

広告

昆布の生産量、生産高ともに日本一である函館市が誇る「函館真昆布」の魅力に触れるイベント「次世代へつなげる価値と魅力「函館真昆布」」が3月1日、函館市民会館で開催されました。函館市が事業主体となり、マコンブ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」の一環。函館市民をはじめ、約160人が参加し、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。

主催者挨拶



函館市長 大泉潤氏

ユネスコ無形文化遺産にも登録された和食を支える食材として、国内はもろろんのこと、世界中から注目を集めている「昆布」。函館市は昆布の生産量、生産高ともに日本一であり、中でも世界に誇る「函館真昆布」は肉厚で幅が広く、上品でコクのあるだしが取れることから、「最高級の昆布」と評価されています。

しかし、昨今の海水温の上昇や海洋環境の変化などによって、貴重な天然昆布の水揚げが大幅に減少しているほか、養殖昆布も年々減少し、昆布の安定生産が危ぶまれる状況となっているため、市ではマコンブ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」に取り組みしています。本イベントを通して、地域が誇る「函館真昆布」を次世代へつなげていくため、その価値と魅力を改めて認識していただくとともに、貴重な昆布を育てる藻場が失われつつある現状なども知っていただき、会場の皆様を感じた思いを多くの方に発信される機会になればいいと考えています。

函館マリカルチャープロジェクトイベント

次世代へつなげる価値と魅力 函館真昆布

■映画ハイライト版上映

海藻減の実情を南茅部から追ったドキュメンタリー映画を上映

東京都出身の映画監督長谷川友美さんが、函館市南茅部地区のマコンブなどを題材に、海洋環境の変化を描いたドキュメンタリー映画「ここにいる、生きて」を、生きている、消えゆく海藻の森に導かれて」のハイライト版が上映されました。

全国31万所以上で約200名の方を取材・撮影したという映画では、温暖化で海藻が消失、減少している実情が描かれています。中でも長谷川さんは、かつて千ト近くあった天然マコンブの漁獲量が近年は数トンに激減した南茅部の状況が、温暖化の深刻さを象徴していると考へ、103分間の作品の中心に据えたといいます。長谷川さんは、研究者や漁師と話す中で、簡単に解決策は見つからないことを学んだといい、「人と人とのつながりなど温かい部分を今でも持っているところが南茅部の魅力。必要なのはあきらめずに



考え続け、次の世代につなぐと力を込めます。

映画は長谷川さんの「目の前に困っている人がいることを知ってしまった今、何もなかったかのように無視することはもうできない」というナレーションで締めくくられ、会場の一人一人に、人と自然の共生や持続可能な未来について、さまざまな問いかけを残しました。

函館真昆布を味わう

試食提供



株式会社五島軒 代表取締役社長 若山豪氏

■試食、講演
遺愛高生のアイデア活かし、真昆布だしで味わい深く

「函館真昆布を味わう」と題し、函館市内の老舗レストラン「五島軒」(若山豪社長)の人気商品「函館カレー」の食べ比べが行われ、参加者が試食を楽しみました。自家製ビーフイオン100%のカレーと、函館真昆布だしとビーフイオンを7対3の割合にしたカレーが提供され、真昆布のだしを加えたことで、味わいの深みやまるやかさが増したカレーの美味しさに舌鼓を打ちました。

試食に際しては、若山社長が講演。「函館カレー」は店のまかないの味を基に

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



キングサーモンとマコンブの完全養殖技術、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CO₂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、地域で養殖産業群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。 [詳細はホームページをご覧ください。](#)

■パネルディスカッション

大野 函館真昆布の価値と魅力、直面している課題とその解決策について語り合いたい。

長谷川 知人から紹介された昆布卸問屋の店主である土居さんのブログで、南茅部の状況を知った。目の前に広がる海で起きている問題について初めて知り、自分と同じように知らない人も多いはずだと思いい、「映画にする価値がある」と取材を開始した。映画には、南茅部の昆布漁師の文化や、人と自然が共生する美しい環境がずっと続いてほしいとの願いを込めた。

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真昆布。函館真昆布は他の昆布に比べ、甘みを伴った厚みのある旨味であり、それと同時に濁りのない上品さを併せ持っている。古くから、将軍家や朝廷に献上されていた南茅部産の天然真昆布は、特別で世界最高峰の価値がある。

1993年に発売したレトルト商品で、道内外で年間約100万食販売しています。味の変更は初で、2023年に地場食材の付加価値向上を目指し、同社に真昆布を活用したカレーを提案した遺愛女子高(函館)の生徒たちのアイデアがきっかけになったといいます。

若山社長は「真昆布の消費を伸ばすため、一番売れている主力商品に使用しようと思った。後味も抜群にいい」と説明。「地元漁師さん達を元気づける商品となり、他の製造業でも真昆布を活用する流れが生まれ『函館真昆布』のPRにつながれば」と期待を込めました。



五島軒の自家製ビーフイオン100%のカレーと、函館真昆布だしとビーフイオンを7対3の割合にしたカレーとマルキチ食品の昆布の佃煮

ることを産地の皆さん、特に子どもたちに改めて知ってもらいたい。

安井 マコンブは、世界で最も大きな一枚の巨大な葉をもち、太陽の光を浴びながら海でゆったりと揺らぐ姿は、海藻の王様の風格がある。マコンブは栄養の宝庫。グルタミン酸、アスパラギン酸などの旨味成分と甘味、各種のミネラルが混じり、マコンブならではのまったりとした味が癒される。まさに地域の宝だ。

土居 大阪のだし文化を支えてきた北海道産の天然真昆布は生産量が激減し、ほとんど手に入らない。不足分をまかなう養殖昆布も将来が不安視される。漁師の後継者不足もあり、悩みは尽きない。このままでは、大切な文化が消えかねないという現状を本当に認識している人は少ない。文化は簡単に作れるものではない。一度無くしてしまつたら、もう取り戻せない。われわれは、次の世代に文化を残す責任がある。何をすべきか、考え続けたい。

安井 天然ものの不漁の原因は、道南では夏の高水温やウニによる食害が中心。海洋環境は悪くない。ウニの駆除や作業の機械化など対策を取り続けられれば、水揚げ量が回復する可能性は高い。天然藻場の再生に向けても、着々と研究や実験が進んでいる。大量の種苗を作りためて使う、畑を耕すように資源を増やす視点が大事。あきらめなければ、必ず復活できる。

長谷川 取材・撮影を通して天然真昆布の素晴らしさ、大切さを知った。生産人口は減つていても、世界的なニーズが高まっていることは、見方を換えれば、大きなビジネスチャンスともいえる。真昆布がもつ尊い価値というのを、この地域の皆さんで共有することが、小さな一歩かもしれないが、はじまりの一歩になるのではないかな。

動画配信中!

2025.3.1開催「函館マリカルチャープロジェクトイベント-次世代へつなげる価値と魅力「函館真昆布」」

モデレータ



株式会社NOO代表取締役 大野裕子氏

パネリスト



映画監督 長谷川友美氏



有限会社こんぶ土居 代表取締役 土居純一氏



北海道立産業技術センター センター長 安井肇氏