



越中富山が誇る食文化

TOYAMA
ブランド

とやま昆布メ

富山には昆布巻きや昆布のかまぼこなど、昆布を使った美味しい料理がたくさんあります。なかでも、昆布メは代表的な富山の郷土料理で、サス(黒カジキ)やタイ、ヒラメ、甘エビ、白エビといった魚介類のほか、最近では山菜や牛肉、豆腐などの昆布メも販売されています。

昆布メの由来

昆布メは元来、魚の保存方法として発達したものです。富山の漁師町では時化(しけ)や正月など出漁できないときに備え、富山湾でとれた新鮮な魚を刺身におろし、昆布で巻いて、日持ちさせたといわれています。これが県内に広まり、富山の伝統料理として各家庭に根付いたと思われます。



昆布で巻くワケ

昆布メにすると日持ちするのは、昆布が魚の余分な水分を吸収し、酸素を遮断して酸化するのを防いでいることが影響していると思われます。また、昆布メの絶妙な美味しさは、魚の余計な水分がとれて、昆布の旨味が魚に浸透し、魚に含まれるイノシン酸と昆布のグルタミン酸が合わさることで生まれるといわれています。

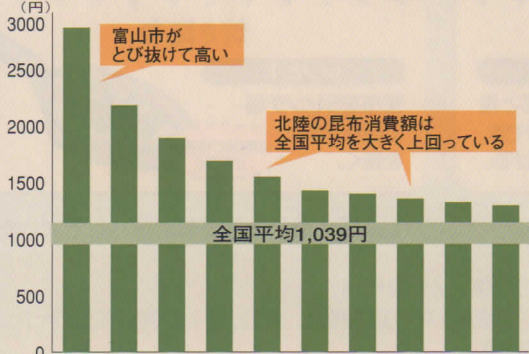
昆布と富山の関係

北前船の歴史と昆布好きの富山人

富山人の昆布支出金額は日本一

総務省の家計調査年報によると、富山市における1世帯当たりの昆布の年間支出金額(平成18年)は2,864円で全国1位となっています(全国平均1,039円)。これは昆布メや昆布巻きなどに羅臼や真昆布といった高級な昆布が使用されていることや、浄土真宗の信仰が篤い富山では、魚肉が使えない精進料理や出汁とりに昆布が多く用いられているためと思われます。

一世帯あたり年間の「昆布」の支出金額(ベスト10)



※出典：総務省統計局/家計調査年報(平成18年)

富山で花開いた昆布の食文化

なぜ、昆布がとれない富山で昆布の食文化が生まれたのでしょうか。それは、江戸から明治時代にかけて日本海側で活躍した北前船に由来します。北前船は北海道でとれた昆布やニシンなどの海産物を、富山など日本海沿岸の各地を經由し大阪まで運びました。また富山からは、米や酒、味噌、醤油などが北海道に向けて船積みされました。富山の岩瀬や水橋、伏木などの地域には有力な船主(回船問屋)が生まれ、寄港地として栄えました。この北前船の航行ルートは「昆布ロード」と呼ばれました。北海道から富山にもたらされた昆布は、一般の家庭の料理に取り入れられ、昆布メや昆布巻き、昆布かまぼこ、とろろ昆布、昆布のおにぎり、昆布のだし汁といった富山独自の食文化が花開くこととなりました。

またこの昆布は、交易品として九州、沖縄、さらには中国に運ばれ、中国からはこのルートを通して漢方薬の原料も運ばれました。これが富山の売薬業(医薬品製造業)の発展につながって行くのです。

北前船による「昆布ロード」
(北海道で採れた昆布が大阪まで運ばれた航路)

