

「献上昆布」としての歴史を持つ 北の輝き「白口浜真昆布の里」

北海道函館市（南茅部）は、資源ゆたかな海と山に囲まれ温泉もあり、絶好の自然環境に恵まれています。

この地域には、縄文時代早期から晩期に至る約7千年間、連綿と縄文文化が栄えていました。

この背景には暖流と寒流が交錯することで豊富な魚介類に恵まれ、遠浅な海底岩盤には、大小数十河川から流れ込む森林の栄養分が多いことなどで、上質な真昆布をはじめとする多くの海藻類が豊富だったこと等が要因と言われています。また、南かやべ産真昆布は、その昔松前藩が朝廷や将軍家に上納していたことから、「献上昆布」の別称もあります。

「南茅部」は函館市と合併したことから地名として存在しておりませんが私たちはこの「南かやべ」という名称を大切に守り読けていきたいと思っています。



昭和11年 御料品干場の様子



ひろめかり
寛政元年(1789年)に松前箱館辺りの
昆布に関する記録が現存している。



南かやべ産真昆布「白口浜真こんぶ」



南かやべ町は、国内生産量の約15%を占める日本一の昆布産地です。ここで、採れる昆布は遠く北前船の時代より「白口浜まこんぶ」と呼ばれ、上浜ものとして他産地昆布と区別されてきました。

これは、昆布の身が厚くその切り口が白く見えることに由来します。上品で清澄な出しが豊富に取れ、また高級塩昆布やおぼろ昆布等の加工にも適していたため、生産された昆布の大半が加工メーカーの多い関西・北陸方面へ出荷されます。

最高級「献上昆布」

南かやべ産真昆布は、松前藩が朝廷や将軍家に上納していたことから、「献上昆布」の別称があります。このことについては、江戸時代、幕府による蝦夷地の調査報告に「蝦夷嶋奇観」の中で「天下昆布」、「昆布の絶品」と述べられています。



商材の良さや特長

南かやべの昆布は最高級と言われるのか？

- 栄養豊富な親潮と津軽暖流が合流していることで、育成水温が適していること。
- 沖出しが比較的遠浅で、照度が充分にあること。
- 南かやべ沿岸一帯は、昆布の育成に必要なケイ素を多量に含む流紋岩（酸性岩）地帯であること。
- 広葉樹が多い自然林からの栄養塩やミネラルが大小30数河川から流れ込むこと。



以上の点から恵まれた漁場として南かやべの昆布は味、品質ともに優良な真昆布の里となっているのです。当社が扱う天然真昆布は葉先の身の薄い部分を間引き身が厚く良くダシが出る昆布を厳選しています。「一番ダシ」「二番ダシ」とダシ汁を取った後の昆布は佃煮や煮物などで、お召し上がり下さい。



全国各地の有名デパート「地域物産展」会場の様子