

「昆布を使い分ける」

おでんの具やだしなどに使われ、日本食に欠かせない存在なのが昆布。昆布は、ビタミン、ミネラル、食物繊維を多く含み、からだによい食材です。意外と知られていませんが、昆布にはいろいろな種類があります。昆布の特徴を知って、用途に応じてじょうずに使い分けをしましょう。

昆布の成長と収穫

昆布は秋から冬の間に胞子が生まれ、深さ5〜7mの海中で、春先から光合成を行って成長します。

1年目のものは成長後、一度は枯れてしまえますが、根元の部分から1年目より大きく厚みのある昆布がふたたび育ちます。

私たちが食べているのは、この2年目の昆布です。7月の中ごろから9月の中ごろまでが、昆布漁の季節です。

昆布の種類と使い方

昆布の使い方には、大きく分けて、だしをとる、煮て食べる、の2つに分かれます。

旨味成分を多く含んでいる昆布の方がだしをとる昆布には適していますし、繊維質が少ない柔らかい昆布の方が、煮上がりが早いので煮て食べる昆布に適しています。

早煮昆布とは？

昆布の繊維が柔らかく、早く煮えて、おでんの具や、昆布巻、煮物に使っても、煮くずれしにくい昆布を言います。棹前昆布を加工することが多く、「海の野菜」の意味で、野菜昆布とも呼ばれます。

●産地による種類

	特徴	味	主な用途
真昆布	代表的な良質の昆布。肉厚があり幅も広く昆布の最高級品とされる。	独特の甘味がある。	清澄なだしがとれる。
羅臼昆布	茶褐色でだし汁が濁るという特徴がある。	香りがよく黄色味を帯び、こくがある。	濃厚なだしがとれる。
利尻昆布	黒褐色で真昆布より肉質は固いが、高級品とされる。	甘みと塩味で味が濃く香りも高い。	透明で澄んだだしがとれる。
日高昆布	三石昆布とも呼ばれる。柔らかく煮えやすい。	利尻昆布より甘味はうすいが、一般的な味として好まれる。	煮て食べる・だしをとるの両方(だし・昆布巻・佃煮・おでん等)に適している。
長昆布	生産量が多く、大衆的な材料。波の荒い場所に育つ。	旨味成分は少ないが、煮物にすると柔らかく調理しやすい。	佃煮、おでん、昆布巻などに加工される。
厚葉昆布	黒色で白粉を生じ、切り口は白色。島や暗礁の深みが生育場所。	甘味が弱く、刺激性の苦味ととろろ分がある。	佃煮、塩吹昆布、おぼろ昆布、ばつたらなどに利用される。
細目昆布	ほかの昆布と異なり寿命が1年であるため、1年目で刈り取られる。	香りが弱く、ねばりが強い。	だしとしては適さず、とろろ・おぼろ昆布として利用される。

●採取による区分

棹前昆布	5月から昆布漁の解禁(棹入れ)前に採取された2年生のもの。
夏採昆布	昆布漁の解禁日(7月10日〜7月20日ごろ)から9月10日前後までに採取したもの。

●加工、調整による区分

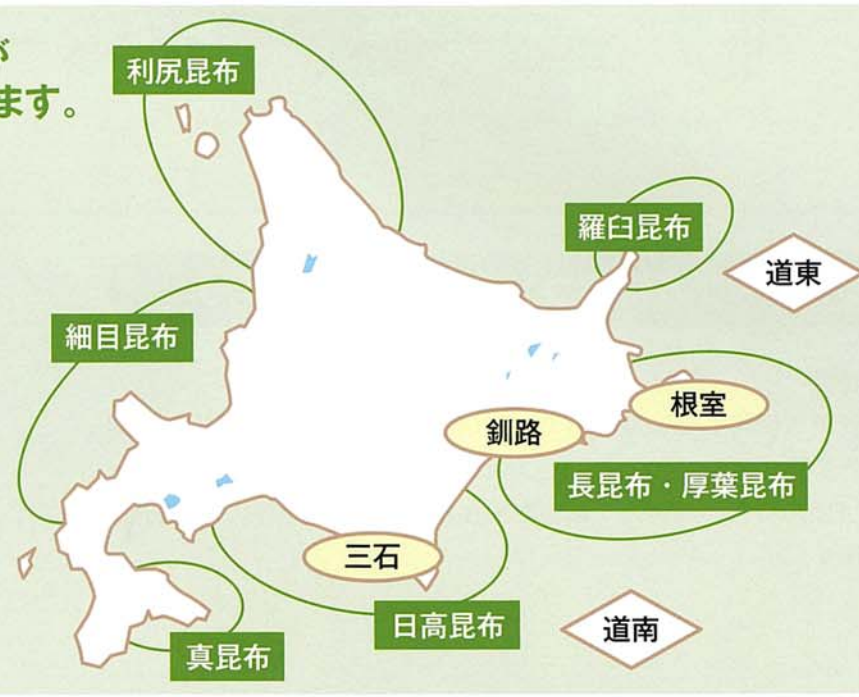
長切(ながざり)昆布	昆布を75cmから105cmの一定の長さに切りそろえて結束したもの。
棒昆布	20cm〜60cmの短い長さに切り結束したもの。
元揃(もとそろえ)昆布	根元をそろえ、羅臼昆布はほとんどが75cm、真昆布は90cmの長さに折って結束したもの。





日本国内のほぼ95%が
北海道で採取されています。

だしを取った後の昆布は、
捨てないで！
佃煮にしちゃいましょう!!



エコープマーク品でも、様々な種類の昆布を取り揃えています。



カット出し昆布



出し昆布



煮しめ昆布



早煮昆布



とろろ昆布



しおふき昆布

「エコープマーク品誕生40周年記念キャンペーン」 たくさんのご応募ありがとうございました！

エコープマーク品が誕生して40周年を迎え、お客様の長年のご愛顧に感謝するため、「エコープマーク品誕生40周年記念キャンペーン」を4月1日から6月30日の応募期間で実施しました。

景品総額1,000万円のプレミアムキャンペーンには62,352通ものご応募をいただきました。

7月に抽選会を実施し、ロンドンオリンピック卓球女子団体銀メダリストの石川佳純選手サイン入りラケットは10名様、石川選手が選んだエコープマーク品セットは800名様、農協全国商品券は150名様が当選され、8月に賞品発送を行いました。

あわせて実施しましたエコープマーク品を中心にしたアンケートにも11,479通のお答えを頂戴しました。皆様のご意見・ご要望をもとに、引き続き商品やサービスレベル向上に努めていきます。

総額1,000万円相当をプレゼント！
エコープマーク品
誕生40周年記念!



▲全国からいただいた応募ハガキ