

## Q20-「とろろこんぶ」（商品名）はトロロコンブ（種名）からつくられますか？

A- 褐藻コンブ科のコンブ属にはトロロコンブ（学名 *Saccharina gyrata*）という種類があります。食品として販売されている「とろろこんぶ」は上記のトロロコンブではなく、マコンブなどの乾燥品で規格外のいわゆる“雑こんぶ”の肉厚のものを稀薄な酢で軟化伸展し、包丁または鉋（かんな）で薄く削ったものです。色素の多い表層の部分は“黒とろろ”または“おぼろこんぶ”（朧昆布）と呼ばれるものに、髓層の部分は上質の“白とろろ”と呼ばれるものになります。なお、天然コンブの産地は北海道沿岸及び東北地方太平洋沿岸であり、北海道、青森県、岩手県の沿岸に生育する主要な有用コンブ類は、マコンブ（*S. japonica*）、オニココンブ（*S. japonica* var. *diabolica*）、リシリコンブ（*S. japonica* var. *ochotensis*）、ホソメコンブ（*S. japonica* var. *religiosa*）、ミツイシコンブ（*S. angustata*）、ナガコンブ（*S. longissima*）、ガツガラコンブ（*S. coriacea*）、ガゴメ（*S. sculpera*）、チヂミコンブ（*S. cichorioides*）、ネコアシコンブ（*Arthrothamnus bifidus*）、スジメ（*Costaria costata*）の8種 3 変種です。