

Q17-「みずこんぶ」(水こんぶ)とは？

A- 天然のコンブは種類によって 1~4 年の寿命がありますが、多年生の種類で葉状部が肉厚のコンブになるのは 2 年目以降です。1 年目の葉状部は肉が薄くて柔らかく、単位面積当たりの重量が軽い(細胞内容が充実しておらず「実入り」がよくない)コンブであり、このようなコンブは「みずこんぶ」と呼ばれてきました。出し昆布や昆布の佃煮に用いられるのは 2 年目以上の「実入り」のよいコンブです。コンブ養殖が行われるようになってから研究が進み、2 年かけないでも「実入り」がよくなる「促成栽培」の技術が開発され、北海道などで実用化されています。しかし、近年、一般家庭では料理に時間をかけることが少なく、コンブを長時間かけて煮ることが敬遠される傾向が強くなり、1 年ものの柔らかいコンブをワカメなどと同じように短時間煮て食べるのが普通になっています。このため、1 年ものの養殖コンブの利用と販路が拡大されるようになってきました。従って、1 年ものが「みずこんぶ」と呼ばれることは殆んどない。ちなみに、北海道・東北以外でのコンブ養殖の試みは 1960 年代に瀬戸内海で始まり、収穫も行われましたが、当時 1 年コンブは「“水こんぶ”など利用価値がない」として見向きもされない状況にあったようです。