

食べる楽しさ、まあるくつなく まあるい食卓

11・12月号/VOL 4

発行●株式会社 生活文化社
〒920-0213 石川県金沢市大河端町へ149-2
TEL076(238)5703 FAX076(238)5704
E-mail:seikatu@lilac.ocn.ne.jp
印刷●株式会社 長谷川印刷
TEL076(240)3434 FAX076(240)3455

1月・3月・5月・7月・9月・11月発行

あのお昆布に逢いたい

今日のお菜は何ですか?

—かぶら寿司—

あのお昆布に逢いたい

天日で旨みを増し、蔵で熟成する、 最高級の出し昆布「蔵囲昆布」

取材協力 ■ 株式会社 奥井海生堂

〈福井県敦賀市神楽1-4-10 TEL0770-22-0493〉

る細工昆布にしても百年間同じ作法でやっているし、蔵囲昆布も同じ方法。今の時代、何も新しい事をやっていない事が斬新であり、特徴かもしれませんね。昆布は自然の恵みであり人の手を加える事で手垢がつく。できる限りとれたてのものをそのまま生かすことが大切なのです。

いい昆布は 豊穡な海と山に育まれる

その言葉通り、最もこだわっているのが昆布自体の品質。昆布はその年の気象、水温、海流など自然条件により生育状況や品質が大きく左右されるため、一番の苦労は原料集めに尽きるといいます。

では、良質の昆布の決め手はなんなのか、ずばり産地と産年だといふ。どんなに豊漁の年でも不漁の年でも、生まれ育った場所で評価が決まるという厳格な物差しがあるのが昆布の世界。ならば、どんな場所で育つのか。奥井社長は先代から「海よりも山を見よ」と常々教えられたそう。良質な昆布は必ず海の背後に山が迫り、緑豊かな山の養分が川の流れとなって一気に海へと流れ込む。そんな地形が最高の昆布を育ててくれるのだ。

昆布の産地はほとんどが北海道沿岸の北の海。大きく利尻昆布、山出し昆布、羅臼昆布、日高昆布に分けられる。中でも最高級と謳われるのは礼文島・香深産の利尻昆布。7~8月の昆布漁最盛期には、引き上げられた昆布が浜一面にびっしりと広げられ、丸1日天日干しされる。昆布は時間を置くことで旨みを増し、天日で干す事によりその旨みを閉じ込める。近頃、重油を焚いて熱風で乾かす機械乾燥が増えているが、それでは昆布の芯まで水分が飛ばされ、旨みもない。

蔵の中でコクと旨みがより深く

天日干しされたものは夜通して切り揃えられ長さを整えられて、ようやく敦賀に届けられる。その中でも選び抜かれた利尻昆布、真昆布(通称山出し昆布)だけが、奥井海生堂が代々守り伝えてきた蔵囲昆布となる。蔵囲昆布とは、一定の温度と湿度を保った専用蔵で一年、二年……と寝かせ、熟成させたもの。その繊細さゆえ、光や風、湿気を避けるため籬で囲われた昆布は心地よい眠りにつきながらゆっくりと呼吸し、熟成され、じっくりと風味を増していく。

こうして大切に大切に育てられた昆布が、最高の出し昆布となる。「西洋にワイン文化があるように、日本には乾物の文化があります。ワインと同じように蔵の中でゆっくりと熟成されたものは独特の昆布臭さが取れ、まるでやけどしたかのようにコクが出て、上品で深い味わいがあります」と奥井社長。鍋に水を張り、昆布をポンと放り込んで一晩、翌朝、なんともいえない旨みのあるだしが出てくる。実に簡単! お澄ましに、味噌汁に。ちょっと目を離した間に煮立っても、上等の昆布だからこそ苦味が出たり濁ったりという心配がない。これからの季節、湯どうふに鍋物に、そして正月料理でお雑煮で、これぞ昆布の味、に出会って欲しい。

深い雪が生んだ「蔵囲昆布」

蔵囲昆布は、昔、雪が深いために敦賀に届いた昆布を運ぶ事ができず、やむを得ず鯨の蔵に保管し翌年取り出したところ、思いのほかコクと旨みのある出しが取れたことから始まったといわれ、今では奥井海生堂ただ一軒が守り続けています。

蔵囲利尻昆布

北海道の最北端、礼文島の香深浜で収穫された最高級利尻昆布を蔵で熟成させた、最高級の出し昆布。濁りのでない透明で上品なだし汁が出ます。

小袋 30g 409円
中袋 80g 1,260円
大袋 150g 2,572円



山出し昆布

函館を中心とした道南地方で収穫された真昆布の逸品で、だしを取った後、角切りにして塩昆布にしても絶品。ご飯が進みます。

小袋 30g 346円
中袋 80g 1,155円
大袋 150g 2,310円



日高昆布

えりも岬を中心に収穫される日高昆布は肉厚で繊維質が柔らかく煮上がりが早いので、煮昆布として使われます。昆布巻きや野菜との含め煮に。おでんや鍋、煮物の出し昆布にも。

小袋 30g 315円
中袋 80g 892円
大袋 150g 1,732円



(すべて税込価格になっています)

本店で
営業時間●午前9時半~午後6時
ホームページの「お買物」から
URL <http://www.konbu.co.jp>

奥井海生堂で聞いたこの料理

吉祥昆布の湯どうふ

吉祥昆布は大本山永平寺のお台所に伝わるお目出度い細工昆布で、2枚の昆布を結びあげたもの。お客様をお迎えしたときなどに。



昆布は豊作と裏作の年が交互にきて、天候にも左右されるため、産年(ビンテージ)が重要になります。私どもでは20年前から収穫年度と産地を入れていきます。世界的に名高いソムリエでもある麴谷宏先生から昆布のソムリエということで「こぶり工」という名を頂戴し、裏方であった昆布を主役にと努めています。 代表取締役 奥井 隆氏



昆布だしてこんなに簡単にとれるものだったの? こんな風に使ってよかったの? 昆布を料理の30分くらい前から水に漬け、火にかけてたら鍋とにらめっこ、そんな面倒な、と敬遠していたが、おいしいお吸い物や煮物が食べられる機会をどれだけ逸していたのかと思うと、悔しいやらもつたいないやら。まさに目から鱗。

そう思わせてくれたのが、敦賀にある奥井海生堂の昆布だった。奥井海生堂は明治4年創業。以来、今日まで130余年の間に大本山永平寺、大本山総持寺の御用昆布所として、大庫院(台所に当たる)への出入りを許された日本でも有数の昆布商である。さらに京都、東京をはじめ名だたる料亭も奥井海生堂のお得意様だといふ。その魅力の秘密はどこにあるのだろう。四代目の当主、奥井隆社長にお聞きすると「うち創業以来同じ製法を守り、繰り返すだけ。新しい事は何もしていないのです。永平寺に納め

いいもの
見つけた!!



幅広い用途がうれしい、煮もの用しょうゆ

食卓に煮物の登場が多くなる季節、誰にでも簡単に味付けできる「煮物しょうゆ」を見つけました。有機肥料を使用し減農薬で契約栽培した国産大豆と滋賀県産の小麦、天日塩を原料に、じっくり自然発酵・熟成させたまるやかでコクのある丸大豆しょうゆを、鯉節、三温糖、純正みりんですらおいしく味付け。化学調味料や添加物を使用していないので、安心してお使いいただける逸品です。天つゆ、あんかけ、野菜や魚の煮付けと用途が広いのもうれしい限り。特に魚の煮付けが苦手な方も、生姜のスライスや梅干を

入れていただくだけで、あっという間に我が家の味のでき上がり! また納豆にはストレートが合います。

恵まれた環境と技術が織りなす味

しょうゆの発祥の地「紀州」で1920年創業の藤野醤油醸造元。今や南紀でも麹から造っている醸造所はごくわずかです。那智山連邦の伏流水で仕込み、南紀の温暖な気候の中で一年半という時間をかけて発酵・熟成させるという昔ながらの技法を伝承しながら、原材料にこだわり、醸造法や余分な大豆油の処理法までを研究して商品開発に活かしたのは先代社長。その先代社長が亡くなった後は奥様が遺志を継ぎ、ご主人の残したしょうゆ以上の味が出せるように仕上がりに目を光らせています。

■ 藤野醤油醸造元 和歌山県那智勝浦町天満1573
TEL0735-52-0277 FAX0735-52-1371



口コミで評判、白山くるみ味噌(甘口・辛口)

クルミー筋50年、横山さんが造ったクルミ味噌はひと味違う! オリジナルの味噌の中にふんだんに入った鬼クルミの歯ざわりはクセになりそうです。あたたかいご飯にのせて食べるともう最高、なぜこんなにおいしいのか? 白山麓の山間にある河内村では、昼夜の寒暖の差と冷たい水に鍛えられておいしい作物が育ちます。その河内村でとれた米と大豆を使った味噌、そしてクルミが入ったこのひと瓶には、白山の滋味が詰まっています。お店もなければ宣伝もしないのに、そのおいしさは口コミで評判に。こんなにやくや豆

腐の田楽にも重宝、焼きそばや焼肉のたれの味のベースにもお試しください。

お客様からのお墨付き!!

日本でクルミの4大名産地と呼ばれるのは白山・信州・南部・会津。中でも北陸3県と飛騨にまたがる白山山系で採れるクルミは脂肪分が多く栄養価も高いと言われていいます。横山クルミ店が扱うのは、その白山クルミだけ。「過分な注文をいただいても、それを受ければ輸入に頼らざるを得なくなる」。カリフォルニアや中国からたくさん輸入されているクルミには見向きもせず、白山クルミをブランドに育てるため、品質と評判を守り続けてきた思いが実り、横山のクルミは間違いのないというお墨付きをお客様からいただいています。

■ 横山クルミ店 石川県石川郡河内村字久保口108
TEL07619-2-1069 FAX07619-2-2511