



さくらうま通信



(桜と馬をイメージし「さくらうま」です)

さくらうま通信を始めてから、「4 こまライディング」、「ふるさと納税のわかれみち」の新コーナーを載せてきました。今回は3つ目のコーナーを開始します！その名も「**これぞ！新ひだか**」です☆調べたらわかるけれど、聞いて初めて「そうだったのか！」という雑学やお得情報を伝えるコーナーです。

日高といえば「日高昆布」を思い浮かべる方が多いのではないのでしょうか。今回は新ひだか町の特産品ともなっている日高昆布についてお伝えします。昆布を食べる際に思い出していただければ幸いです！

New

これぞ！新ひだか ～昆布編～

*** 収穫時期 ***

- 漁は7月上旬～9月下旬に行われます。
- 拾い昆布漁（海岸に流れ着いた昆布を採る漁）は1年を通して行われます。
- 収穫時期のうち、前半にとれたものを「走り」、後半にとれたものを「後取り」といいます。



*** 日高昆布の特徴 ***

- 日高地方沿岸で生育する昆布は、標準和名を「ミツイシコンブ」といいます（みついし昆布・日高三石昆布・日高昆布などの名称で流通しています）
- ミツイシコンブは長さ7～8メートル、幅10～15センチほどの長い帯状をしています。
- 出荷されるときには平らに整形されていないものがほとんどです。
- 表面が凸凹しています。
- 日高で採れる昆布は全て天然物です。
- 出汁用でも食用でもOK!!

*** 浜格差 ***

- 日高昆布は取れる浜によって格付けされています(格付けは4段階)
- いい昆布のとれる浜を「特上浜」とし、上浜、中浜（←新ひだか町の浜）、並浜に分類されます



*** 日高昆布の等級 ***

- 日高昆布はその品質、「厚さ、幅、長さ、色など」から1～5段階の等級に格付けされています。
- 等級が高いほど厚みがあります。
厚みがある>1等級>2等級>3等級>4等級>5等級

- * 等級が高いほど厚みがあるので、良い出汁が取れ、食べても美味しいとされています。
- * 「走り」の昆布は後取りの昆布よりも葉の厚みは薄いですが、良い出汁が取れるとされています。
- * 昆布は等級が高い物が良いとは限らず、取りたい出汁・作りたい料理に合わせて選ぶのが大切です。
- * 根昆布は昆布の成長点であるため、他の部位よりも栄養価が高いことが特徴です。

《ふるさと納税返礼品のご紹介》

日高昆布 一等検 【静内耕生舎】

海から浜辺にしきつめられた昆布は、たっぷりと太陽の光を浴びて深い味わいを醸し出します。砂利の浜の小石の上に広げることによってよい通気による乾燥が進み、日高の浜風が昆布の旨味をじっくりと凝縮していきます。天日干しでしか出せない独特の風味をお楽しみください。

日高昆布



切出し昆布【静内耕生舎】

日高産の昆布を、使い勝手の良い大きさにカットしました。



一等検 根昆布

【静内耕生舎】

たっぷりの食物繊維とミネラルが含まれています。

寄附者様の声（切出し昆布）

- 使いやすいサイズで重宝しています、おいしいお出汁が取れて、もったいないのでそのあとそのまま食べてしまいますが、それも美味しいです。
- 小袋入りで、昆布も切っており、使い良いです。昆布自体は思ったよりも薄いものでしたが、香りが豊かで、美味ーいお出汁が取れました。
- 美味しい出汁が取れます。ちょうどよいサイズで使いやすく、とても満足しております、リピートしました。
- ちょうど良い長さだったので使いやすいかったです。またお出汁も美味しかったので子供の離乳食にも使用してみます！

読者プレゼント

この度、さくらうま通信で昆布を取り上げた記念として、抽選で5名の方に「新ひだか町 特製昆布風呂敷 (60×60 cm)」をプレゼントいたします。昆布と言いながら昆布には見えない、品を感じるデザインです！

応募方法：①郵便番号 ②ご住所 ③ご氏名 ④お電話番号 ⑤新ひだか町の気になる場所や食べ物・好きな昆布料理、そのほかご意見やご感想 を書いて下記問い合わせ先までご応募ください。

締め切り：9月30日必着

プレゼントの発送をもって当選のお知らせとさせていただきますのでご了承ください。

「新ひだか町を訪れたい・新ひだか町が好きだ・・・」とだけ思っている町にさせていただきますので、これからも応援してさせていただきますよう よろしくお願い申し上げます。

問い合わせ先

新ひだか町役場 総務部 まちづくり推進課 地域活性化・商工観光係
〒056-8650 北海道日高郡新ひだか町静内御幸町3丁目2番50号
TEL：0146-49-0294

