

ひ み しょく 【氷見の食コラム③】

こん ぶ 昆 布

え ど じ だ い き た ま え ぶ ね に も つ は こ ぶ ね こん ぶ こ め し な も の つ
江戸時代、北前船という荷物を運ぶ船が昆布や米などの品物を積んで、
いろ いろ み な と よ し ょ う ば い ほ っ か い だ ー お お さ か い き
色々な港に寄って商売をしながら、北海道から大阪まで行き来してい
ました。その影響もあって、氷見には昔から昆布を食べる文化があり
ます。

こん ぶ い ろ いろ か た ち し る に も の つ か と き
昆布にも色々な形のものがあります。みそ汁や煮物のだしに使う時は、
いち ま い こん ぶ て き と う お お き さ に 切 っ て 使 い ま す が、 削 っ た 昆 布 も あ り ま す。
ほ っ か い だ ー さん ら う す こん ぶ ひ ょ う め ん く ろ か わ け ず く ろ
主に北海道産の羅臼昆布の表面の黒い皮を削ったものが「黒とろろ」
です。ちなみに、黒とろろを削った後、透けて薄い膜のように削った
ものが「おぼろ」になります。ですから、1枚の昆布から、黒とろろ、
おぼろ、と削るわけです。

く ろ き ざ み
黒とろろは、刻みたばこのように見えるので、たばこ昆布とも言わ
れます。昆布を削る包丁が、たばこを刻む包丁とよく似ていることも、
そのようにいわれる理由の一つだそうです。

ひ み さ し み こん ぶ は さ こん ぶ じ た か た
氷見ではお刺身などを昆布に挟む「昆布締め」という食べ方をよく
しますが、たばこ昆布やおぼろ昆布でおにぎりをくるむのも氷見の特
徴です。昆布の幅に合わせて切った干しニシンを芯にして昆布を巻き、
かん ぴ ょ う な ど で 縛 っ て 醬 油 と 砂 糖 で 煮 た 「ニシンの昆布巻き」は正
月 や お 祭 り の 御 膳 に よ く 付 き ま す。 ま た、 か ぶ ら や ニ ン ジ ン を 入 れ た 「ヤ
チャラ」にも昆布は欠かせません。

