

こんぶ



(養殖コンブの収穫)

表紙の写真

北海道の日本海沿岸に繁茂するリシリコンブ



社団法人 日本水産資源保護協会

〒104 東京都中央区豊海町4番18号
東京水産ビル6階
TEL (03) 3534-0681 3533-5401
FAX (03) 3532-0195 3534-0684



種類と分布

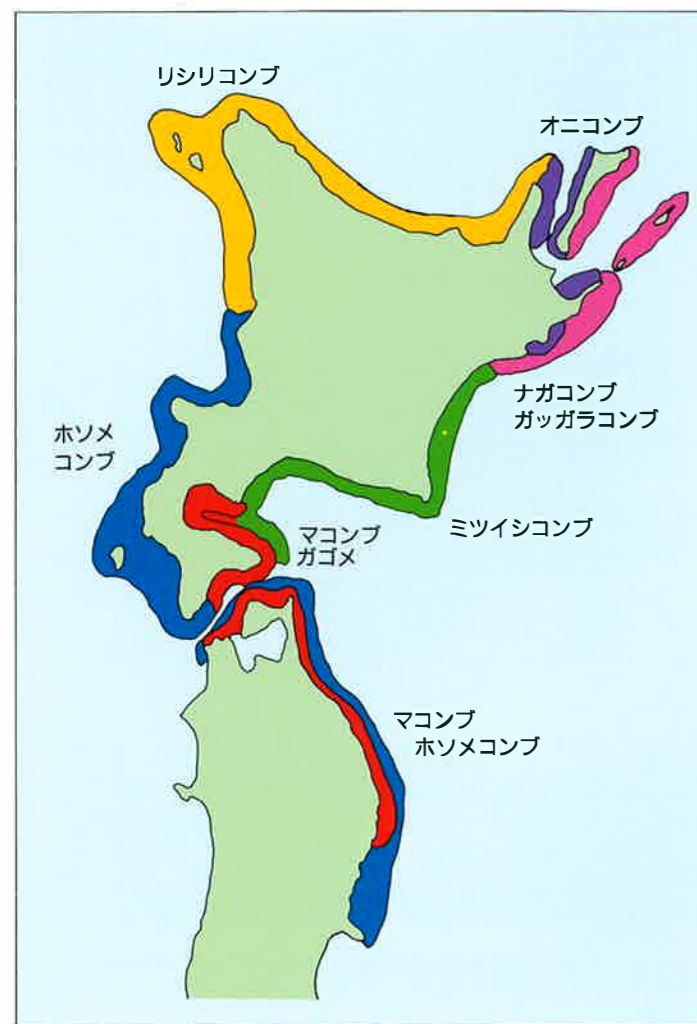
わが国のコンブの種類と分布

コンブは寒海性の褐藻類で、現在、日本の沿岸に生育するコンブ類のうち漁業の対象になる有用なコンブは14種といわれています。

その中でマコンブ、ホソメコンブ、リシリコンブ、オニコンブ、ミツイシコンブ、ナガコンブの6種が代表的なものです。最近ではガツガラコンブやガゴメも生産が増えています。

生産の対象になっているコンブの天然の分布は、北海道と東北地方の青森、岩手、宮城の3県に限られていて、なかでも北海道は分布量の9割以上を占めています。

主なコンブの産業的分布



マコンブ
Laminaria japonica

北海道の室蘭から渡島東部沿岸および青森県の津軽海峡沿岸から岩手県の北部沿岸まで分布しています。



ホソメコンブ
Laminaria religiosa

北海道の留萌から桧山沿岸にかけて、青森県の津軽海峡沿岸から宮城県の金華山沿岸にかけて広く分布しています。



リシリコンブ
Laminaria ochotensis

北海道の留萌沿岸から宗谷海峡を抜けてオホーツク海沿岸に分布していますが、利尻・礼文島・稚内付近がその中心です。



ナガコンブ
Laminaria longissima

国後島南岸と歯舞諸島から釧路沿岸まで分布しています。



ミツイシコンブ
Laminaria angustata

日高沿岸を中心として十勝沿岸から津軽海峡東口付近にかけて分布しています。



オニコンブ
Laminaria diabolica

根室海峡沿岸と歯舞諸島から厚岸までの湾内など静穏な海域に分布しています。



ガツガラコンブ
Laminaria coriacea

ナガコンブとほぼ同じ海域に分布しています。一般には厚葉昆布と呼ばれています。



ガゴメ
Kjellmaniella crassifolia

マコンブとほぼ同じ海域に分布しています。

コンブは寒海性の海藻なので、天然の分布は図に示したように北海道と東北地方の青森、岩手、宮城3県の沿岸に限られています。

漁業の歴史



『蝦夷嶋奇観』より (市立函館図書館蔵)

コンブ漁業の歴史

わが国で『昆布』が古くからコンブと呼ばれていたかどうかははっきりしません。ヒロメ、エビスメなどと呼ばれていたともいわれています。史料では、797年の『続日本記』に『昆布』が蝦夷から平城京へ献上されたとありますから、これが今日のコンブを指すとすれば、北方に住んでいた人々は8世紀にはコンブを採っていたことになります。

918年にできた『本草和名』に『昆布』の字が載っていて、これが今日のコンブを指すのは確かなようです。ただ、コンブは食用だけではなく神事の神饌に用いられたことも多かったようで、今日でも慶事にはよく使われます。また、927年の『延喜式』では陸奥国の交易品に『昆布』が載っていますので、平安時代にはコンブが陸奥国の特産品として都に運ばれ、珍重されていたようです。

鎌倉時代に入ると蝦夷地は津軽の支配下で開発が始められ、和人によるアイヌとの交易も盛んになって、アイヌの採ったニシンと共にコンブもその多くは函館から日本海沿岸を船ではるばる敦賀・小浜まで運ばれ、京へと届けられました。

江戸時代には蝦夷のコンブの産地は道東まで拡大して収量も増加し、また西回りの瀬戸内海航路が開かれて大阪まで大量に運ばれるようになりましたが、太平洋回りの航路はあまり使われなかったようで、江戸など関東へはコンブはあまり運ばれなかったようです。また、江戸時代には、コンブは薩摩藩を通して琉球から清国へ輸出されていました。

明治時代になると和人が直接コンブ採取業を営むようになり、その生産量は明治政府の勸業政策により急増し、また、輸出も奨励され清国向けに大量の輸出が行なわれるようになりました。しかし、日清戦争や日中戦争による輸出の減少、第2次世界大戦から戦後の統制経済など、コンブの採取は国際情勢の影響を大きく受けてきました。

現在は中国が昭和35年ごろからコンブの養殖を始めたため中国への輸出はなくなり、逆に僅かですが輸入するようになりました。また、北方領土の貝殻島周辺のコンブ漁は、昭和38年に民間協定が結ばれ、現在も続けられています。



コンブの運搬路 (江戸時代)



アイヌ人のコンブとり
『蝦夷十二ヵ月屏風』より (市立函館博物館蔵)

コンブは江戸時代には日本海航路で北海道から京・大阪へ運ばれ、また沖縄から清国へも輸出されていました。その歴史を反映して各地に独特の食文化が発達しました。

コンブの食文化

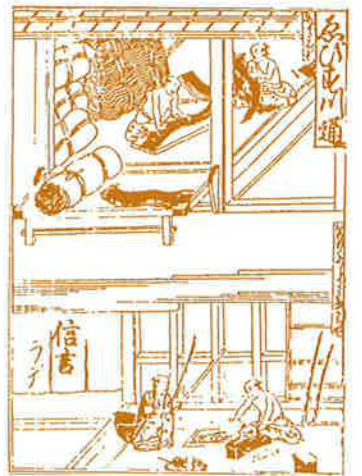
コンブは室町時代に北海道から日本海航路で敦賀・小浜を経由して京へ運ばれ、江戸時代には瀬戸内を通して大阪へ大量に運ばれるようになりました。その歴史を反映して、コンブの食べ方や消費量には地方的に大きな差があり、今でも北陸や関西で消費が多く、また、清国への輸出の中継地となった沖縄でもコンブをよく食べ、現在でも那覇は1世帯当り購入量が全国一となっています。

北陸地方ではとろろコンブやおぼろコンブをよく食べ、富山ではコンブ蒲鉾が特産になっています。

京都では京おぼろや独特のかくし味の京料理が育ち、大阪では醤油の生産と結びついた佃煮や塩コンブなど関西特有の食文化が育ちました。

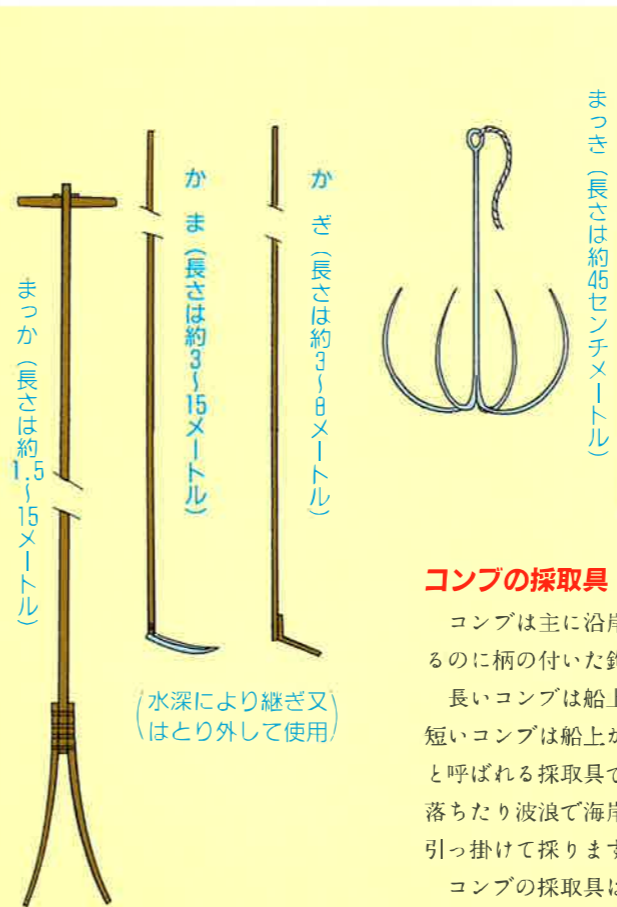
沖縄ではコンブを豚肉などと煮て食べる習慣があり、台湾の食べ方と良く似た独特の食文化があります。

産地の北海道や関東ではコンブは主に「だし」をとるために使い、消費量はあまり多くありません。しかし、三陸沿岸だけは抄きコンブを作って煮て食べる独特の食文化が残っています。



京の昆布屋 えびす川(冷泉院)通り
〔京雀〕寛文五年

法政大学出版局刊
『ものと人間の文化史・海産』より



まっか(長さは約1.5〜1.5メートル)

かま(長さは約3〜15メートル)

かぎ(長さは約3〜8メートル)

(水深により継ぎ又はとり外して使用)

まっき(長さは約45センチメートル)

コンブの採取具

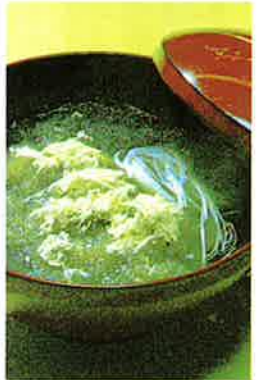
コンブは主に沿岸の水深約15mより浅いところに繁茂していますので、採取をするのに柄の付いた鉤や引っかける道具をします。

長いコンブは船上から「かぎ」と呼ばれる道具で手繰り寄せ、手で引き抜きます。短いコンブは船上から長い柄の先に二股の鉤を付けた「ねじり」や「まっか」などと呼ばれる採取具で捻じってとるか、かまで刈りとります。コンブが採取中に抜け落ちたり波浪で海岸近くに流れているものは「まっき」などと呼ばれる投げかぎで引っ掛けて採ります。深いところのコンブは「ひきかぎ」という採具を使います。

コンブの採取具は昔も今もあまり変わっていません。木の代わりに塩化ビニールを使用する程度です。



沖縄の昆布料理
(ラバン誌より引用)



とろろ昆布の椀