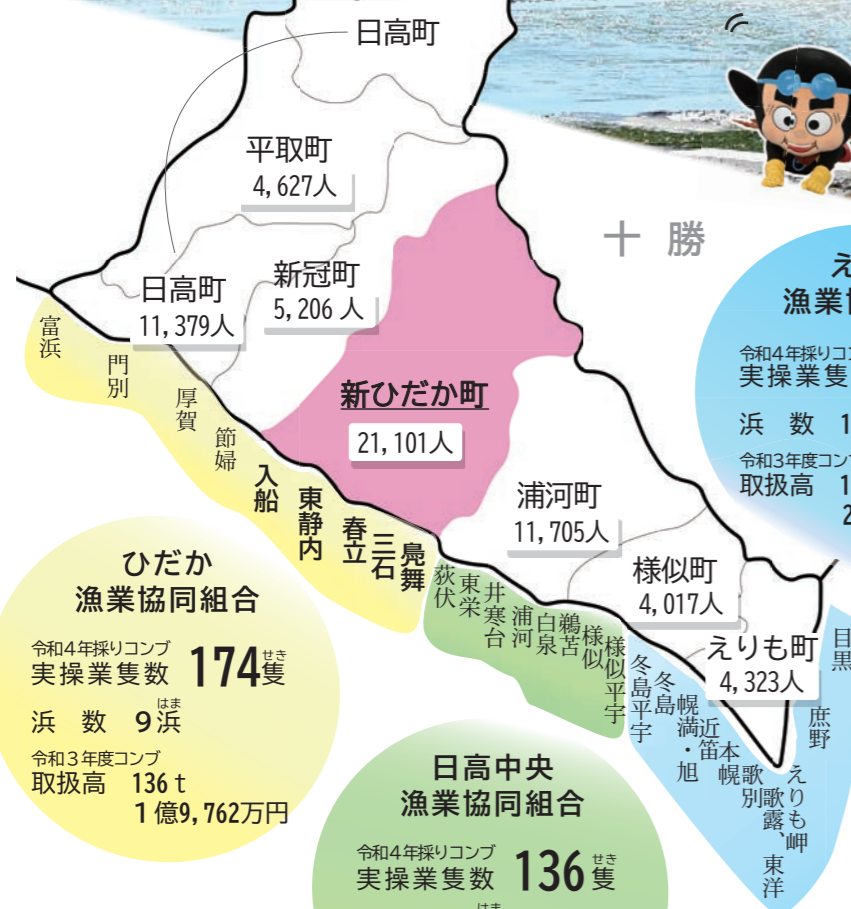


# 日高のコンブ浜

日高には、たくさんのコンブ浜と  
操業船があるんだね



※人口は10月31日現在  
※実操業隻数は北海道漁業協同組合連合会日高支店より、取扱高は各漁協より聞き取り

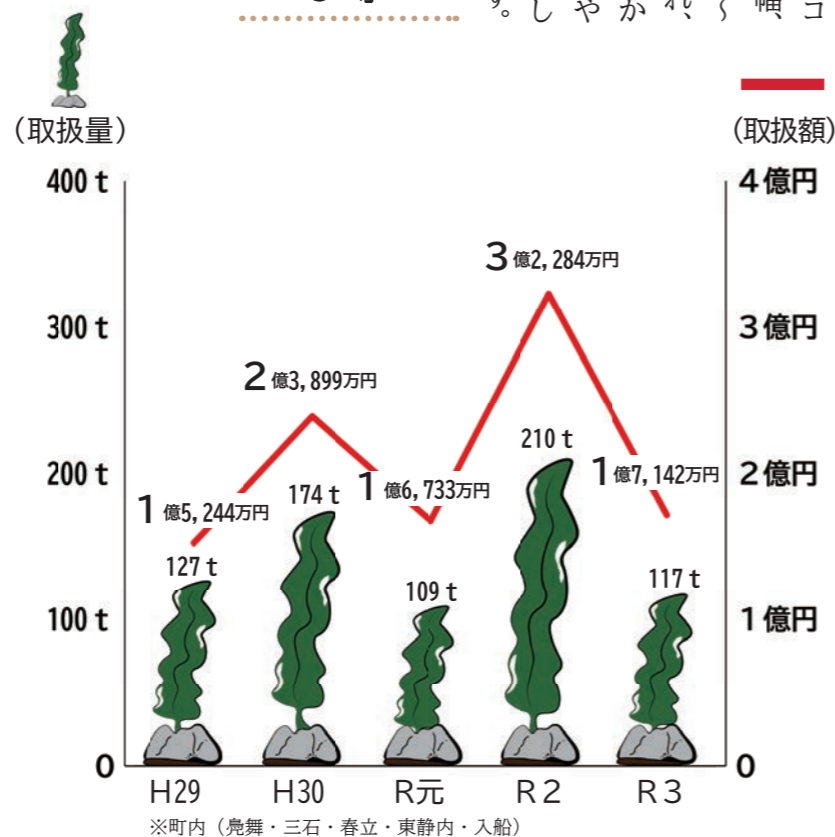
## 町内の生産高

令和3年度は、採取日が1日だけの浜もあり、とても少ない漁獲量でした。海水温上昇と担い手不足による漁獲量の減少が心配される中、令和4年度は、採取日数・漁獲量ともに多く、出荷量の増加が見込まれます。今後も安定したコンブの漁獲量を期待しています。



ひだか漁業協同組合  
参事兼事業部長  
濱田 肇さん

浜名	令和4年	令和3年
入船	11日	1日
東静内	9日	3日
春立	13日	1日
三石	15日	2日
鳧舞	17日	8日



日本の伝統的な食材として、今も昔も大切に扱われているコンブ。神事や仏事では大切なお供えものとしても登場します。

コンブは、長い歴史の中で私たちの食文化や年中行事、儀式など、人々の喜怒哀楽とともに、暮らしのさまざまな場面の中に取り入れられてきました。

## 道内の産地

漁獲対象となっている  
代表的なコンブ



北海道にはさまざまな種類の  
コンブがあるんだね

## 漁獲量全国トップ3

1位	北海道	44,316 t (98.4%)
2位	青森県	599 t (1.3%)
3位	岩手県	130 t (0.3%)
総計		45,045 t

※令和2年度農林水産省統計データより算出

約98%が、北海道沿岸で水揚げされているんだね



日本で採れるコンブの約98%が、北海道沿岸で水揚げされており、このうち、漁獲対象となっている代表的なコンブとしては、ミツイシコンブやオニコンブ、マコンブなどがあります。

日高地方沿岸で生育するコンブは、標準和名を「ミツイシコンブ」と言います。

ミツイシコンブは、長さ7〜8尺、幅10〜15センチほどの長い帯状のコンブで、全道の天然コンブの中で2番目に生産量が多く、調理しやすく、昆布巻きやおでん、佃煮などのほか、ダン昆布としても利用できる用途の広い万能コンブです。

製品としては「みつしいし昆布」、「日高三石昆布」、「日高昆布」などの名称で流通しています。





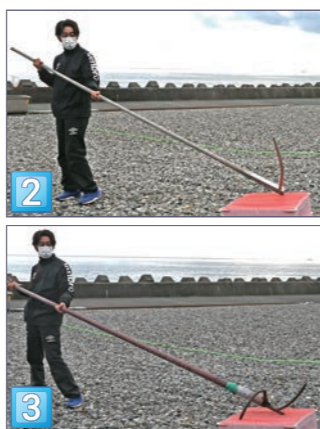
漁師歴 **73**年 -三石越海町-  
木村 忠志 さん (88才)

昭和27年の中学卒業と同時に、15歳から父の船に乗り漁師を始める。  
明治生まれの祖父から続く3代目として家業の漁業を継ぎ、コンブ漁以外にも、10tの漁船で乗組員7~8人とともにイカ、カレイ、タコなどのさまざまな魚を取っていた。米寿を迎えた現在も、カギを素手で持ち、採りコンブ漁を行うほか、毎朝「網外し（網から魚を外す作業）」をするなど、この道73年の現役バリバリの漁師さん。「健康であることと、コンブ採りが好きだから、長く続けられている」と笑顔で話す。

コンブ漁は、自然乾燥のため、天候に左右されるところが難しい点の一つです。大型乾燥機を使うと短時間で乾き、経費節減にも繋がりますが、効率的ですが、天然コンブを天日干ししたものに敵わないと感じます。  
漁具には「カギ」と「ネジリ」があり、どちらも長さ2~5mほどの棹の先端に金具が付いています。カギは、陸近くの浅みのコンブを棹先部分ですくい上げ、船に引き寄せて採るもので、先端にL字状の金具が付いています。ネジリは、棹先がらせん状になっており、漁期



1 コンブ漁を手伝う中学生 (昭和30~40年代頃)



2 カギ



3 ネジリ

漁師さんにお話を聞きました!!

### コンブ漁の昔と今

昔は、父と一緒に木造船に乗り「早權（船尾を支点とし操作する木製パドルに相当するもの）」を漕いで沖に出て、今と同じく「カギ（漁具）」を使いコンブを採っていました。  
護岸まで「ゴロヤスジ（丸太木）」を使って舟上げしたり、「おかまり

さん（コンブを干す人）」も、コンブを肩に担いで長い砂浜を干場まで運ぶなど、重労働なうえ、服も砂まみれになり汚れて大変でした。そんな中でも、中学生が「コンブ採りのアルバイトをしたい」と言ってきたり、よく受け入れていましたし、魚はたくさん取れ、コンブも質・量ともに良かったです。  
現在は、船に取り付ける船外機も馬力上がり、漁場へ行く速さも各段と増し、陸への荷揚げもク

レーンや車を使うようになって、とても便利になりました。ただ、コンブ漁を手伝う人手が足りないことや、昨年の赤潮被害など水温上昇による影響のためか、最近は長くて黒々としたコンブが少なくなってきたように感じます。  
●コンブ漁の秘訣など  
コンブ漁は、自然乾燥のため、天候に左右されるところが難しい点の一つです。大型乾燥機を使うと短時間で乾き、経費節減にも繋がりますが、効率的ですが、天然コンブを天日干ししたものに敵わないと感じます。

後半に水深の深い場所のコンブを巻き採るように使います。自分の場合は、時期ごとに良い漁場へ行き、漁期後半でもコンブに傷がつかないカギを使い、船縁にコンブをすくい上げて上質なものだけを運び「いかに良いコンブを採るか」を心掛けています。

### 採りコンブ漁

7月1日から10月31日までの漁期に、多くて20日前後、船外機船で「カギ」や「ネジリ」と呼ばれる漁具を使い、コンブを採取します。天候の良い風の日に旗揚げなどの合図により一斉に漁が始まり、水揚げされたコンブは玉砂利が敷きつめられた干場で天日乾燥し、夕方、コンブ小屋（倉庫）に取り込みます。  
保管されたコンブは、105センチの長さに切り揃えられ、等級基準に従って1本1本選別し、等級ごとに20キを1駄として結束します。北海道水産物検査協会の職員が倉庫を訪れ、品質規格に合っているかを検査し、全国に出荷されます。



### 拾いコンブ漁

時化の日などは、漁船で沖に出ることができません。海が荒れると海中のコンブが岩場からはがされるため、それをカギ棹を使って拾い集める「拾いコンブ漁」が1年を通して行われます。  
冬の冷たい海に腰までつかり、波打ち際で拾い



集めることもあり、想像以上に過酷で大変な作業です。

こうして、全国各地に運ばれていくなね



本人の伝統的な食文化である「和食」自然を尊重する日本人の心を表現した伝統的な社会習慣」が、ユネスコ（国際連合教育科学文化機関）による無形文化遺産登録を受けたことにより、和食やそのペースとなるうま味が、改めてその価値を見直され、現在国内外で注目を集めています。

ミツイシコンブ（日高昆布）は、出汁によし食べてよしの万能

昆布は生産地の生育環境の違いにより、形状、食味に特徴があり、品種ごとに主な出荷先や調理用途が異なるなど、他の食材とは大きな違いがあります。全国で郷土料理や、年中行事とも深く関わり、地域独自の「食」を育み、「注連飾り」「鏡餅」など、地域の伝統文化を支え、その継承に重要な役割を担っています。

平成25（2013）年12月、日

### 人の縁を紡ぎ食文化の多様性を育む昆布が創る豊かな地域



遊佐 順和氏  
(東京都出身)

スペイン・バスク州ビルバオ市のシェフらの北海道視察全日程を2年前から計画し、中心的役割を担う。

- 札幌国際大学人文学部国際教養学科文化共創コース教授
- 内閣府地域活性化伝道師
- 北海道社会教育委員
- 北海道生涯学習審議会委員
- 北海道ヘリテージ・コーディネーター
- 全国「和食」連絡会議「和食」地域特派員

食財。新ひだか町では昆布生産者をはじめ、細かく砕いた昆布を黒毛和牛の飼料に加え、良質な和牛を生産する畜産農家や昆布関連の食品加工業者も多くいらっしゃいます。さらに、日高昆布の出汁にこだわる飲食店など、次々に縁が紡がれています。博物館や図書館に行けばその歴史を学ぶこともでき、昆布を多面的に学べるのが、今回欧州からの視察団の訪問地として選んだ理由です。

※宝である日高食材の素晴らしさを強調するため、「財」を使用しています。

10月15日～16日

### スペイン・バスク州ビルバオ市の3つ星レストランシェフらミツイシコンブを視察



↑コンブ漁師さんを視察 (旬磯貝嘉市商店 - 三越海町 -)

平成25（2013）年、「和食」日本人の伝統的な食文化」が国連教育科学文化機関（ユネスコ）の無形文化遺産に登録されました。和食は「だし文化」とも言われ、素材が本来持っている味を「だし」の「うま味」が引き立たせる料理です。「だし」の素材であるコンブが、国の内外から注目を集めています。

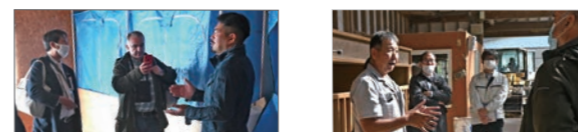


※スペイン・バスク州ビルバオ市は、世界の美食家たちが足しげく通う世界有数の美食と芸術の都市。

スペインバスク地方ビルバオ市のミシュランガイド3つ星レストランのシェフら6人が、和食の「うま味」の探究のほか、ミツイシコンブ（日高昆布）の利活用とバスク地方の海藻利活用への知見を深めることを目的に、10月15日から16日にかけて当町を訪れました。

視察団は、コンブの生産・加工販売をしている漁師さんや、コンブ粉末を飼料に加え黒毛和牛を育てる農家さんを訪れ、それぞれの生産・加工技術や郷土への思いなどについて意見交換を行いました。また、町内飲食店でコンブや鹿肉などの地場産の食材を使った料理を作り、その調理過程や会食を通じて店主や生産者らとの交流を行いました。

北海道に6日間滞在し、これまで鹿部町や白老町、えりも町を訪れた視察団の代表マリアーノ氏は「日ごと、日ごとにコンブの素晴らしさを感じる。海の宝であり、日本の宝です。コンブへの可能性を感じる」と率直な思いを語りました。



↑黒毛和牛農家さんを視察 (崎まつもと牧場 - 三石川上 -)



↑町内飲食店さんと交流 お料理 あま屋 - 静内御幸町 -



↑海外シェフによる地場産食材を使った料理とデザート

### 新ひだか推奨品

町には、「新ひだからしき」や「品質と安心・安全」、「優位性・独自性」など一定のルールをもとに、新ひだか推奨品認証委員会にて選定した67商品があります。このうち、コンブを使った商品をご紹介します。

- |  |  |  |  |   |  |
|--|--|--|--|---|--|
| 調味料<br>こんぶでしよ<br>旬磯貝嘉市商店<br>☎33-2418                 | 調味料<br>みついしこんぶー味<br>旬磯貝嘉市商店<br>☎33-2418                  | お弁当<br>日高つづめし弁当<br>エクリプス日高株<br>☎43-3811          | お酒<br>三石こんぶ焼酎<br>三石こんぶ焼酎振興会<br>☎32-3101            | 調味料<br>飽和塩酒<br>赤ひげ<br>☎42-3156            | 調味料<br>だし醤油の素<br>ワークセンターみのり<br>☎43-1871    |
| 和菓子<br>三石昆布羊羹 (小豆餡)<br>大野菓子舗<br>☎33-2007             | 和菓子<br>三石昆布羊羹 (白餡)<br>大野菓子舗<br>☎33-2007                  | 洋菓子<br>昆布ロールケーキ<br>ナチュラルリゾート・ハイジア<br>☎48-2800    | 和菓子<br>三石昆布もなか<br>松屋菓子舗<br>☎33-2435                | ふりかけ佃煮<br>まぜて満点<br>みついし昆布株<br>☎33-2006    | 調味料<br>日高昆布万能ドレッシング<br>みついし昆布株<br>☎33-2006 |
| アイスクリーム<br>日高ミルクの昆布仕立て<br>ナチュラルリゾート・ハイジア<br>☎48-2800 | ビューティケア<br>白樺水の洗髪石鹸(シャンプー)<br>ナチュラルリゾート・ハイジア<br>☎48-2800 | ビューティケア<br>白樺水の化粧水<br>ナチュラルリゾート・ハイジア<br>☎48-2800 | ビューティケア<br>白樺水の手ごね石鹸<br>ナチュラルリゾート・ハイジア<br>☎48-2800 | 肉まん<br>荒磯丸(あらいそまる)<br>旬磯貝嘉市商店<br>☎33-2418 |  |

このほかにも、多くの商品を推奨していますので、詳しくは町公式ホームページをご覧ください。

新ひだか推奨品

町公式ホームページトップ画面の「推奨品」バナーをクリックしてね

