

コンブは北海道そのものだ

コンブの恵みに感謝し、コンブを取り巻く環境や文化の理解に努め、守り、改善していくため、コンブに関する研究・教育・交流などの事業を行うNPO法人「北海道こんぶ研究会」が発足、去る3月23日、札幌駅前の佐藤水産文化ホールで設立記念フォーラム「北海道とこんぶの未来を考えるつどい」を開催した。NPO理事長で北海道大学北方生物圏フィールド科学センター（室蘭臨界実験所）助教の四ツ倉典滋さんは「海の環境変化によりコンブの森の面積が減り、生産も減少しています。将来に備え、今あるコンブを保存する必要があります」、副理事長の川下浩一さんは、「コンブは北海道そのもの。みんなでコンブのことを考えて行きたい」と語る。

地域のコンブを しっかり育てる

道産子はあまりコンブを食べない。そのせいか、コンブのことをよく知らない人も多い。NPO法人北海道こんぶ研究会の設立記念フォーラムでは、大学でコンブ研究に取り組んでいる四ツ倉さん、「食べる海野菜」の愛食運動を進めている道水産林務部水産局水産経営課水産食品振興グループ主幹の南貴子さん、浜中町のコンブ漁師夫人でコンブ加工に取り組む「こんぶ娘の

工房」代表の秋森美智子さんがそれぞれ講演。その中からコンブにまつわるあれこれを抜粋してみる。

コンブ（昆布）の語源は諸説あるが、アイヌ語の「コムプ」（水中の岩に生える草）という説が有力。蝦夷地開拓以来、昆布を食べる地域は時代とともに広がってきた。北海道から日本全国に運ばれた道を「昆布ロード」と呼ぶ。室町時代に船で越前国敦賀（福井）まで運ばれ、一旦陸路を通り、琵琶湖を船で渡って京都に送られていた。江戸時代には北前船で下関から瀬戸内海を通る西廻り航路で直接「天下の台所」大阪に運ばれるようになった。さらに大阪から江戸、九州、琉球（沖縄）まで昆布ロードが延びていった。特に琉球王国は薩摩藩と清との昆布貿易の中継地として重要な





NPO 法人北海道こんぶ研究会代表
四ツ倉 典滋 さん



道水産食品振興グループ主幹
南 貴子 さん



「こんぶ娘の工房」代表
秋森 美智子 さん

役割を果たしていた。

昆布ロードが延びていくにしたがって、各地に独自の昆布食文化が生まれた。大阪では醤油で煮た佃煮、琉球では豚肉や野菜と炒めたり煮込んだりして食べている。

コンブは寒い地方の海で育つ。言うまでもなく北海道は日本一の生産地だ。生産量が8割以上、金額で9割近くを北海道産が占めている。それにも関わらず、長い間、北海道でのコンブ消費量は他の地域より少なかった。2002年の一人当たりのコンブ消費量は、全国平均が483g、北海道が424g、札幌市はわずかに196gに過ぎなかった。北海道の消費量は全国10地域中の最下位だった。ところが2006年の統計では、札幌での消費量が急激に伸び、

全国451g、北海道582g、札幌市628gとなった。

日本には10属27種のコンブがあり、そのうち北海道には6属19種がある。地球全体では47種と言われており、北海道の比重が非常に高い。地域によって獲れる種類が決まっており、室蘭から松前までの太平洋側西部は真コンブ、日本海側の南、増毛・留萌辺りまでが細目コンブ、日本海側の北からオホーツク海側の知床半島の南側からは羅臼コンブ、釧路から襟裳岬までが長コンブ、日高沿岸が三石コンブ(日高コンブ)という分布になっている。

この6種類のコンブは昆布漁の主力となっている種類で、北海道固有種とも言えるものだ。しかも食材として優れた

品質を持つている。それぞれの地域で獲れる種類が決まっているので、渡島では立派な真コンブが獲れるが、利尻コンブはない。逆に日本海側では細目コンブが獲れるが、三石コンブはない。それぞれに特徴があり、用途も味も異なる。それだけに「それぞれの地域でしっかり育てていかなければならない」と四ツ倉さんは言う。

激減する「コンブの森」 種の保存が喫緊の課題

葉の形態にも違いはある。

例えば真コンブは肉厚で幅広、細目コンブは幅が細く、利尻コンブは葉が短く細いといった具合。だが、四ツ倉さんによると、コンブの個体を見て種類を特定するのは非常に難しいという。函館で獲れたものは真コンブ、稚内なら利尻コンブと判断するしかないそう。形も似ているが、遺伝子レベルでも非常に近い種で、利尻コンブの遺伝子と真コンブの遺伝子はほとんど変わらない。このことは、現在あまり

品質の良いコンブが獲れない海域でも環境を整えれば良質のコンブができる可能性があることを示している。

コンブが密生しているところを「海の森」といったりは「コンブの森」という。そこは陸上の森と同様、海中生物の餌場、隠れ家、産卵場所になっている。海の生態系の中で非常に重要な役割を果たしている。コンブはサケ、ホタテに次ぐ重要な水産資源。コンブだけでなく、そこに集まる魚介類も含めて北海道の水産業を支えているのがコンブの森だ。

そのコンブの森が危機に晒されている。神恵内では、この10年でコンブの森の面積が半減してしまったという。海の砂漠化、磯焼けが進行し、コンブの資源量が減っているらしいのだ。水産庁や開発局では、岩やコンクリートブロックを海中に投入しているが、これは言わば海藻の畑づくり。種を蒔いたり苗を植えるわけではない。種がどこから漂ってくるのを待つだけだ。だが、その種は大丈夫なの



「こんぶのしゃぶしゃぶ」試食



「おぼろこんぶ」実演

か。コンブの森が急速に後退している中で、5年後、10年後に同じように種が漂つてくるといふ保証はない。また、真コンブ、利尻コンブ、羅臼コンブなどは養殖生産も行っているが、これは良質なコンブから種を取り、それを養殖に使っている。これらもいつまでも良質な種が取れるとは限らない。そこで四ツ倉さんが提唱しているのが、種の保存だ。今あるコンブの中から良質の種を採取し保存しておく。海から良質の種を取ることができなくなつたときに、保存しておいた種が役に立つ。

ちなみにコンブやワカメは胞子で増える。コンブは秋になると成熟し、葉の表面が盛り上がりたつてきて、そこに胞子ができる。それを放出すると、糸状の細胞になり、岩や貝殻に付着する。この状態が雌雄の別がある配偶体で、それぞれ精子と卵を出して受精し、葉の状態に成長していく。ワカメの場合は胞子を作る場所がコンブとは異なり、葉ではなく、葉と根の間の茎の部分

に胞子を作る特別の葉ができ、そこに胞子ができる。種を保存する場合、配偶体の状態で保存しておくことになる。こうしておく、使いたいときに受精させることができる。

級品は中国産が入つてきて品質で対抗できるが、日本のコンブもすべてが超高級品というわけではない。大半は準高級コンブのレベルにとどまっている。今後、中国産コンブの品質が品種改良により向上してくれば、市場が中国産に席巻されてしまう。

日本では、養殖の際に優良な種を選別するだけで、農産物のような品種改良は行われていない。環境の変化が予測され、現にコンブの森が激減している中、天然の種にいつまで頼ることができるのか。積極的に品種改良に取り組み、品質の向上と、環境の変化に対応できる品種を開発していく必要がある。

さて、NPO法人北海道こんぶ研究会は昨年4月任意団体「こんぶ研究会」として発足し、今年1月にNPO法人として認証されたが、団体発足以前から、四ツ倉さんら北大の研究者を中心にさまざまな活動に取り組んできた。その一つが陸上養殖実験。せたな町大成地区、八雲町熊石地区などであわび養殖に使っている水槽に種苗子、胞子を投入し細目コンブを育てた。また、陸上養殖コンブを使つてお刺身やしゃぶしゃぶなど新しいコンブのメニューも提案し、試食会を開催したり、バイヤー向けのフェアにお刺身コンブを出展している。

四ツ倉さんは、「種づくり、森づくり、そしてコンブに関する啓蒙をNPOでしていきたい。今までは、コンブに関しては研究者、生産者、消費者、行政がバラバラでしたが、横のつながりを構築して、消費者の方々にもコンブについて一緒に考えて行きたいと考えています」と語っている。

北海道は、コンブの主産地でありながら、そこに住む道産子は、コンブのことをあまりよく知らず、あまり食べてもいない。だが、コンブは北海道の重要な産業資源であり、美味しい、栄養価に富む食材でもある。そのコンブが危機に直面している今、北海道こんぶ研究会の活動は重要な意味を持つ。