

昆布の種類

種類	生産地	味・特徴
羅臼昆布	羅臼付近(知床半島から根室)	味が濃い、柔らかい。濃厚な出汁がとれます。
真昆布	道南地方を中心とする	ごく上質な甘みを持っています。
利尻昆布	留萌より北、利尻・礼文両島・稚内を経てオホーツク海沿岸部網走にかけて	甘みがあり、濃い出汁がとれます。
日高(三石)昆布	日高地方を中心とする	柔らかく、煮えやすい。利尻昆布より甘みがうすい。
長昆布	釧路から納沙布岬を経て根室付近まで	細長い昆布です。甘みがうすいが肉厚なものは良い味がでます。
厚葉昆布	釧路から納沙布岬を経て根室付近まで	甘みが弱く、ねばりがあります。(長昆布と同じ所に生育し、厚いもの)
細目昆布	留萌より道南地方の松前半島 福島町、知内町付近まで	名前の通り、細い昆布でねばりが強いのが特徴です。
がごめ昆布	真昆布とほぼ同じ産地	甘みが強く、ねばりがあります。
・ ・ ・	・ ・ ・	・ ・ ・

真昆布 :天然・養殖の違い

天然昆布:文字通り、海底から天然に生えているものです。通常は、2年で水揚げ・採取されます。

肉厚で、甘み・旨みとも養殖昆布を上回ります。ただ、昆布の色目が安定しないことや海底から生えているので、うに等に食べられたとみられる穴があります。

養殖昆布:人工的に種苗を植え付け、海上から海底に向かって昆布を生やしていくものです。通常は1年で水揚げ・採取されます。

昆布は、穴がなくきれいにできています。ただ天然昆布に比べ甘みがうすいです。1年間で水揚げ採取されますが、採取する期間で2種類に分かれます。

・早出し 促成折昆布:養殖真昆布の中で肉が薄めで味もうすいです。通常の花折昆布よりも早めに水揚げ・採取されます。

・促成花折昆布 :養殖真昆布の中で肉が厚めで味も濃いです。