



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

（第一四八号）

立春 りっしゅん

二月四日

おぼろ昆布

伊勢で昆布という意外かもしれませんが、明治四五年創業の昆布の製造販売元、酒徳昆布があります。なんでも家業の藍染めに見切りをつけた初代が京都から昆布職人二人を招いたのが始まりで、以来昆布一筋で一〇〇年を迎えた老舗です。

酒徳さんのおぼろ昆布はこれまでも購入していたのですが、先日、おかげ横丁「名産味の館」の実演で、削りたてをいただき、その味に驚きました。

実演では北海道から仕入れた昆布を、店主が先端の片側だけがわずかに曲がった専用包丁を使って器用に削っていきます。昆布の表面は濃い緑色をしていますが、中は真っ白です。特におぼろ昆布は、北海道でも道南産の真昆布で、肉が厚く、耳（両端）の薄いものを厳選し、それを、創業以来の秘伝の酢につける「漬前」にこだわりのあるのだとか。紙より薄く削ったおぼろ昆布は、口の中でとろっと溶けて、あとに旨味が残りました。手で削ったものは一味違うと実感。食べ方を店の方に聞くと、

「ご飯を包んで食べてもらったり、うどんやお吸い物に入れてください」とのこと。さっそく自宅で、炊きたてのご飯をおぼろ昆布で包んで食べたところ、ご飯が美味しくて箸が止まりませんでした。

おぼろ昆布の実演販売は土日祝日のみですが、観光バスで来られた方も知っている人はまずここに立ち寄るほどの人気ぶりとか。

実は伊勢神宮で神さまに日々供える御饌にも、昆布があります。海藻類からしか取れないヨードは、甲状腺ホルモンの分泌をうながし、心臓や血管の活動などをスムーズにして新陳代謝をよくする働きがあります。日本人にとって欠かせない食材なのです。

文 千種清美

