

【資料編② 関連資料】

2 海ではたたく人たちの様子

(1) コンプをとる仕事

◎ 函館市の東側沿岸（南茅部・楳法華・恵山・戸井地域）で水揚げされているコンプは、真コンプという品種である。真コンプは、暖流（黒潮）と寒流（親潮）が交錯する内浦湾（噴火湾）沿岸や津軽海峡沿岸で成育している。最も代表的な良質のコンプで、肉厚で幅も広いコンプ。白口浜、黒口浜、本場折浜は道南三銘柄といい有名。

《真コンプの産地名》

- ・白口浜…尾札部、川汲、安浦、臼尻、大船、鹿部、砂原等
- ・黒口浜…恵山、古武井、尻岸内、日浦、戸井等
- ・本場折浜…小安、石崎、銭亀、宇賀、根崎等

平成22年度函館市漁業協同組合資料

昆布の種類	水揚げ (t)	金額 (千円)
天然真昆布 (折)	126	248,900
加工用真昆布	84	75,000
真昆布切葉	8	9,300
促成真昆布 (折)	111	184,500
カゴメ昆布	13	13,600



マッカは、物置の屋根よりも長い。



最近では塩ビ管を使用したものもある。

(2) 育てる漁業

☆ 養殖コンプを育てているある漁師さんの1日

1:00	起床 前日乾燥させたものを切断	一定の長さで切断
3:00	出港 水揚げ	・コンプをとる仕事を参照
4:00	帰校 洗浄作業 乾燥場へ運搬・乾燥	・コンプをとる仕事を参照
6:00	帰宅 朝食	
7:30	乾燥場でコンプの手入れ	
8:00	前日乾燥させたものの切断作業の 続き	
12:00	昼食	
14:00	選別作業 はさみいれ	
16:00	朝に乾燥させたコンプをはずす	
18:00	帰宅	

(3) コンプの出荷



↑ 検査



← 仕分け作業



↑ 結束されたコンブ



↑ 出荷待ちのコンブ



← 販売されるコンブ製品