

昆布 (こんぶ)



写真出典：平成 28 年度版『わたしたちのまち堺』P68 堺市教育委員会

江戸時代中期、北海道で採られた昆布が下関(しものせき)を通過して、堺へ続く航路(こうろ)「コンブロード」が開かれました。それにより堺の昆布加工業は本格的(ほんかくてき)に発達しました。最盛期(さいせいき)の大正から昭和初期にかけては、150 軒あまりの業者が集まる一大産地(いちだいさんち)として、全国で有名になりました。

Q. 昆布ってなに？

A. 海に生えている海藻(かいそう)だよ。

Q. 昆布ってなにに使うの？

A. おみそするのだしなどにつかうよ。おでんにも昆布がはいっているね。

Q. 昆布の加工ってどんなことをするの？

A. 加工して上質の「とろろ」や「おぼろ」にするんだよ。それには、熟練(じゅくれん)した昆布職人の技と鋭(すど)い感性が必要なんだよ。昆布を削(けず)る包丁(ほうちょう)の微妙(びみょう)な力加減により、機械ではできない風味豊かな味に仕上がるんだよ。

出典：堺市ホームページ[2012/8/15 現在]

http://www.city.sakai.lg.jp/renaissance/past/04_5.html