

じもとものがたり

地元もの語り

身近な食材探訪記

第1回 おぼろ昆布 前編

秋田県の内陸、特に横手は優れた昆布加工技術を持ち、小売店に並ぶおぼろ昆布は多くが地産品です。海から遠く山に囲まれた横手盆地に、なぜ昆布の食文化が根付いたのでしょうか。その背景には、おぼろ昆布の歴史と製法がありました。



北から続く「昆布ロード」横手で栄えた加工技術

海運による交易が盛んだった江戸時代、北海道からは様々な海産物が北前船に乗って各地へ運ばれました。おぼろ昆布の原料であるがごめ昆布もそのひとつ。「昆布ロード」とも呼ばれる輸送路は、北海道を起点として本州から九州を通して沖縄、そして中国へと延びて昆布を運び伝え、各地に独自の食文化をもたらしました。

秋田県では北前船の寄港地として栄えた土崎港から、主に河川水運によって内陸へとがごめ昆布が届けられました。雪深い横手盆地に住む人々にとって、海産物は貴重な食材。堅くてそのままでは食べにくいがごめ昆布をどうにか食べやすく加工できないかと試行錯誤した結果、おぼろ昆布を製造する技術が横手盆地で発達したと言われています。おぼろ昆布を作る刃の先を目では分からないほど微妙に曲げることを、職人の中で「アキタを入れる(引く)」と呼ぶことから、おぼろ昆布の発祥地は秋田県なのではという説も存在します。粘りの強い食材が好まれる傾向にある秋田県に愛されたおぼろ昆布は定番の食材として定着し、多くの食卓に親しまれてきました。

職人の手仕事から生まれる味

おぼろ昆布の伝統的な製造方法は至ってシンプル。水分を加えて柔らかくしたのがごめ昆布の表面を、特殊な形状をした刃でカンナをかけるように削いでいくというものです。しかしそれぞれで形の異なる昆布に合わせながら刃の角度や力加減を変える必要があるため、機械化することができません。おぼろ昆布は、高い技術力を持った職人による手仕事が必要不可欠なのです。増田町の老舗「佐藤こんぶ店」でも、昔ながらの製法でおぼろ昆布一枚一枚を手すきしています。抱えている職人の中にはキャリア50年という大ベテランも。おぼろ昆布の厚さは0.07mm以下と手ですいているとは思えないほど非常に薄く、長く培われてきた技術力と歴史が感じられます。



1: 透けるほど薄いおぼろ昆布
2: 固定した昆布をリズミカルに削ぐ。
写真右の職人は職歴50年のベテラン

取材協力 佐藤こんぶ店

大正13年創業。一般家庭向けの昆布加工品の他、近年では受験生向けの縁起品「合格祈願昆布」も発売し、話題を呼んでいます。

☎0182-45-3216 横手市増田町増田字中町97

<http://satokonbu.shop-pro.jp/>

次回の地元物がたりでは、

おぼろ昆布の栄養効果と
おいしいレシピをご紹介します!

takeup!11月号は10月25日発行予定