

—和食の原点「昆布」を日本の、そして世界のブランドに！—

- 1、コース・専攻：食文化専攻 28 期
- 2、グループ名：「昆布と北前船」
- 3、メンバー：上山光晴、黒木文代、向千代美、隅川末子、塩野登美子
- 4、テーマ：北前船が運んだ北海道産の昆布を使っての美味しく拓かれた郷土料理について
- 5、テーマの趣旨：江戸時代後期から日本海を中心に活躍した北前船は、北海道から昆布を運んで商いをした。この昆布により日本各地に美味しい郷土料理が創出された。特に沖縄、富山の事例を研究する。
- 6、グループ学習の 3 本柱

(1) 勉強会 5 回：

- ①「浪花昆布」(佃真) 社長の講義 (4 月)
- ② 23 期「われら昆布 Lier」の報告書の読み合わせ (4 月)、メンバー 2 人の講義 (5 月)
- ③「第 32 回北前船寄港地フォーラム in 沖縄」動画と冊子で沖縄の事前学習 (6 月)
- ④「ホクレン」(北海道漁業協同組合連合会) 資料で昆布の事前学習 (7 月)
- ⑤ 富山県射水市博物館の学芸員から入手した資料で富山の事前学習 (8 月)



～沖縄の世界遺産「勝連グスク」にて～

(2) フィールドワーク 2 回：

- ① 6 月 19~22 日 沖縄 ② 9 月 5~6 日 富山

(3) 8 回 55 品の調理実習と評価：

- ① 6 月 20 日・21 日沖縄での 2 回の「昆布料理」
- ② 6 月 30 日沖縄の「昆布料理」の事後調理実習
- ③ 8 月 2 日 「簡単昆布しゃぶしゃぶ」調理実習
- ④ 8 月 21 日・22 日 2 回の富山の「昆布締め」の事前調理実習
- ⑤ 9 月 26 日・28 日 2 回の富山の「昆布締め」の事後調理実習

7、学習のまとめ

- ① 学ぶほどに「昆布」の持つ健康面での効能、多様性、奥の深さを実感しました。
- ② そして「北前船」が日本の食生活に大きな影響を及ぼしていることを知りました。
- ③ 薩摩を介して富山と沖縄(琉球)が繋がり、両者は日本を代表する昆布料理王国となりました。
- ④ フィールドワークで沖縄や富山の昆布料理を作り味わってみて、昆布がこれからも成長、発展することを確信しました。そして昆布が日本、さらには世界のブランドになってほしいと思いました。
- ⑤ 私たちはこれからも機会あるごとに昆布料理を作り、食べることにより、昆布の魅力を探求し発信していきます。

8、メッセージ

日本の食文化を豊かにし体の健康にも貢献してきた昆布ですが、家庭の食卓の国際化、化学調味料の出現、若い世代の郷土料理離れ、行事食離れで家庭料理での昆布の使用の機会が大きく減少しました。

2013 年 12 月、「和食：日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。なんとか暮らしに根ざした昆布の食文化を家庭に残したいものです。日本の食を豊かにしてきた昆布をこれからの家庭料理に身近な手軽な材料としてもっと取り入れていただきたいと思います。