

こんげつ 今月は **こんぶ 昆布** を紹介します！



みなさんは佐渡で昆布がとれることを知っていますか？わかめやもずくだけではありません！柔らかくておいしい昆布です。今回は、多田地区で漁をされている寺島さんにお話を伺いました。

○ 佐渡で養殖が始まったきっかけは…

もともと佐渡では夏の海水温が高く天然の昆布は生えていません。10年前に北海道の真昆布から種を採り、海水温が18℃以下になる冬場の海で養殖の試験をしたところ、佐渡でも収穫できることがわかりました。今では18人の漁師さんが昆布の養殖に取り組んでいます。最近では真昆布とは品種が違います。利尻昆布の養殖にも挑戦しています。

○ 昆布が大きくなるまで

一年中水温が低い海洋深層水を使って種をとるための昆布を約1年かけて培養します。毎年9月頃に、種取りを行い3cmになるまで水槽で培養します。12月頃、培養した昆布をロープにつけて海に沈め、5月に収穫を迎えます。最初は3cmだった昆布も収穫する頃には2mにもなります。大きくなればなるほど波の影響を受けて、潮に流れやすいので水揚げが近くなると天候が気がかりだそうです。

ブクブク…ユラユラ…  
 ばいようちゆう 培養中。



取材に伺った時は、五月晴れを利用して昆布を天日乾燥させていました。毎年約3トン水揚げして乾燥させると約300kgになります。

先端ではなく、根本が伸びて  
 おお 大きくなります。



○ おすすめの食べ方は？

昆布の名産地である北海道産のものと比べると佐渡産のものは薄く柔らかいのが特徴です。サラダや汁物、昆布巻きにして食べるのがおすすめです。



てらしま ひでしろう  
 寺島 秀四郎さん

～ 寺島さんから みなさんへのメッセージ ～  
 佐渡で昆布がとれることを多くの人に知ってもらい、食べてもらえるよう仲間と頑張っています。ぜひ食べてみてください！