を行っている昆布専門店である。

現在の店主は2代目で、親は堺で昆布削りを学んできたという。手加工では黒とろろ昆布とおぼろ昆布を削っており、白とろろ昆布は加工場に製造を委託している。天然の真昆布を使っているため、漬け前の後、機械を使って昆布を伸ばしている(巻き前)。削った昆布は店頭で量り売りをしている。黒とろろ昆布がよく売れ、ごはんに直接かけて食べる人が多いという。また、おぼろ昆布は固定ファンがいて、好きな人がよく買っている。おぼろ昆布は高いため、普段使いとしては、黒とろろ昆布や白とろろ昆布を買う人が多いとのことだった。

第4章 おぼろ昆布加工職人の現状と今後の課題

1. おぼろ昆布職人になる方法

おぼろ昆布職人になる方法としては、職人に弟子入りして研鑽を積むことが一般的である。弟子入りの経緯はさまざまであるが、親子・兄弟等の縁戚関係にあったケース、近所がつてなどで始めるケース、問屋や職人のもとに志願してくるケース、ハローワーク等の求人に応募してくるケースなどがある。また、職人になるための弟子入りというよりは、農閑期等の副業・内職への応募といった事例もある。

過去には丁稚奉公として、問屋や加工業者への住み込みで技術修得がなされていた。学校卒業後、数名は昆布屋に丁稚で入り、主人やその家族、他の職人と飲食を共にしながら、昆布削りの技術を学んだ。ある問屋では、家族と職人は一緒に食事をとり、職人の食事は皆箱膳であったという。

最初の1年は下仕事が中心で、1番早く出てきて掃除をしたり、先輩の包丁を研いだりするなど、包丁を持たせてもらえず、昆布両側の部分を切り取る耳裁ちや、昆布表面の砂や藻などを取って綺麗にする砂掃きなどしかさせてもらえなかった。その後の昆布削りについても、最初は表面の黒い皮むきしかさせてもらえず、最終的に太白が削れるようになるまで、10年近くかかったという。こうした丁稚奉公がいつまで続いたのかは定かではないが、昭和30年代までは続いていたのではないかとみられている。他方、職人の住み込みについては、宿舎を有している業者では昭和40年代から50年代頃までは行われており、結婚や家の建築などを契機として独立していったという。

2. 職人の増加の契機

敦賀でおぼろ昆布職人が増えたのは戦後のことと言われているが、それにはいくつかの契機があった。まずは、戦後の授産所設置である。第二次世界大戦後、組合が授産所を設置し、問屋や職人が昆布の削り方を復員者に教えている。敦賀北小学校の講堂を借りて実施したと言われ、戦争から戻ってきて仕事はないが、敦賀に昆布はあったため、1カ所に人を集めて職業訓練的に行なったものである。どのくらいの職人がこの授産所で技術を身につけたのか、どのくらいの期間なされたのかなど詳細は不明だが、聞き取りにおいても何人かの職人がこの授産所で技術を修得したと聞いており、戦後敦賀におけるおぼろ昆布職人の育成に大きな役割を果たしたと考えられる。

次に戦後復興の中、他地域から職人が敦賀に移住してきたことも挙げられる。戦前から昆布加工が盛んだった地域として、大阪・堺や広島・尾道などがあるが、高度経済成長の中で都市化が進み、それらの地域では他産業への就業機会の増加から離職や新規就業者の減少が生じた。敦賀には原藻が集まっていたこともあり、敦賀の問屋を頼って移住してきた職人が多かったといわれている。

なお、他地域でのおぼろ昆布加工が相対的に衰退する中、敦賀では昭和30年代から、①積極的な販路開拓、②業者の研修、③安価な原料の開拓という積極的な振興策が取られたと

指摘されている。①積極的な販路開拓として、東海道筋（静岡・浜松など）・信州（長野・松本など）の商工会議所へ照会状を出し、各地の乾物問屋などを廻って得意先の開拓を行った。また、機会あるごとに試食会・即売会などを開いて、昆布を PR した。②業者の研修では、先進地である堺、広島、尾道などへの研修旅行を組合が中心になって実施し、技術の向上に努めた。③安価な原料の開拓では、加工の主体であった利尻昆布などといった良質の天然昆布に加え、昭和 30 年ごろには釧路昆布を使用した。これは不評ですぐに使われなくなった。その後、昭和 38 年ごろには三陸産の養殖昆布が初めて使用され、昭和 48 年ごろには道南産の促成昆布を初めて使用している。良質の天然昆布の入手困難・高騰に対しては、安価で比較的良質な原料の開拓に努めた（海道 1982, p.86）。

さらに高度経済成長の中、大阪の寿司屋が増加したことでバッテラ需要が拡大し、堺から敦賀に注文が集中した。昆布加工品を増産するには、昆布を削る人に加えて、下仕事やバッテラを切る人も増やさないといけない。そのため、この時期に昆布に関わる人が急増した。なお、今はほとんどいないが、昆布屋は夫婦の家内工業として行うところも多かった。女性が下仕事として、巻き前や掃き前、耳裁ち、バッテラ切りを行い、昆布を削る場合も上皮さらえまで行き、男性は熟練技術が必要となるむきこみや太白を削っていた。

当時は原藻価格が安く、おぼろ昆布を削るのに失敗したり、売れ残ったりしても、バッテラが売れば採算が取れる時代で、おぼろ昆布を削る技術が未熟でも 1 人前になるまで生計を立てることができた。この時期に増加したのが女性の職人である。農閑期の内職や副業として、問屋や加工業者が女性に技術指導を行い、生産の拡大を図った。当時は集落のある人が昆布削りを始めると、収入がいいという噂を聞いて私にも教えて欲しいと、昆布の削り手が広まっていったという。実際、『昆布売りでござる』によると、漁師や百姓の奥さんたちは魚を売り歩いたり、畑仕事をしたりするよりも、おぼろを削る作業は楽だと言っていたとのことである（p.237）。現在でも女性職人は一定数存在しており、昆布組合が実施した調査によると、2018 年で男性職人は 83 名だが、女性職人は 37 名となっている。

敦賀のおぼろ昆布加工のピークは、昭和 50 年代から 60 年代ごろだと言われ、最盛期には 600～700 人くらいの職人がいたとされる。その後、原藻価格の高騰による収入の目減りや、スーパーのパートといった他就業機会の増加など、後継者育成や新規参入のしにくい状況になり、今日に至っている。

3. 後継者育成に関する課題

おぼろ昆布加工は、技術さえあればいつまでもできる仕事である。年を重ねると削れる量は減るが、仕事の定年があるわけではない。独り立ちをしている職人の場合、自宅に作業場を設けている職人が多いため、自宅で自由な時間に作業をすることができる。

現在、敦賀の職人の平均年齢は 70 歳だと言われる。同じ時期に職人数が増えたことから同世代で高齢の職人が多い。2020 年 3 月時点での組合員数は 21 であり、廃業や引退、死亡などにより、この 10 年間で 10 以上の退会者がでていく。また、コロナ禍を契機として

廃業する職人も出てきている。

職人の高齢化や減少が著しい今日では、技術継承が急務の課題となっている。また、おぼろ昆布の取り扱いをやめる問屋も出てきており、食文化という観点からも今後の施策を検討していくことが求められている。

職人の後継者育成が難しい理由として、技術修得までに時間がかかることが挙げられる。かつては、下仕事から始まり、昆布削りもさらえ、むきこみ、太白と段階的に削っていき、最終的に一人前になるまで10年近くかかったと言われる。太白まで削れて一人前とされるが、さらえ、むきこみに比べると太白の単価は高いため、太白まで削れると生活ができるという意味もある。

聞き取りでは、昆布を削るだけであれば1年くらいで削れるようになると聞くが、削る時に悩ましいのがアキタである。アキタの入れ方は職人一人一人によって異なり、自分自身に合うアキタの入れ方をして職人は昆布を削っている。アキタの入れ方によって、昆布を削る時の包丁のかかりは違うため、自分に合った形を修得するのに時間がかかる。うまく切れないときは、修行した親方のところに相談することもあるという。

さらに、昆布によって厚みや幅の長さは異なるため、削りやすい昆布とそうではない昆布がある。傷がついていたり、薄かったりすると、削っている途中で昆布が切れる可能性もある。どんな昆布であってもきちんとした商品に仕上げることができるようになるには、ある程度の月日がかかる。

次に職人が個人事業主であることに由来する後継者育成の課題として、技術修得までの収入確保が挙げられる。敦賀の職人は個人事業主であるため、商品を問屋に納めないと収入が得られない。一人前になるまでの期間、収入をどう保障するかは課題である。さらに、職人が誰かを教えるときには自分の仕事ができず、その分自分の収入が減るため、後継者指導がしにくいことも後継者を育成しにくい要因である。

また、おぼろ昆布を削るときは、右足で昆布を押さえ、左手で昆布を引っ張りながら、右手の包丁で昆布を削っていく。同じ体勢で削り続けるため、体が馴染むまでに膝や腰、手などを痛めたり、体を壊す場合があるという。

こうした後継者育成の課題に対し、2004年から、昆布組合と福井県立敦賀産業技術専門学院が連携し、昆布職人を育てるための職業訓練が実施されている。ハローワークの窓口を通じて受講を申し込み、3ヶ月の訓練期間中は県から補助が出る。これまでに21名が訓練を受けているが、制度の認知度が低いこと、補助の期間が短いことに加え、なかなか昆布職人になりたいという人は少なく、最近ではあまりこの制度は使われていない。

かつて職人が多かった頃、敦賀の街中を歩いていると昆布に漬ける酢酸の匂いがしたり、昆布を削る時のシュッシュという音が聞こえたりしたという。昆布はお店で買うものというよりも、削っているところで分けてもらったり、その場で買ったりするものだった。今は酢酸ではなく醸造酢を使っているため、匂いも酢酸ほどきつくなく、職人も減っているため削る音を日常的に感じることはない。昆布は貰ったら食べるが、わざわざ買わないものに

なっている。昆布が日常生活から遠くなっていることから、改めて昆布の理解や認知を深めていくような取り組みが求められている。

4. 今後の調査

本年度調査では、主に敦賀市内の史資料調査と市内外の聞き取り調査を実施した。史資料調査では、細工昆布仲間や昆布組合の内部資料といった近世及び戦後の史資料を収集することができたが、明治～戦中期の昆布業の事態を捉えることができる史料を収集することができなかった。今後は、戦前の福井新聞や業界雑誌を調査し、近代敦賀における昆布加工業の展開を明らかにする必要がある。

聞き取り調査では、昆布加工の工程やおぼろ昆布加工業が抱える問題等を聞き取ることができた。その中で、敦賀のおぼろ昆布加工業が職人の高齢化と後継者不足、仕入原料の減少などに悩まされている現状が明らかとなってきた。今後は、聞き取り対象を広げることで、おぼろ昆布加工技術、昆布業者の経営実態や加工技術の相違点を浮かび上がらせ、敦賀全体の特徴を位置づけることを目標とする。

また、敦賀における昆布の消費実態については、敦賀市民に対しアンケート調査を行うことで、実態把握に努める。

【参考文献】 50 音順

- ・阿部秀樹・日本昆布協会(2020)『昆布』偕成社。
- ・稲垣美三雄編(1947)『日本昆布大観』日本昆布大観編纂所。
- ・遠藤章弘(1999)『昆布売りでござる』こんぶぶんこ。
- ・大石圭一(1987)『昆布の道』第一書房。
- ・大石圭一・原田武夫(1987)「日本における昆布輸送路成立の歴史的考察」柚木学編『日本水上交通史論集 第2巻 (日本海水上交通史 続)』文献出版、pp.49-123。
- ・大阪昆布商工同業会(1966)『六十五年のあゆみ』大阪昆布商工同業会。
- ・奥井隆(2012)『昆布と日本人』日本経済新聞出版社。
- ・海道静香(1980)「敦賀における昆布加工業の歴史」『歴史地理学会会報』107、pp.27-32。
- ・海道静香(1982)「敦賀における昆布加工業」『福井県立敦賀高等学校研究集録』18、pp.83-90。
- ・片上広子(1999)「近世中期から明治初期の昆布流通に関する歴史地理学的考察」『歴史地理学』41(5)、pp.17-30。
- ・河田貫三編(1902)『福井県物産誌』福井工業新報社。
- ・小林弘(1996)『読む食辞苑：日本料理ことば尽くし』同文書院。
- ・斎藤真一郎編(1909)『敦賀繁昌誌』敦賀繁昌誌発行所。
- ・塩田丸男(2002)「昆布の日本一 おぼろ昆布 福井県敦賀市 vol.98」『週刊新潮』47(16)、pp.86-92。
- ・社団法人日本昆布協会(2003)『第65号発刊記念 日昆会報 (第1号～第65号)』日本昆布協会。
- ・高橋守(1992)「敦賀における手かき昆布加工の現状」『福井高社研紀要』25、pp.20-31。
- ・敦賀市教育委員会(1956)『敦賀市通史』敦賀市教育委員会事務局。
- ・敦賀新聞社編(1912)『敦賀』山上書店。
- ・敦賀新聞社編(1919)『敦賀 改版』山上書店。
- ・中嶋暉浩編(1986)『昆布：社団法人日本昆布協会・創立10周年記念誌』日本昆布協会。
- ・日本昆布海藻新聞社調査部編(1948)『昆布業者便覧：附全国業者名簿』日本昆布海藻新聞社。
- ・日本昆布協会編(1962)『昆布業界誌』日本昆布協会。
- ・羽原又吉(1940)『日本昆布業資本主義史：支那輸出』有斐閣。
- ・濱本弘志(2011)「敦賀の昆布」『日本海地誌調査研究会会誌』9、pp.3-23。
- ・福井県教育委員会編(1993)「昆布加工」『福井県の諸職－福井県諸職関係民俗文化財調査報告書－』p.168。
- ・福井県商工労働部中小企業課(1985)「敦賀昆布加工業産地診断報告書」
- ・福井県敦賀郡編(1915)『敦賀郡誌』福井県敦賀郡。
- ・蟲明博・段野治一・安田延一・浅田章裕・細川佳勇・堀内宏昭(1977)「座談会 昆布日本一を語る」『大阪春秋』14号、pp.16-21。
- ・山本晴幸(1994)「近世敦賀の昆布細工考」『若越郷土研究』39(1)、pp.16-21。

おぼろ昆布の価値創造と将来性
～登録無形民俗文化財に向けて～

龍谷大学政策学部 石倉ゼミナール

梅澤唯・大隅勝心・岡村優海・日下郁海・中野里美・濱田大翔・正亀元士郎・
松本裕生・三浦陸人・宮川理名・山寄竣介・山西潤弥・祐村健多・王鋭

第1章 はじめに

皆さんは、おぼろ昆布を知っているだろうか。おそらく知っている人はそれほど多くないだろう。おぼろ昆布と似た昆布加工品として、とろろ昆布が挙げられる。とろろ昆布に関して聞いたことや、食べたことがあるという人は多いと思う。とろろ昆布とおぼろ昆布の違いは、昆布の削り方である。とろろ昆布は、昆布を重ねてプレスし、一つの塊にした後、それを機械で削っていく。これによって繊維状の昆布が出来上がる。後に詳しく紹介するが、これに対しておぼろ昆布は一枚ずつ職人の手によって薄く帯状に削られていく。

このおぼろ昆布の加工が日本一盛んであると言われているのが福井県敦賀市である。敦賀市は、人口約6万4,000人、面積251.4平方キロ、本州の日本海側のほぼ中央、福井県嶺南地方の若狭湾岸東部・琵琶湖の真北に位置する都市である。市内には越前国一之宮である氣比神宮や、日本三大松原の一つである氣比の松原などの有名スポットがある。1960年代からは原子力発電建設が行われ、火力発電所と原子力発電所が立地するエネルギー供給都市となっている。2024年春には、現在高崎・金沢間を運行している北陸新幹線が、新たに敦賀まで延伸する予定である。

敦賀は、北海道から北前船によって運ばれてきた昆布をおぼろ昆布へと加工し、琵琶湖の水運を利用して大阪や京都へと運ぶ重要な中継地点として栄え、昆布加工が盛んである。しかし現在、おぼろ昆布の職人の高齢化や職人数の減少が課題になっている。これを受け、敦賀市は現在、文化庁の実施する「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業に参加している。この事業は、特色ある食文化の継承及び振興を行うモデル地域に対して、文化的価値を伝える「食文化ストーリー」発信の支援を行うことで、文化振興と地域活性化の達成を目指すものである。

私たち石倉ゼミでは、おぼろ昆布の「登録無形民俗文化財」を目指す敦賀市と連携して、それを達成するための文献調査、職人や生産関係者への聞き取りを行っている。本稿では、そうした活動内容を紹介しつつ、敦賀市のおぼろ昆布加工産業が抱える現状と課題、そしてこの課題を踏まえたこれからの展望を述べる。

第2章 おぼろ昆布の概要・現状

2-1 おぼろ昆布とは

おぼろ昆布とは、酢に漬けた昆布の表面を包丁で削った昆布加工品のことを言う。带状でひらひらとした見た目に仕上がり、透けるほどの薄さである。ほとんどが機械で生産されるところろ昆布と違い、おぼろ昆布は職人によって一枚一枚削られており、仕上がりは感触も食感も異なっていることが特徴である。

昆布加工に欠かせない刃物は独特なもので、ほとんどが大阪の堺で作られている。職人や削る昆布にもよるが10分～40分ほどの作業で刃を研がなくてはならないほど消耗が激しく、3～4丁の包丁を交換しながら使う。おぼろ昆布を削るとき、削りやすいように刃先をカミソリや金属製の棒などを使って少し曲げる。このことを「アキタを入れる」または「アキタをかける」という。刃先に角度をつけることで、昆布の表面が削りやすくなる。アキタを入れる回数は職人によって異なり、削る昆布の厚さを調整する時にもアキタの入れ方が変わる。

機械ではなく、手でとろろ昆布を削るときもアキタを入れるが、包丁の刃先には機械で目打ちを行う。包丁の刃先に数ミリ間隔で切れ込みを入れ、細かいノコギリのような凹凸をつける。この包丁で昆布を削ると、手すきのとろろ昆布ができる。

現在、敦賀ではおぼろ昆布を削る昆布として、主に道南の真昆布が使われている。削りやすいように表面に傷が少なく、肉厚で良質な昆布が必要とされる。おぼろ昆布は、良質な昆布が使われることに加え、職人が手作業で生産することからとろろ昆布と比較すると高価になる。このように、昆布加工は伝統の刃物と良質の昆布、そして職人のわざがあってこそ成り立つものである。

おぼろ昆布の主な用途として、おにぎりに巻いて食べる、汁物やうどんに入れる、他にも浅漬けなどに使用するといったことが挙げられる。また、料理のトッピングなどに気軽に活用することが出来る。

2-2 昆布加工業の歴史

敦賀市では昆布加工業が盛んだが、なぜ敦賀の地で加工されるようになったのか、その歴史について簡単に触れていきたい。

そもそも昆布の歴史は深く、昆布と思われる海藻は「続日本記」に初めて見られる。そこには大陸との交易や朝廷に献上されていたと記録されている。

鎌倉中期以降、北海道の松前と本州の間を昆布の交易船が盛んに行き交うようになった。この頃に庶民の間で昆布が食されるようになってくる。室町時代には蝦夷地（北海道）から越前国（福井県）の敦賀まで運ばれ、京都・大阪まで送られた。江戸時代には下関から瀬戸内海を通る北前船の西廻り航路によって、敦賀・小浜を経由せず、直接大阪へ昆布が運ばれるようになった。その後江戸や九州、琉球王国（沖縄県）、清（中国）へと広がっていった。この昆布が運ばれた道筋は昆布ロードと呼ばれ、様々な土地に昆布がもたらされたことか

ら、昆布ロードにより日本の食文化が広げられたと言えるだろう（日本昆布協会こんぶネット HP、ぎょれん北光 HP）。

敦賀に関して述べると、北海道の昆布が加工されるには、松前貿易が行われる必要があり、敦賀では 1467 年～1477 年の応仁・文明の乱頃に既に昆布をはじめ、鮭・鮭などが移入されていた。また、天和年間（1681～83 年）には 3 軒の昆布屋があったこと、宝暦年間（1751～63 年）には細工昆布が高木善兵衛によって始まったことから、江戸時代中期が敦賀での昆布加工業の起源であると言える。松前産昆布が敦賀・小浜を経て京に送られ、その過程で細工昆布と刻昆布のどちらかの形で加工が行われていた。細工昆布とは、主として国内向きであり、上質の原料を用い酢に浸し乾燥させた後、鉋刀で削剥し、おぼろ昆布やとろろ昆布を製造するものである。一方で刻昆布とは、用途が広いため中国にも輸出されたもので、原料をそのまま、あるいは緑色染をほどこし乾燥させて細かく刻んだものである（海道 1980）。

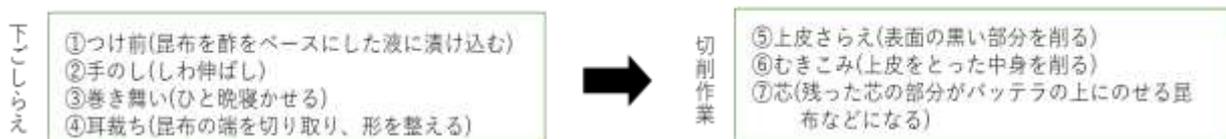
では、なぜ敦賀市で昆布加工を行う必要があったのか。その理由として、海道(1980)によると、①昆布が製品化されると重量が 20%程に減少するため中継地での加工化が進んだこと、②大消費地たる京・大阪との間に近江商人が介在し、松前貿易を進展させたこと、③加工期である秋・冬に余剰労力が豊富であったこと、④廻漕されるときは、原藻を乾燥させ畳んで束にしたものであり、陸送するとき、荷造りし直したものであると思われること、の 4 つの要因が指摘されている。

2-3 手かきおぼろ昆布の作業工程

おぼろ昆布の作業の流れは、図 1 の通りである。こうした工程を経て完成するおぼろ昆布であるが、切削作業を進めるにつれて昆布の色が変化する。昆布の黒い表面から、サラエ、むきこみ、太白と、徐々に色が白に変わっていく光景は必見である。その美しい光景は、機械加工では目にすることは出来ない。昆布の厚さは 1 枚 1 枚違うため、機械での加工は難しく、職人の手加工でないと削れない。

なお、昆布を削っていき、最後に残った芯の部分は白板昆布と呼ばれる。白板昆布を使う料理の代表がバッテラである。バッテラは、大阪にある寿司常というお店が発祥の地で、白板昆布を押し寿司（当初はコノシロ、その後サバ）に載せて提供していた。舟形の木枠に入れて作られていたことから、ポルトガル語でボートを意味するバッテリーと呼ばれるようになり、それがバッテラになったと言われている。

図 1 手かきおぼろ昆布の工程



出所：高橋(1992)における手かきおぼろの工程（pp.20-21）をもとに作成

ここで、とろろ昆布の加工についても述べておきたい。現在のとろろ昆布は、先述の工程ででてくる「みみ」や、くず昆布を集めたものをプレスしたうえでブロック化したものを機械で細かく削ることで「とろろ昆布」となる。過去にはおぼろ昆布と同様に手加工でとろろ昆布が製造され、現在もそうした製法をとっている店舗も存在する。例として高岡の扇子昆布商店では、昆布の黒い表面を職人が手で削って黒とろろを生産している。同店では、手すきのおぼろ昆布も作っているが、昆布の残った部分については別の加工場に委託し、機械でとろろ昆布に加工している。手加工の場合、昆布の削り分けができるが、機械加工のとろろ昆布の場合、集めた昆布を削るために削り分けはできない。手加工は手間ひまかかるものの、手加工にしかない良さがある。

2-4 おぼろ昆布の現在

おぼろ昆布産業が盛んであった過去と比較すると、現在おぼろ昆布産業は隆盛とは言えない。現時点ではおぼろ昆布の消費先について、正確な情報を得ることは出来ていないが、関西を中心に多く利用されているのではないかと現地での聞き取りで把握している。また、バッテリーの上にのせる白板昆布は多くの需要があるものの、それと同時に生産されるおぼろ昆布は売れないという状況が続いていると言う。

一方で、海外における動きはある。2015年5月から10月、イタリア北部ミラノ郊外で、「地球に食料を、生命にエネルギーを」をテーマにミラノ国際博覧会が開催された。なかでも日本館は行列ができるほど人気のブースで賑わいを見せた。そんな日本館の中に設置された福井県ブースではおぼろ昆布の紹介を行う機会が設けられた。海外で昆布はあまり馴染みがなく、初めて見る人がほとんどの中、昆布とは何か、昆布の歴史や食べ方などが説明された。また、敦賀市の手すき昆布職人の別所昭男氏によって「昆布かき」が行われた。専用の刃物で手際よく薄く削っていく職人技に来館者からは大歓声が上がるほどの盛り上がりを見せた。来館者も実際に体験をしておぼろ昆布の試食を提供したところ、「今までに味わったことのない味だがおいしい」、「健康に良さそう」、「ピザのトッピングに使いそう」など好評であったと言う。初めて昆布に触れた海外の人からの関心は高く、おぼろ昆布の海外への進出も視野に入れた活動が展開されつつある（ふくい産業支援センター2016）。

2-5 おぼろ昆布職人の現状

敦賀にはおぼろ昆布職人が現在も残っているが、その実情は非常に芳しくないものとなっている。現在の職人数に関しては、図2からもわかるように時代を追うごとに減少の一途を辿っている。

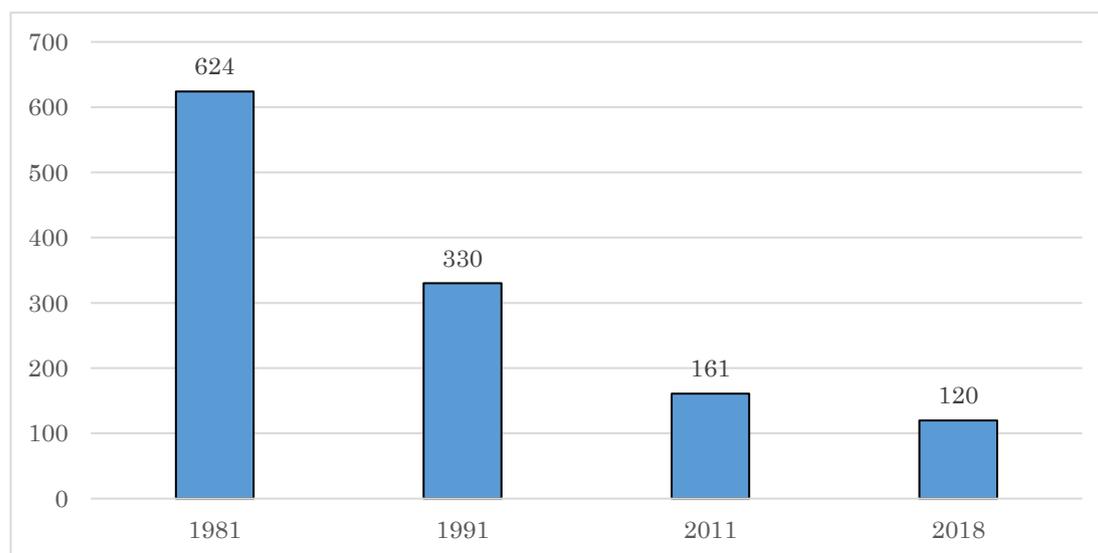
現時点でも深刻な職人数問題であるが、現役職人の高齢化も見逃せない。私たちは現代の名工に選出された、別所商店の別所昭男氏に聞き取り調査を行った。別所氏によると、敦賀の職人の平均年齢はおよそ70歳であると言う。若手として同氏の弟子である30代の男性がいるが、敦賀全体として後継者不足が顕著なものとなっている。そのため、かつて若手職

人で構成されていた組合青年部である「若海会」という組織が解散されるに至っている。一般的に、おぼろ昆布職人は一人前になるためには少なくとも3年以上、場合によっては10年の歳月を要するとされる。現役職人の年齢を考慮すると、現時点で後継所の育成を開始しなければ伝統産業たるおぼろ昆布は姿を消してしまう可能性がある。それほどまでに深刻な現実には、おぼろ昆布産業は直面している。

60年以上前、勉強ができれば昆布屋へ就職して技を磨くという風潮が敦賀にはあったそうだ。しかし現在ではどうか。現代社会においては普段の話し方なども含め、一定の勉学を修めることはおぼろ昆布職人にも必要なことなのだと別所氏は語る。職人に学歴は関係ないとは、かねてより言われてきたことであるが、職人になるということについての認識にも世間的な変化があるようだ。勉強が苦手だからおぼろ昆布職人になるという風潮は、すでに過去のものとなっている。

また、補足的事項ではあるが、人手不足などを理由におぼろ昆布職人に女性が登用されていたことがある。大阪の堺の昆布加工に必要な労働力が不足した時期に、堺の人々が敦賀の人々に新たな労働力の確保のために声をかけたことで、当時の女性漁師たちが体力的な負担を考慮して漁師からおぼろ昆布職人に転向したと言われている。女性職人は、現在も存在し、敦賀市からの情報では、2018年には男性職人が83名であるのに対し、女性職人は37名であった。

図2 敦賀市におけるおぼろ昆布職人数の推移



出所：1981年、1991年は『日本昆布乾物食品』1303号（1992年3月28日付）より、2011年、2018年は敦賀市教育委員会提供資料より作成

2-6 おぼろ昆布に関する現行の取り組み

ここからは、おぼろ昆布に関する取り組みを4つ紹介していく。

1つ目は、第1章でふれた、私たちが関わる敦賀市のおぼろ昆布に関する調査である。この調査は「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業の補助を受けており、日本の食文化や敦賀の歴史・文化・伝統を示すものとして重要であるおぼろ昆布を文化庁の文化財制度へ登録することを目的としている。おぼろ昆布を未来に残していくために調査を行っているが、調査を通じて、消費を拡大させる、高付加価値化によって単価を上げる、職人を支援し収入を安定化させるなど、産業を維持していくという狙いもある。

2つ目は、敦賀市や高岡市などで行われている昆布の手すき加工の体験である。おぼろ昆布そのものや昆布加工について知ってもらうことを目的とし、直接職人から指導を受けることができる。私たちが聞き取り調査の際に、別所昭男氏の指導のもと、昆布かき体験を経験した。それと同時に、おぼろ昆布の歴史について話を伺ったり、様々な種類の昆布を試食させてもらったりして、昆布のことについて見聞を深めることができた。

3つ目は、イベントの実施である。2022年10月23日に、かねてより北海道札幌市で行われていたイベントである、こんぶ Day が福井市で行われ、私たちがボランティアとして参加した。昆布の食文化や生態、敦賀市のおぼろ昆布加工などに関して、トークショーと実演を筆頭に、「昆布お絵描き」や「昆布トランプタワー」、「昆布キーホルダー作り」などを通して、楽しく知ってもらおうというイベントであった。当日には親子連れを中心として多くの人が集まり盛況を博し、現地の新聞にもその様子が取り上げられた（2022年10月24日付『福井新聞』、同日付『日刊県民福井』ほか）。

4つ目は、昆布職人の養成である。その一例として、2015年3月に昆布加工の国内産地である堺市の郷田商店が、担い手を育てるため「手すき昆布職人養成所」を設けた取り組みが挙げられる。昆布の手すき加工を行う会社、職人が減少したことにより、伝統技術を守るため同社が大阪産業復興機構の助成金を利用して、昆布職人を育てる場所を作った。半年から1年で、昆布の知識や包丁の研ぎ方、加工技術などを学んでもらう。加工技術の修得に専念してもらうため、奨学金も出している。同養成所を経て、会社で働いている若い職人も存在し、一定の成果が見られる。実際に、郷田商店に聞き取り調査に行った際には、30代半ばから50代までの比較的若い職人がいることが分かった。

第3章 職人側と消費者側の課題

本章では、敦賀市におけるおぼろ昆布の存続を目的とし、おぼろ昆布を生産する職人数の維持・増加及び、おぼろ昆布の商品的な価値を再確認し消費量の上昇を図るために「職人」と「消費者」という2つの観点から課題とその要因を考察していく。

3-1 職人側の課題：職人の数の減少と高齢化

おぼろ昆布を生産するには、長年の修業を積んだ職人の手作業でなければならない。しかし、先述の図2を見て分かるように敦賀市において、おぼろ昆布職人は年々減少しており、職人の平均年齢がおよそ70歳と高齢化が進行している。職人の数の減少に伴い加工業者の数も減少傾向にある。

①職人になる方法と就職支援

おぼろ昆布職人になるためには、おぼろ昆布職人に弟子入りして研鑽を積むことが一般的だと言われている。敦賀市文化振興課によると、具体的な弟子入りの経緯は様々で、親子・兄弟などの縁戚関係から弟子入りする、近所の伝手で始める、問屋や職人のもとに志願する、ハローワーク等の求人に応募してくるなどがある。また職人になるために弟子入りをするのではなく、農閑期等の副業・内職への応募といった感覚で始める事例もある。

次におぼろ昆布職人に関する就職支援について、福井県立敦賀産業技術専門学院で職業訓練のメニューのひとつとして昆布加工を行っている。3か月で一通りの訓練をするが、技術修得には期間が短く、その後の収入保障がないなどの理由から、このメニューに参加した人が続かなかったり、メニュー自体への応募がなかったりすることもある。就職の選択肢として経験を積むこともできるが結果として職人を生み出すことにつなげることは難しいことが分かる。

②昆布を削る際の負荷がかかる態勢

おぼろ昆布を削る時の姿勢は、図3のように左足は胡坐をかくようにし、右足で昆布をおさえて左手で昆布を引っ張りながら削る。この姿勢は腰などに負担がかかり、長時間同じ姿勢で意識を集中させながら昆布を削り続けることは大変である。削り続けていると腰にかなり負担がかかるため、ベテランの職人の中には背骨が曲がって元に戻らないという話もあるようである。また歳を重ねると体力的に削れる量は減少し、職人の高齢化が進んでいるおぼろ昆布産業の生産量の課題につながる。

図3 おぼろ昆布削りの様子



出所：中嶋編(1986)p.456 より

③おぼろ昆布削りの難しさ

一人前になるには少なくとも3年以上の歳月を要するとされ、10年かけて独り立ちできる程度になるといわれる。私たちも実際に昆布かき体験を行ったが、昆布を引っ張る具合や昆布を削る力、削る際の態勢など、意識することや力加減などが難しく、職人が昆布を削っている姿は容易に見えるが実践してみると非常に大変であった。一人前のおぼろ昆布職人になるためには膨大な時間を費やして技術を身に付けていく必要がある。

④職人に対するイメージ

最後に若手の職人が誕生しにくい原因として現代の職人に対するイメージが関係している可能性がある。例えば、「労働環境が良くない」「職人という職業の将来性が見えない」「職人という敷居が高い」などのネガティブなイメージがあるのではないかと考えられる。世間一般的に、このような印象を持つ人も多いのではないだろうか。現代の労働に対する価値観が変化しており、職人という職業が遠ざかっているように思われる。

3-2 消費者側の課題：昆布の消費量の減少

おぼろ昆布産業が衰退しているのは、職人の減少など、生産者側にだけ原因があるのではなく、昆布を購入して食べる消費者側にも問題がある。それは、消費者による昆布の消費量が落ち込んでいるという問題である。とはいえ、おぼろ昆布の消費がどのくらい落ち込んでいるのかという具体的な数値を示す統計は無い。しかし、長年おぼろ昆布を扱ってきたおぼろ昆布職人や昆布商店の方のお話を聞く限り、おぼろ昆布が売れなくなっているのは確かなようである。

消費者による昆布そのものの消費が落ち込んでいるというのは、はっきりとデータに表れている。実際に、1世帯当たりの昆布の年間支出金額と購入数は、2016年から2020年にかけて減少傾向にある（表1）。

表 1 1 世帯当たりの昆布の年間支出金額・購入数量等（全国平均）

年	支出金額（単位：円）	購入数量（単位：g）
2016年	980	306
2017年	926	263
2018年	934	277
2019年	888	253
2020年	847	229

出所：日本昆布協会『昆布手帳』より作成

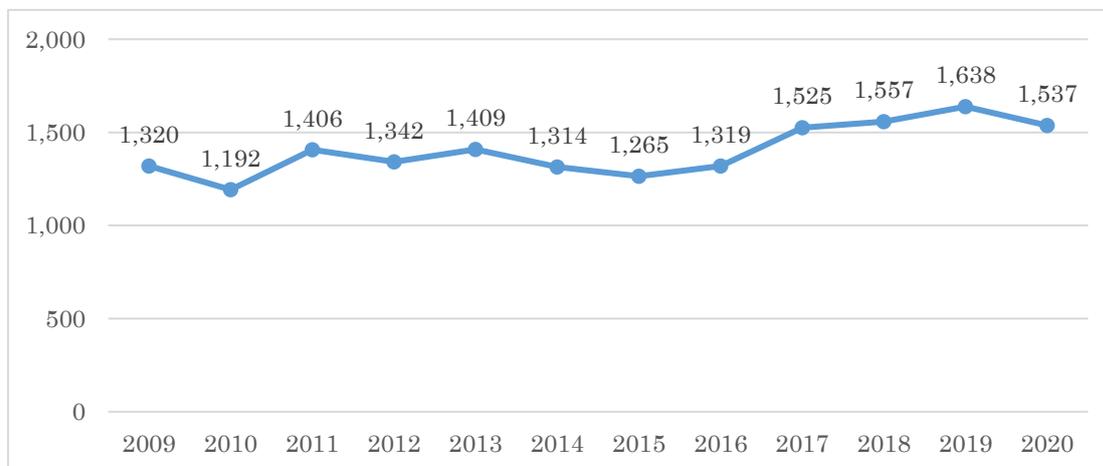
では、なぜ人々はおぼろ昆布を購入しなくなってきているのか。主な原因として考えられるのが、①昆布の価格の上昇、②おぼろ昆布の利用方法、③おぼろ昆布の歴史、④宣伝の限界、の4つである。

①昆布の価格の上昇

昆布の価格が高騰していることが、昆布製品の購買意欲を低下させ、消費の低下に影響を与えていると考えられる。昆布の価格が上昇しているということを、図4で示している。昆布の漁獲量で全国のおよそ96%を占める北海道産の昆布の1キログラム当たりの平均価格は上昇傾向にある。

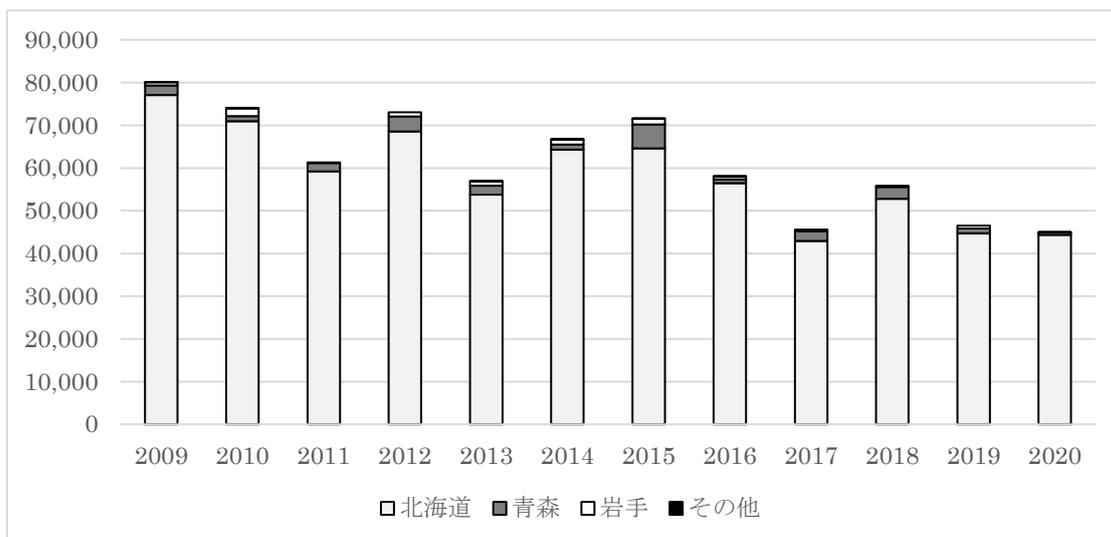
なぜ昆布の価格は上昇傾向にあるのか。原因として考えられるのが、昆布の漁獲量が年々減少傾向にあるということである。実際に、2009年から2020年までの日本の昆布の漁獲量は、年次による増減はあるものの、減少傾向にある。

図4 北海道産昆布の平均価格の推移（単位：円/kg）



出所：日本昆布協会『昆布手帳』より作成

図5 日本の昆布漁獲量の推移（生産量、単位：トン）



出所：「漁業・養殖業生産統計」より作成

また、昆布の漁獲量が減少している原因には、赤潮などによって引き起こされる磯焼けによって昆布が枯れてしまっていることなどが挙げられる。

なお、おぼろ昆布の価格推移を示す統計は見つけることができなかったが、昆布そのものの漁獲量の減少と昆布価格の上昇は、ほかの昆布製品と同様に、おぼろ昆布の価格にも影響を与えていると考えられるだろう。

そして、おぼろ昆布の場合、他の昆布製品と異なって機械による生産ができず、職人の手作業でしか生産できないため、昆布製品の中では高級品に位置しているのが特徴である。したがって、おぼろ昆布は、昆布の漁獲量の増減に関わらず、常にほかの昆布製品と比べて値段が高くなっている。実際におぼろ昆布と他の昆布製品の価格の違いを調べるために、おぼろ昆布を扱ういくつかの商店や小売店を調査した。

表2 昆布製品のグラム単価比較（単位：円）

商品名	A 商店	B 商店	C スーパー
太白おぼろ昆布	21.6～25.2	10.0	
中白おぼろ昆布		9.0	
おぼろ昆布	14.0～17.3		17.1
とろろ昆布	12.1～16.2	4.0～4.5	8.9

注：いずれも 2022 年 10 月時点の価格である

出所：各商店、スーパーの店頭価格より作成

最初に調査を行ったのが、敦賀市に本社を置く昆布製品専門店である A 商店である。A 商店で販売されている昆布製品の価格を調べてみると、各種類の昆布製品の中で最も高いのは太白おぼろ昆布であり、グラムあたり 21.6 円～25.2 円で販売されている。さらに、おぼろ昆布の価格はグラムあたり 14.0 円～17.3 円となっている。

次に調べたのが、おぼろ昆布の加工と販売を一体で行う家族経営型の B 商店である。ここでも、太白おぼろ昆布の価格が各種類の昆布製品の中で最も高く、グラムあたり 10.0 円で販売されている。中白おぼろ昆布はグラムあたり 9.0 円で販売されており、おぼろ昆布製品の価格はとろろ昆布製品と比べるとほぼ 2 倍である。

おぼろ昆布がほかの昆布製品よりも値段が高いのは、昆布の専門店に限った話ではない。我々消費者が普段から訪れているスーパーでも同様である。我々が調査した C スーパーで販売されていたおぼろ昆布は、15 グラム入りで 257 円で、グラムあたり 17.1 円で販売されていた。その横に並べられていたとろろ昆布は、グラムあたり 8.9 円であった。そのほかの昆布製品は、グラム単価だと、昆布巻が 9.9 円、おでんむすび昆布が 9.6 円、きざみ昆布が 7.7 円、角切昆布が 7.2 円であった。

数値は店頭価格の一例に過ぎないが、おぼろ昆布が高価な昆布製品であるということが読み取れる。

このように、昆布そのものの価格が上昇していることと、おぼろ昆布がそもそも高価なものであるということが、おぼろ昆布が買われない一因になっていると考えられる。

②おぼろ昆布の利用方法

おぼろ昆布の食材としての利用方法自体にも要因があるのではないかと考えられる。例えば、料理の際のおぼろ昆布の主な利用方法としては、おぼろうどんのように麺類や汁物に添える、佃煮として用いる、といった食卓のメインのおかずになるものではなく消費者に気づかれにくいものが多い。これは昆布の食材としての特徴・効用を最大限引き出すものであり、日本の食文化の一つとして捉えるべきであるが、実際のところ、このような利用方法がおぼろ昆布の存在感を薄めている要因の一つであると考えられる。また、おぼろ昆布はとろろ昆布と使用用途が似ているため、おぼろ昆布よりも値段の安いとろろ昆布を利用する人が多いと考えられる。

さらに、おぼろ昆布の使用用途はとろろ昆布と比べても弱いイメージを持たれているのではないかと考えられる。実際に、昆布に関する様々な情報を扱うウェブサイトである「こんぶネット」で紹介されている、とろろ昆布、おぼろ昆布を使ったレシピをそれぞれ見てみると、とろろ昆布を使ったレシピは 59 個紹介されていたのに対し、おぼろ昆布を使ったレシピは 6 個しか紹介されていなかった（2022 年 10 月時点）。

このように、おぼろ昆布の利用方法にもおぼろ昆布の購入数量が伸びない原因があると考えられる。

③おぼろ昆布加工の歴史的背景

昆布の加工業やおぼろ昆布が産業として成立し、発展していった歴史は古く、独自の歴史を持つ。しかし、おぼろ昆布が持つ歴史的背景の影響によっておぼろ昆布が親しまれている地域が限定されているという問題があり、これがおぼろ昆布の購入数量が伸びない要因の一つとなっている。

おぼろ昆布は、北前船によって日本海を通じて運ばれてきた北海道産の昆布を、敦賀市などの北前船の寄港地で加工し、京都や大阪を中心に流通していたという歴史を持つ。このような歴史的な背景から、北陸や関西地方に比べて関東地方ではおぼろ昆布を食べる食文化が根付いていないと考えられる。

実際に、ヒアリングにおいて「東京の人はあまり昆布を食べない」という発言や「敦賀市のおぼろ昆布産業が最盛期を迎えたのは戦後になるが、敦賀市ではおぼろ昆布の加工は盛んになっても食文化としては定着しなかった」と聞いている。敦賀で作られていたおぼろ昆布のほとんどは、敦賀市向けではなく関西向けに作られていたからである。

このように、おぼろ昆布の歴史的背景から、関東地方ではあまり食べられておらず、敦賀市においても特別消費量が多いというわけではないことが、購入数量が伸びない要因の一つと考えられるだろう。

④宣伝の限界

おぼろ昆布に興味や関心を持ってもらうためには効果的な宣伝が必要である。現状でも述べた通り、消費者向けの現行の取り組みとして、昆布の手すき加工体験やこんぶ Day などの様々なイベントが行われている。またおぼろ昆布の場合、他の加工形態の昆布製品とは異なり、職人自らの手で削られることによって生まれる独特な味や食感が楽しめるほか、機械化による量産ができないなどといった、価格とは別に他の種類の昆布とは異なる特徴を持ち、ブランド化やほかの種類の削り昆布との差別化を図ることができることから、宣伝材料も豊富である。

しかし、このような特徴があるにもかかわらず、産業として維持していくために必要なほど知名度は高くないのではないかと推測され、現状の宣伝に何か問題があるのではないかと考えられる。

また、おぼろ昆布の知名度がどのくらい低下しているのかは、はっきりとしたデータが存在しないため、今後敦賀市民向けの具体的なアンケートを実施し、おぼろ昆布の認知度や、おぼろ昆布の使用頻度などについての実態を把握するための調査を行う予定である。

では、現在の宣伝がうまくいっていない原因として何が考えられるだろうか。まず挙げられるのが、SNS などの多様な情報メディアを活用できていないという点である。

日本昆布協会主催の各種イベントは行われているが、一時的に昆布に触れる機会は作れるものの、日常的に昆布を食べてもらえるようになるとは限らない。その点で、高頻度かつ多くの情報を発信することができる SNS を活用することは、情報発信において非常に有効

である。実際に各種 SNS や youtube などで行っている昆布職人の一人に甚田久幸氏がいる。このような活動を実際に行っている職人さんはほとんどおらず、SNS を駆使した宣伝活動を行っている職人は稀である。おぼろ昆布職人は高齢の方が多いため、職人自らが SNS などを通じて積極的な宣伝活動を行うのは困難である。おぼろ昆布の宣伝活動は職人任せではなく、組合や文化庁、その他の支援者や団体などの協力や支援が必要不可欠となるが、実際には十分に出来ていないと考えられるだろう。

また、おぼろ昆布だけを大々的に宣伝することはできないという事情もある。手かきおぼろ昆布の工程で述べた通り、一枚の昆布からはおぼろ昆布だけが生産されるのではない。削り初めに出てくるくず昆布や、その他の工程で出てくる「みみ」はとろろ昆布に活用されるほか、最後に残る芯の部分がバッテリー用の昆布に活用されるなど、一枚の昆布から様々な用途の昆布が生産される。よって、おぼろ昆布だけを宣伝しておぼろ昆布だけの需要が高まっても、同時に生産されたほかの昆布製品が余ってしまう。

さらに、海外における宣伝も途上にある。2・4 で述べた通り、おぼろ昆布の宣伝活動は海外でも行われている。しかし、多くの欧米諸国では、昆布をはじめとした海藻類そのものを食べる文化がそもそも根付いていないので、海外でおぼろ昆布を日常的に食べてもらうようになるには時間を要すると考えられるだろう。このような事情により、おぼろ昆布の宣伝には限界があると言えるだろう。

第4章 今後の展望

ここまでおぼろ昆布の現状及びその課題を述べてきたが、おぼろ昆布産業、ひいては昆布業界全体の状況は芳しいものとは言えない。これまで指摘したことを踏まえて今後の研究課題のポイントを述べるとすれば、職人の若手及び後進の獲得・育成を進めるには、どのような手法をもって可能となるのかということである。おぼろ昆布を将来にわたり残していくためには、新しいおぼろ昆布職人の獲得・育成が喫緊の課題である。また、消費者に対しては、消費量やおぼろ昆布を食べたいと思う人の増加をいかに図れるのかということが課題である。こんぶ Day などのイベントを行うことで人々が昆布に触れ合う機会を増やし、昆布やおぼろ昆布の認知度を高めていくことが求められよう。おぼろ昆布に対する意識調査から消費者の実態を把握することも必要である。

しかし、本稿において現在の私たちは明確な提言を行うことが出来ない。これにはいくつかの理由がある。第 1 に、提言へと繋がる正確な数値などの情報収集が現段階においては不十分であることである。例えば、現在の敦賀におけるおぼろ昆布の生産量は、全国のおよそ 8 割から 9 割であると言われているが、おぼろ昆布の生産量に関する統計がないことから、現在のおぼろ昆布生産量に関するデータ収集が出来ていない。このほか、おぼろ昆布の消費量に関しても統計がないため、正確な実態を数値で把握しきれていない。

第 2 に、現在の職人の働き方の変化が可能かどうかといったことに関して、聞き取り調査が出来ていないといったことが挙げられる。大阪の堺では職人を社員として雇用し、月給

制という形をとることで職人の安定した生活を実現している会社がある。一方で、敦賀の職人の多くは個人事業主として昆布を削っている。個人事業主は、労働に従事できる年齢に制限がないという利点がある。その一方で、収入が不安定になりがちであるという点や、人材募集がしにくくなるといった、現在の職人が抱える人材問題に直結する欠点を抱えている。一般に、敦賀のおぼろ昆布職人は、同じく組合に所属する問屋から原材料を貰い、生産してお金を得るという関係を築いている。したがって、敦賀の職人の労働形態の変化は問屋への影響を意味する。敦賀のおぼろ昆布産業の現状をすぐに変化させることは難しい。現在おぼろ昆布産業は今後の存続をかけた岐路に立っていると言える。それを生かすか殺すかというのは、当代の決断にかかっているのである。

その決断のきっかけとなり得るのが、本研究のサブタイトルとして挙げている登録無形民俗文化財への登録である。敦賀市はおぼろ昆布の登録無形民俗文化財への登録を目指して調査研究事業を進めている。登録によって、おぼろ昆布の保護と知名度の向上が図られ、消費量の増加や若手職人の新規参入、職人の生活の質の向上といった一定の成果が見込まれ、危機的な状態にある現状を打開する一手となる可能性は十分にある。

これに併せて、今後予定されている北陸新幹線の敦賀への延伸により、観光業の隆盛が期待される。現在の敦賀市の観光といえば、氣比神宮や氣比の松原などが主なものとして挙げられる。それらに並び立つものとして、おぼろ昆布が地域振興へと寄与する日もそう遠くはないだろう。また、食文化の振興も含めて、登録無形民俗文化財がおぼろ昆布の新たな価値創造につながる可能性もあるのではないか。努力次第ではあるが、おぼろ昆布産業の未来は決して暗いものではないはずである。

第5章 まとめ

本稿では、おぼろ昆布職人の数が減っているという職人側の視点と、昆布の消費量が減っているという消費者側の視点からおぼろ昆布の現状と課題について述べ、私たちが考えるこれからの展望を紹介してきた。石倉ゼミと敦賀市との共同調査は、まだ作業を進めている段階である。おぼろ昆布産業を途絶えさせないことが、本調査の最終的な目標である。そのためには、現在の職人数を把握することや、私たちによる聞き取り調査を含め、おぼろ昆布に関する情報を集めることが必要である。今後も敦賀市と協力しておぼろ昆布産業の今後を見据えた活動を展開していく。

※本稿は、文化庁令和4年度「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業の助成を受けたものである。敦賀市教育委員会文化振興課の奥村香子氏、藤田裕介氏、藤本悠希氏、ヒアリング調査に協力してくださった、奥井海生堂、増井弘海堂、扇子昆布商店、郷田商店、おぼろ昆布職人の別所昭男氏、甚田久幸氏には現地調査で大変お世話になった。この場を借りて、改めて御礼申し上げたい。

参考文献

- ・阿部秀樹・日本昆布協会(2020)『昆布』偕成社。
- ・安藤貴洋(2022)「食文化の振興に向けた取組と今後の展望」『月刊文化財』3月号、pp.18-36。
- ・家森幸男・奥菌壽子監修(2013)『すべてがわかる！「乾物」事典』世界文化社。
- ・稲垣美三雄編(1947)『日本昆布大観』日本昆布大観編纂所。
- ・遠藤章弘(1999)『昆布売りでござる』こんぶぶんこ。
- ・大石圭一(1987)『昆布の道』第一書房。
- ・奥井隆(2012)『昆布と日本人』日本経済新聞出版社。
- ・海道静香(1980)「敦賀における昆布加工業の歴史」『歴史地理学会会報』107、pp.27-32。
- ・海道静香(1982)「敦賀における昆布加工業」『福井県立敦賀高等学校研究集録』18、pp.83-90。
- ・「漁業・養殖業生産統計」各年版
- ・北日本新聞社編集局(2007)『昆布ロードと越中』北日本新聞社。
- ・ぎょれん北光 HP「日本の食文化を広げた『昆布ロード』とは？」、<https://g-hokko.co.jp/products/kelp/>（最終閲覧日 2023年3月26日）。
- ・塩照夫(1993)『昆布を運んだ北前船』北國新聞社。
- ・高橋守(1992)「敦賀における手かき昆布加工の現状」『福井高社研紀要』25、pp.20-31。
- ・敦賀市(1970)『敦賀市のすがた 敦賀市総合計画現況編』敦賀市。
- ・敦賀市教育委員会文化振興課「敦賀のおぼろ昆布加工技術調査について」（2022年6月6日報告資料@龍谷大学）。
- ・中嶋暉浩編(1986)『昆布：社団法人日本昆布協会・創立10周年記念誌』日本昆布協会。
- ・日本昆布海藻新聞社調査部編(1948)『昆布業者便覧：附全国業者名簿』日本昆布海藻新聞社。
- ・日本昆布協会『昆布手帳』各年版。
- ・日本昆布協会こんぶネット HP「昆布レシピ」、<https://kombu.or.jp/recipe>（最終閲覧日 2023年3月26日）。
- ・日本昆布協会編(1962)『昆布業界誌』日本昆布協会。
- ・濱本弘志(2011)「敦賀の昆布」『日本海地誌調査研究会会誌』9、pp.3-23。
- ・福井県商工労働部中小企業課(1985)「敦賀昆布加工業産地診断報告書」。
- ・ふくい産業支援センター(2016)「ミラノ国際博覧会福井県ブース出展」『F・ACT』Vol.17、p.2。
- ・向笠千恵子(2010)『食の街道を行く』平凡社。
- ・山本晴幸(1994)「近世敦賀の昆布細工考」『若越郷土研究』39(1)、pp.16-21。