

隠れた逸品！阿波のコンブ

環境増養殖担当 加藤 慎治

Key word ;コンブ, 養殖, 乾燥コンブ, 塩コンブ, レシピ

はじめに

「徳島県で生産されている海藻は？」という質問に、県民であればほとんどの人が「鳴門ワカメ」と答えられるでしょう。ちょっとした通の人は「スジアオノリ」や「板海苔」と答えるかもしれませんが、「コンブ」と答える人はほとんどいないのではないのでしょうか。今回はあまり知られていない「阿波のコンブ」をご紹介します。



写真1 徳島産コンブを用いたおでん

徳島県のコンブ養殖

コンブとは褐藻類のコンブ目に属する海藻の総称ですが、水産物として特に価値の高いものはそのうちマコンブなど8種類程度です。

コンブの産地と聞いて誰もが真っ先に北海道を思い浮かべるように、有用なコンブは主に北海道を中心とした北日本に分布し、徳島県沿岸で天然のコンブを見ることはできません。

水産研究所でのコンブ研究の歴史を見てみると、昭和 40 年頃にアワビのエサとして北海道からマコンブを導入したのが始まりとされ、その後、筏式養殖技術、種苗生産、品質評価等について研究がされてきました。このような研究と平行して、漁師さんの間にもコンブ養殖が広がっていき、現在も県外から種苗を移入して養殖が行われています。

コンブ養殖はワカメ養殖やノリ養殖の副業として行われることがほとんどで、県内では鳴門市から阿南市にかけての広い範囲で養殖されています。通常は 11 月末～12 月初旬に県外から種苗を購入し、ワカメ養殖と同様親綱に種糸を挟み込む手法で 5～6 月まで海面養殖します。コンブの生長はとても早く、養殖開始時に 1～2 cm の小さな芽だったものが、収穫時には 5～6m に生長しています。収穫されたコンブは天日干しされ、乾燥コンブに加工されます。晴天時に港を訪れると、港一面に広げられたコンブの天日干し風景を見ることができるといわれています。県内全体でどれくらいのコンブが生産されているのか、正式な統計資料がありませんのではつきりとはわかりませんが、漁師さんへの聞き取り調査によると、多い人で 100～150 kg の乾燥コンブを生産しているそうです。

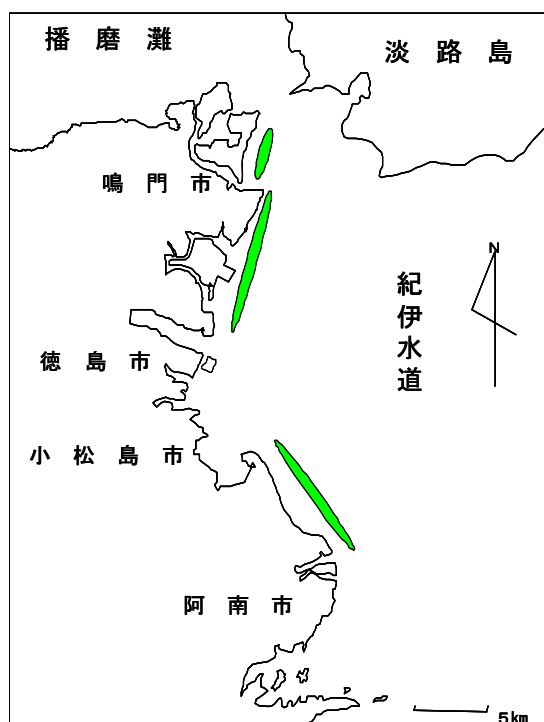


図 1. 徳島県のコンブ漁場。鳴門市から阿南市にかけての広い範囲で養殖されています。



写真 2. コンブの収穫作業(福村)

阿波コンブのお味は？

徳島県で生産されるコンブの品質は、大産地である北日本のものと比べて海水温の関係であまり長い期間を掛けて養殖することができないため、葉が薄い、いわゆる「実入り」が良くないとされています。しかしながら、葉が薄いぶん柔らかいので煮物などにしてもとても美味しく、もちろんダシも十分です。鍋料理などでダシを取ったものをそのまま具材として利用することも可能です。最近では乾燥コンブだけでなく、あまり大きくないコンブを湯通し塩蔵加工した「塩コンブ」という加工方法をされる漁師さんもおられます。「塩コンブ」についてはほとんどの方がご存知ないと思いますので、地元のプロフェッショナルである堂浦婦人会の吉田景子さんに教えていただいたレシピをご紹介します。(料理写真も吉田さんから提供していただきました。)

下ごしらえ(塩抜き)

塩蔵ワカメの塩抜きよりは、少し時間を掛けます。2〜3度、水を換えながら30分程度塩抜きをしますが、塩抜き時間を1〜2時間と長くすると、さらに柔らかく仕上がります。

サラダ



① 塩抜きしたコンブを千切りにしたものを野菜と盛り合わせればできあがりです。

巻き寿司



① 塩抜きしたコンブに、砂糖・塩・醤油等でさっと味付けをします。

② 寿司海苔の上に寿司飯を広げ、その上に①のコンブを広げます。

③ お好みの具材を載せて巻きます。

または、味付けコンブの上に寿司飯と具材を載せて巻くと、美しい緑の昆布細巻きができあがります。

煮物・おでん



- ① 塩抜きしたコンブを適当な大きさに切り、きゅっと一回結んで煮物やおでんに入れると簡単昆布巻きのできあがりです。長時間煮込まなくても、やわらかくて味がよく染みこんだ美味しい昆布巻きになります。

汁物



- ① 味噌汁や吸い物の仕上げに入れると、ちょっと変わった味わいを楽しむことができます。

酢の物



① 千切りにしたコンブを、きゅうりやちりめんじゃこ等と混ぜ合わせて酢の物に。

ちなみに筆者の一番のお気に入り、おでんに入れた簡単昆布巻きですが、吉田さんによると、塩コンブはこれらのレシピ以外にも炒め物や漬け物にも使えるほか、ご家庭の好みに応じて様々なバリエーションの料理が可能とのことですので、みなさんも隠れた逸品「阿波のコンブ」を使った美味しい昆布料理作りにチャレンジしてみてもはいかがでしょうか。

参考文献

川嶋昭二;コンブ. 有用海藻誌(大野正夫編), 内田老鶴圃, 2004, 59-85.

徳島県立農林水産総合技術センター水産研究所;水産研究百年のあゆみ, 2002, 59.