

# 広告

生産量、生産高ともに日本一の函館産マコンプの魅力に触れるイベント「魅力再発見。世界に誇る『函館真昆布』」が1月21日、函館国際ホテルで開かれました。函館市が事業主体となり、マコンプの完全養殖技術の確立などを目指す「函館マリカルチャープロジェクト」の環、道南の漁業者や飲食店関係者ら170人が参加し、持続可能な海を目指した啓発活動を行うフードジャーナリストとトップシェフのチームである「(社) Chefs for the Blue」の協力のもと、国内外で活躍する有識者の講演や試食を通して、「函館真昆布」の良さに理解を深めました。



函館市長 大泉 潤

■主催者挨拶  
館真昆布と統一し、PR活動に力を入れているところです。コンブはユネスコ無形文化遺産に登録された和食に欠かせない貴重な食材、大きな可能性と伸びしろのある食材です。地域を多くの方に知ってもらえるよう、情報発信を続けていくつもりです。



## 函館マリカルチャープロジェクトイベント

# 世界に誇る

# 真昆布

魅力再発見。

# 真昆布

### ■基調講演

日本の食文化と「函館真昆布」



フォトジャーナリスト 森枝 卓士氏

和食は、他の食文化と何が違うのでしょうか。一番のポイントが、調理に「油脂」を使わないことです。他の食文化は「油脂はおいしい」が基本にあります。和食は、伝統的に油脂がありません。いろいろな食材をおいしく食べるため、うまみを味わう「だし文化」が発達したのです。

海外では近年、肉食を控えようという意識が広がりをみせています。ベントリファンや、より厳格なジューガン的人口も増加している時代の流れの中で、ヘルシー志向の高まりも相まって、だしのうまみでおいしく食べる文化は、世界から注目されます。ますます重要にな

## 試食

マコンプを使った料理として東京・青山の日本料理店「てのしま」の林亮平店主が函館真昆布でだしを取った煮物椀、函館国際ホテルの木村史能総料理長が真昆布料理4品盛り合わせを提供し、参加者が試食しました。林さんはコンブがなければ、和食は成り立たない。コンブに匹敵する食材を世界中から探しているが、代わるものがないとコンブの重要性を話し、木村さんはコンブはだしをとるだけでなく、いろいろな料理にも活躍する食材。さまざまな食べ方を自宅で試してほしいと呼びかけました。



函館国際ホテル総料理長 木村 史能氏



木村さんが提供した「函館真昆布を使ったオリジナルメニュー4種盛り合わせ（ゴッコの昆布巻き、真昆布シューマイなど）」



林さんが提供した「ホタテとゆり根真蒸（しんじょ）の煮物椀」

### ■パネルディスカッション

佐々木 函館真昆布のポテンシャル、直面している課題や解決策について語り合いました。

安井 マコンプは栄養の宝庫。グルタミン酸、アスパラギン酸などのうまみ成分と甘味、各種のミネラルが混じり、マコンプならではのまったりとした味で癒される。まさに地域の宝だ。

林 マコンプは澄んだきれいなだしが特徴で特有の香りもある。世界的に油脂と塩分を減らした料理がトレンドになっており、海外の料理人もコンブなどを使ってだしをひく技術を取り入れたらいいと思っ

土居 大阪を中心に関西の食の要として長く使われてきたマコンプ。函館真昆布は他のコンブに比べ、上品さと力強いうまみが両立している。先ほど、試食で林さんの煮物椀を頂いて、そのおいしさに感動した。シンプルでクリアであるのに、そこはかとなくおいしい。こういう料理を日本人が作れるのは、コンブに支えられているから。

佐々木 天然マコンプの不作や担い手不足が深刻で、伝統的食文化の継承が危ぶまれている。

安井 コンブを食べるキタムラサキウニの増加、爆弾低気圧の影響、海水温の上昇など不漁の原因は複合的。ウニの駆除や管理など人間が手を貸せば、生産量が再び伸びる可能性はある。持続的に天然ものを収穫するためには、次の年の資源充実に必要で、コンブまで採り過ぎる

### モデレーター



(社)Chefs for the Blue 代表理事 佐々木 ひろこ氏

### パネリスト



東京 青山「てのしま」店主 林 亮平氏



(有)こんぷ工房 代表取締役 土居 純一氏



北海道立工業技術 センター長 安井 肇氏

Chefs for the Blue



内閣府「地方大学・地域産業創生交付金事業」



「函館マリカルチャープロジェクト」とは？

詳細はホームページをご覧ください。

<https://mariculture.marine-hakodate.jp/>



キングサーモンとマコンプの完全養殖技術、さらには先駆的な取り組みとして魚類養殖により排出されるCO<sub>2</sub>を海藻養殖により吸収する地域カーボンニュートラル(RCN)による水産養殖研究を推進し、地域で養殖産業界を形成するとともに、その現場での実践的な教育研究により企業と若者を集め地域に定着させることで、持続可能な水産・海洋都市の実現を目指す取り組みです。

※マリカルチャー(mariculture)とは、海中養殖などの意味です。mari はラテン語で「海」を意味し、culture は「耕されたもの」が語源で、養殖、耕作、文化などを意味します。

■事業主体：函館市  
■プロジェクト管理運営業務受託 一般財団法人 函館国際水産・海洋都市推進機構

〒040-0051 函館市弁天町20番5号  
TEL：0138-21-4700  
E-mail：project@marine-hakodate.jp

動画配信中心!

2024.1.21開催「プロジェクトイベント-魅力再発見。世界に誇る『函館真昆布』」

■イベント主催：函館市/北海道大学/公益財団法人 函館地域産業振興財団/一般財団法人 函館国際水産・海洋都市推進機構 ■協力：一般社団法人 Chefs for the Blue/北海道新聞函館支社/NCV函館センター ■協賛：函館農水産物ブランド推進協議会