

【漁期と漁法】

コンブ漁業には、「天然」と呼ばれる、自然に海中に生えているコンブを採るものと、「養殖」と呼ばれる、海中で種から栽培したコンブを採るものがあります。マコンブの水揚げは、養殖は6月から8月まで、天然は8月から10月までです。ガゴメは、養殖が5月から7月まで、天然は、8月から10月まで水揚げされます。水揚げされたものは、洗浄・乾燥されて干しコンブとして出荷されます。



【特徴】

函館市で水揚げされるコンブの種類のうち最も多いものがマコンブです。コンブの中でも澄んだ「だし」がとれる高級品で、南茅部地区から恵山岬までで生産されるものは白口浜しろくちはま、恵山岬から汐首岬までの地区で生産されるものは黒口浜くろくちはま、さらに汐首岬から函館地区までで生産されるものは本場折浜ほんばおりはまという銘柄で呼ばれています。

また、最近注目が集まっているのがガゴメです。昔は「雑草」扱いをされていましたが、豊富に含まれるフコイダンという成分が体に良いとされ、ガゴメを使った様々な商品が開発されています。

一番だし

このレシピ集の材料にあるだしは、すべて、この一番だしを使用しています。

【材料】

コンブ 15cm
かつお節 20g
水 1000cc



【作り方】

- ①コンブの表面を、固く絞ったフキンで軽くふき、汚れを落とす。
- ②鍋に水とコンブを入れ、60分程おく。
- ③中火にかけ、沸騰する直前にコンブを取り出す。
- ④かつお節を入れて、ひと煮立ちしたら火を止め、アクを取り除く。
- ⑤かつお節が沈んだら、フキンやキッチンペーパーなどを敷いたザルでこす。だしが濁るのでかつお節は絞らない。
- ⑥冷めたら容器に入れ、冷蔵庫で保管する。



密封した容器なら、約1週間日持ちします。作り方③までで昆布だしが取れるので、お好みに応じて使い分けましょう。

おろしガゴメ

【材料】

ガゴメ (粉末) 適量
大根 適量
しょうゆ 少々

【作り方】

- ①大根の皮をむき、すりおろす。
- ②①とガゴメを混ぜ、しょうゆを加える。
- ③お好みで、海苔をちらして出来上がり。



焼き魚に合うのはもちろんですが、そのままでも、ガゴメのねばりと風味を味わえる一品です。