

- 1 真昆布は肉厚で葉が広め。細目昆布とあわせて使用
- 2 水で戻した昆布を「砂落とし機」へ
- 3 昆布をプレス機へ。下部にあるのは前回圧縮された昆布の円柱
- 4 鉋に似た形の刃を慎重に取り付けます
- 5 手削りの工程は職人技。刃が昆布に当たった時の感覚で薄さを調整します



株式会社大平昆布のスタッフ。歴史ある手削り昆布のよさを守り続けています



COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災からの復興と、東北振興への思いを込めて、時を超えた東北のおいしさを届けるブランドです。伝統的な食文化の再発見と出合いを重ね、新たな食の楽しみをご提案します。

## 古今東北商品の作り手を訪ねて 三陸産天然昆布使用 職人手削りふわしやしき昆布

昆布は和食に欠かせません。三陸産の天然昆布を使って「職人手削りふわしやしき昆布」を作っているのが栗原市の株式会社大平昆布。一度食べたなら、その風味と食感のよさにとりこになる美味しさです。

### 質の高い三陸産の天然昆布

原材料の昆布は2種。真昆布と細目昆布をあわせて使っています。どちらも三陸産の天然物です。真昆布は葉が肉厚で幅が広く、上品な旨みの特徴の高級品。細目昆布は、細目の葉型で粘りが強いのが特徴。とろろ昆布に向いています。昆布は健康と美容にいい食品です。糖質や脂質の吸収を抑えるといわれている水溶性食物繊維の含有量が多く、またカルシウム、ナ



代表取締役社長の藤田洋生さん

トリウム、鉄、ヨウ素などミネラルも豊富で消化吸収率が高いのも嬉しいところ。うま味成分のグルタミン酸は胃腸の働きをよくする栄養素でもあります。

### 伝統的な手削りでより美味しく

昆布は乾燥した状態で仕入れます。水に浸けて戻したら、砂落としと呼ばれる工程へ。大きな箱型の機械に昆布を入れ、複数のステ



営業部主任の鈴木学さん

るため、そして保存のために酢を使い、ちよつとツンとした味になりがちです。当社は酢も塩も添加物も使いません。天然物を手削りすることによって昆布本来の「ふわしやしき」とした味わいを大切にしているからです。営業部主任の鈴木学さんは「70年間、ずっと手削りでやってきました。そのよさを守るため、8年前にISO22000の認証を取得し安全衛生管理をしっかり行っています。おかげさまで、東北をはじめ関東圏でもお客様が増えているのありがたいですね」と話します。

### 麺類もサラダも一味違う仕上がりに

汁物の具としてはもちろん、うどん、そば、ラーメンにトッピングすると一味違う仕上がりに。海苔のかわりにおにぎりに巻いたり、シーザーサラダなどに加えたりするのも一興です。格別の風味がある「職人手削りふわしやしき昆布」をさまざまな料理に生かしたいものです。

ンレス棒で異物を払い落とします。次にその昆布をプレス機に詰め、数分間、20tの圧力をかけます。すると、大量の昆布が小さな円柱状にまとまります。端を切り落としてきれいな円柱状に整えた後、回転機の棒にセット。ここからが職人の腕の見せどころです。手持ちの棒の先に鉋に似た刃をつけ、回転する昆布に当てて0.1mm前後の薄さに削っていくのです。削られた昆布が波打ちながら空中を飛んでいく様は驚きの光景です。手削り昆布は室温30℃、湿度50%の乾燥室で一昼夜かけて乾かします。その後、機械と目視で検査をし、袋詰め、出荷となります。代表取締役社長の藤田洋生さんは品質第一と強調します。「一般的に昆布の加工品はやわらかくす



三陸産天然昆布使用  
職人手削りふわしやしき昆布  
本体価格328円  
(税込354円)

掲載商品は、みやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、コープあおもり、青森県民生協で購入できます。宅配はみやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、いわて生協、コープあおもり、コープあきたで購入が可能です。※一部店舗で取り扱いのない場合がございます。

■ お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821

古今東北公式HPにて、  
新商品や催事情報を  
日々発信しています。  
ぜひ、ご覧ください。



Instagramも  
更新中!



古今東北商品の一部が  
楽天市場で購入できます!

こちらからチェック▶

