

昆布だしがヨーロッパ方面で評価されつつあるそうだ。昆布のもつ「うま味」を翻訳するのは困難だが、いまやローマ字書きで英語文中に登場し、英語版ウィキペディアにも項目が立てられている。そのことと関係するのだろう、「だしソムリエ」という資格も日本には登場し、一般社団法人だしソムリエ協会がその普及をはかっている。

ところがいっぽうで、化学調味料などの普及により、日本の消費者が昆布から離れているとみるむきもある。もったいない話だ。

「伝統食」がすたれるのを嘆じていいのではない。庶民が昆布だしを使うようになったのは意外に最近で、早くみつもつても18世紀以

みんなく 食の民族誌

降、江戸幕府が貿易赤字を埋めるために清国（中国）向けの輸出品を増産しようと、蝦夷地（北海道）の開拓を進めてからだ。ご存じのとおり、現在日本で消費される昆布の大半は、北海道で収穫されたものだ。生物としてのコンブ（乾燥加工後の「昆布」と区別して表記する）は、日本近海のなかでも、寒流が洗う海岸部にしか生息しない。

北海道の「昆布」

飯田 良



北海道

コンブ属藻類の分布

- マコンブ
- ▲ ホソメコンブ
- リシリコンブ
- ◆ ミツイシコンブ
- ▲ ナガコンブ
- オニコンブ

幅や厚み、光沢に応じて選別

までに手をかけていて、使いやすくなっているということがある。

乾燥後に切りそろえられた昆布は、幅や厚み、光沢などに応じて、1枚1枚選別される。だしに使われるものは、厚みがある漆黒のもので、そうでないものは加工用にまわされる。つまりだしに適した規格の昆布だけが、「だし昆布」として市場に出回っているのだ。早煮昆布も同様に選別されている。消費者にはありがたいかぎりだ。

） やよくははは方採種 かれ した、加める選択され

**出荷までに手間、だし取りに最適**

とわたしの思うのは、簡単  
にだしをとるうえで、昆布  
ほどすぐれた食品は少ない  
と思うからだ。これは、コ

考える  
舌

3