

昆布(こんぶ)のひみつ

(株) 浪花昆布

代表取締役 小濱敬一

1. 昆布とは

☆ 昆布とわかめ、どこが違う？ ちがいは3つ！ ※答えは最後にあるよ

昆布は冷たい海で育つ海そう

主に北海道や東北より北の冷たい海域で育ちます。



- ☆ 大きく分けて利尻昆布、羅臼昆布、長昆布、日高昆布、真昆布の5つ
- ☆ 天然 と 養殖 (促成)
- ☆ よい昆布は、山と海流で決まる。

2. 昆布の味

五基本味

甘味

塩味

酸味

苦味

うま味

☆ 昆布のうま味はグルタミン酸

☆ うま味の相乗効果

昆布とかつお節を合わせてみよう

☆ みそしるをお家で作って飲んでみよう

☆ 昆布を五感（視覚、聴覚、触覚、嗅覚、味覚）で感じてみよう

昆布は ^{ほこ}世界に誇る 日本の伝統食材です

3. 昆布（海藻）を食べて地球を守ろう

- ブルーカーボン（海中の藻場の再生）⇒ CO₂（二酸化炭素の吸収）
海藻が炭素をためる ⇒ 食べることで藻場が再生（炭素減少、健康増進）
- 海藻が増えることで産卵場所ができて小魚が増える⇒大きな魚も増える
- 海の生態系（豊かな海）がもどる
- 二酸化炭素が減少し気候温暖化が止まる ⇒ 昆布の生産高が増える（水温の低下）
- 和食の基本（昆布）を食べるようになる ⇒ 温暖化防止に貢献できる
- 地球が生命にあふれた美しい姿を維持できる

おいしい **だし** のとり方

①本品をそのまま使います。水で洗ったりしないで下さい。昆布表面のうま味が流れてしまいます。



②水を入れた鍋に昆布を30～60分浸けておく。目安は水1ℓに対して昆布15～20g(本品1本の約1/4)。※根に近い部分は厚い為重くなります。煮だしの場合は水道水でも構いません。



③鍋を火にかけて沸騰直前(鍋肌に白い泡がフツフツしてきます)に昆布を取り出す。(沸騰すると海藻臭がでやすい為)



④沸騰したらかつお節7g～10gを入れ火を止める。



⑤かつお節が沈んだらザルですくう。美味しい合わせだしの出来上がり。



母なる海で育まれた昆布をご家庭で味わってみよう！

答え①昆布は2年生、若布は1年生②ダシが出るのは昆布③昆布が育つのは冷たい海、若布は全国で育つ