

北海道昆布マップ

りしりコンブ

だし汁は澄んで香り高く、風味豊かな高級品。千枚漬けや湯豆腐にも定評があり、だし昆布として京都で多く用いられる。味のある昆布なので、おぼろ、とろろなどにも向く。利尻、礼文の両島で養殖の生産も行われている。

利尻昆布（ギフト箱入）
（200g）**3,480円**

利尻わしの昆布
（150g）**1,300円**
※季節商品のため欠品中。

羅臼コンブ（エナガオニコンブ）

特有の濃厚な風味があり、道南の元揚げに匹敵する高級銘柄。だし汁は香り高く甘味があり、黄色味を帯びるのが特徴。主な用途はだし昆布で、2年物の養殖は柔らかく口当たりが良いので、おつまみ昆布にも向く。

※各銘柄の解説は、川崎昭二編・著『日本産コンブ類図鑑』（1993年：北日本海洋センター）などを参照した。

羅臼昆布（ギフト箱入）
（200g）**3,980円**

ホソメコンブ

留萌以南、渡島管内の日本海側と三陸地方沿岸でとれる。色は黒いが、切り口は昆布の中で最も白い。細く肉厚で、比較的かたい。最初に甘みを感じるが、すぐに味が消える。用途は加工向けが主で、とろろ原料、切り昆布、納豆昆布、松前漬の原料など。

北海道

コンブ 941円
つくだ煮 952円

（1世帯当たり年間購入金額 平成24年）

ナガコンブ

釧路産と根室産がある。成コンブが解禁する（挿入れ）前の6月ごろに採取されるナガコンブは棹前と呼ばれ、葉が薄く柔らかい。主に昆布巻、つくだ煮、おでん昆布などに用いられる。北方領土の貝殻島周辺で採れる棹前コンブは貝殻コンブと呼ばれ、北海道水産会とロシア連邦漁業委員会との間で民間協定を結び、入漁料を支払って採取が続いている。棹前は北陸や九州・沖縄での消費が多く、海藻サラダや早煮コンブとして用いられる。

アツバコンブ

深みに分布し、幅広で肉厚。昆布巻、つくだ煮のほか、塩ふき昆布、おぼろ、とろろにも用いられる。だし昆布として使われることもある。

マコンブ

肉厚で幅も広いコンブの最高級品。上品な甘味をもち、清澄なだしがとれる。恵山岬を境界とし、切り口の色から白口浜と黒口浜に分けられる。汐首から函館に至る地域が本場折浜と呼ばれる。青森県下北半島、岩手県の沿岸でも採れる。促成と養殖の生産量も多い。用途はだし昆布のほか、塩ふき昆布、おつまみ昆布、とろろ、おぼろなど。

日高コンブ（ミツイシコンブ）

日高沿岸を中心として渡島、胆振、十勝の沿岸で採れ、道南では一部養殖も行われている。特に日高沿岸で採れるものを、一般的には日高昆布と呼んでいる。だし昆布として多く用いられ、コクのある味で知られる。煮上がりが早いので、煮物、つくだ煮、昆布巻きなど用途が広い万能昆布。

襟裳昆布
（200g）**1,280円**

貝殻昆布（早煮・棹前）
（150g）**980円**

根昆布（日高産）
（200g）**1,180円**

日高昆布（ギフト箱入）
（200g）**2,980円**

日高昆布
（80g）**980円**

がごめ昆布
（60g）**590円**

御料昆布（南茅部）
（300g）**5,000円**

週間水産新聞発行の「コンブデータマップ 2013」にまほろばで取り扱いのある昆布を配置してみました！それぞれ用途に応じて違いを楽しんでみて下さい。