本物の昆布をそのまま使った前代未聞の試み。うま味も情報もじっくり堪能できる昆布新聞を発行。

昆布新聞　史上初！読んでも食べてもためになる新聞

北海道新聞は今月1日、創刊80周年を迎えました。ついては、東京支社営業局では、「北海道をコブしたい」プロジェクトを始動。「昆布の日」である本日11月15日に、史上初の「北海道　昆布新聞」を制作いたしました。

函館真昆布を使用し、卵殻由来の可食インクで出力した現 初めての試みなため、適したサイズ（A4相当）の大量確保と、大量印刷に苦労しましたが、一度水分を添加してから、印刷・乾燥を行う昆布専用の技法を新たに開発し、無事発行を迎えました。

「北海道を明るく盛り上げる（鼓舞する）」という宣言の下、北海道内向けと道外向けに2版制作。道内向けは、北海道が誇る昆布の魅力を再発見してもらうために道民の皆様に昆布の「おいしさ」「大切さ」を知ってほしいという思いを記載しました。「北海道が、意外にも消費量は少なくて、需要促進も趣旨としています。

道外に向けては、日頃からいただいている方々に向けた感謝の言葉とともに、これからのご愛顧をお願いする内容になっております。道外版は、北前船で昆布を含む道産品を運んだ歴史的背景を鑑み、寄港地を中心とした自治体に届け、各施設で掲出を予定しております。また北海道産品を扱うアンテナショップにも協力をいただき、15日から順次掲出いたします。お近くにお立ち寄りの際にはぜひご覧ください。

▼道外版

▼道内版

●道外自治体送付先　秋田県秋田市、山形県酒田市、新潟県出雲崎町・上越市、富山県高岡市・富山市、石川県輪島市、福井県小浜市・敦賀市、香川県多度津町

●掲出アンテナショップ　北海道とさんこプラザ台北、北海道フーディスト（うまいもの館）各店、まるごと北海道

昆布巻きベルト　あなたも巻いてみませんか？

昆布は「よろこぶ」の語呂合わせから「喜ぶ」とされ、「養老昆布（よろこぶ）」とも書けることから、お祝いの意味の他にも不老長寿の願いが込められます。古来より縁起の良い食物として用いられてきました。そこで今回の昆布企画のチャンピオンベルトに模した「コブ巻きベルト」を製作しました。

交通広告　地下歩行空間で20日（日）まで掲出

「北海道をコブしたい」という思いをストレートに伝える交通広告を、昨日14日から掲出しております。

交通広告オリジナルの昆布新聞も30段の特大サイズで掲出、こちらもリアル昆布で制作し、読み応えたっぷりの内容となっております。特別号とは異なる構成で北海道と昆布のストーリー、魅力をお届けしております。

札幌駅前通地下歩行空間「チカホ」11番出入り口横BISSE側壁面広告にご注目ください。

今回のプロジェクトは、
下記皆様の昆布ご提供・ご協力により、実現いたしました。

戸井漁協小安支所【函館真昆布】、昆布屋神兵衛【利尻昆布】、日高中央漁業協同組合【日高昆布】、羅臼漁業協同組合【羅臼昆布】

OSUSOWAKE（おすそわけ）

今回作成した昆布新聞は数に限りがあり、お手にする機会が非常に少ないため、読者の皆様にもおすそ分け版をご用意しました。準備ができ次第、読者プレゼント等で展開してまいりますので、乞うご期待ください。

「北海道新聞創刊80周年 昆布新聞」 特設WEBサイト：https://adv.hokkaido-np.co.jp/kombu-shimbun >>>

企画制作/北海道新聞社営業局　問い合わせ先：03-6229-0313
※平日 10:00～18:00

創刊80周年昆布新聞

北海道を、コブしたい。

Doshin Kombu Shimbun

北海道を元気にしたい。
その思いから始まったプロジェクト。
北海道名産の「昆布」と
応援するという意の「鼓舞」は
どちらも、「コブ」の響きを持つ。
その二つの「コブ」で
北海道の明るい未来を応援します。

＃北海道をコブしたいプロジェクト

本日始動

おいしい昆布は、豊かな自然の証し。手間と愛情を掛けながら大切に育てて、これからも北海道を盛り上げたい。

昆布漁師をコブ　天候次第・海次第の昆布漁。なのに良質な昆布ができる理由

島本 浩伸さん
経験40年以上のベテラン昆布漁師。
現在、戸井漁協で理事を18年務めている。

毎回の見極めが肝心

函館市戸井地区では、10月下旬に促成養殖昆布の種付けを行います。1500mの長さのロープを桟として、これに昆布の種苗を植えたロープを枝のように、つり下げ海に設置。株ごとに複数の昆布が伸びるので、月から2月にかけて2回の間引きをします。

次の工程は、枝のロープに浮きを付けて横方向に広げる。「桁上げ」。昆布が効率よく光合成をして大きく育つ、「浮きの量や水深などを細かく調整します。

養殖昆布の収穫期である6～7月は、午前2時に起床して3時にはボート出で水揚げ。2回の水揚げの後、朝7時には全てを干し終えます。前日に干した昆布のしわを伸ばして折り畳み、重しを掛けて干す仕事もあり、朝から晩までずっと暑い中、昆布と向き合ってます！

天候次第・海次第

天然昆布漁は7月25日から9月まで。午前6時のサイレンを合図に10時頃まで漁をしてこちらも天日干しと仕上げの作業があります。

昆布漁は天候次第・海次第なので、思い通りにならないことも多いです。戸井地区ではこの3年、天然昆布が全く育たず漁ができていません。過去にも水揚げ量が低い年はありましたが、ここまでたのは初めて。最近は実の入っていない小さなウニも増加。2016年冬の爆弾低気圧あたりから海が変わってきたと感じています。人手不足や資材高騰の問題も深刻です。

それでも、いい昆布ができて高く売れたときはやっぱりうれしいですね。折り昆布の仕上がりも養殖昆布の質も、手間を掛けた分だけ良くなりますし、毎回の見極めが実入りを左右するところはこの仕事の面白さだと思います。

昆布漁師をコブ　Recipe

鶏手羽元とタマネギの煮物

（材料）
- 鶏手羽元　4～6本（300g）
- 塩　小さじ1/2
- 酢　小さじ2
- タマネギ　大1個
- 梅干し　2個
- 昆布　6センチ角1枚
- サラダ油　大さじ1と1/2
- 砂糖・酒・醤油　各大さじ1と1/2
- こしょう　少々

（作り方）

1. 鶏手羽元に塩と酢をもみこみ、タマネギはくし切りに、梅干し2個をちぎっておきます。
2. 昆布はさっと水をつけてハサミで2cm角に切ります。
3. フライパンにサラダ油をひいて鶏手羽元、タマネギの順に入れて強火にかけます。
4. 肉に焼き色がついたら全体を混ぜて、砂糖を入れ、加熱しながら溶かします。
5. かおるくらいの水と昆布を入れ、沸騰したらあくをとります。酒、醤油、梅干しを入れて中火で煮こみ、好みで醤油（分量外）とこしょうで仕上げます。

北海道在住
昆布大使

松田　真枝さん
北海道出身。昆布と米を愛する、なんとイタリア発の料理家です。いつもの料理に一工夫、洗い物を少なくして、ちょっとうれしいおいしい料理を作ります。dancyu シリーズ連載「昆布はどこへ行く。」エシカルは楽しいの「昆布のジロワールを読めて」水産庁 水産女子ドリメンバー

昆布産地をコブ　国内産昆布の約95％を占める北海道産昆布を紹介

参照：一社）日本昆布協会「こんぶネット」

▼真昆布（まこんぶ）

- 主な産地　函館沿岸
- 特徴　厚みがあり幅が広い。昆布の高級品。上品な甘味をもち、出汁なら澄まし汁などに利用。佃煮・塩昆布など。

▼利尻昆布（りしりこんぶ）

- 主な産地　利尻・礼文・稚内沿岸
- 特徴　真昆布に比べてやや厚い。透明で風味の良い高級品。出汁なら澄まし汁などに使われる。
- 主な用途　主にだし昆布として利用。塩昆布、湯豆腐など

▼日高昆布（ひだかこんぶ）

- 主な産地　日高沿岸
- 特徴　三石昆布とも呼ばれる。柔らかい結び昆布。煮ると粘りが出る。だしにも使われる。
- 主な用途　佃煮昆布、昆布巻、おでん用、だし昆布など

▼羅臼昆布（らうすこんぶ）

- 主な産地　羅臼沿岸
- 特徴　茶褐色で羅臼オニコンブの別称があり、香りがよくやわらかく黒色味を帯びた薄厚でとくのある高級品。
- 主な用途　主にだし昆布として利用。おやつ昆布、佃煮など

▼細目昆布（ほそめこんぶ）

- 主な産地　北海道の日本海側沿岸
- 特徴　幅が細く、1年目に採取される。切り口が最も白く、細目の煮物や粘りが強い。
- 主な用途　とろろ昆布、納豆昆布、刻み昆布など

▼ガゴメ昆布（がごめこんぶ）

- 主な産地　函館沿岸
- 特徴　表面に網の編み目状のような模様がある。粘りが強く、とろろ成分が多い。
- 主な用途　とろろ昆布、おぼろ昆布、松前漬けなど

▼長昆布（ながこんぶ）

- 主な産地　釧路・根室地方沿岸
- 特徴　6～15mと長く、生産量が最も多い。佃煮や昆布巻などとして加工される。5～6年ほどで成熟し、物々交換の神前（ものまえ）と言われる。
- 主な用途　佃煮昆布、おでん用、昆布巻など

▼厚葉昆布（あつばこんぶ）

- 主な産地　釧路・根室地方沿岸
- 特徴　長昆布と同じ地域に生育する。葉に厚みがある。
- 主な用途　昆布巻、佃煮昆布、酢昆布など

昆布の藻場をコブ　昆布が育つ海洋環境づくり

海水温の上昇やウニなどにより、北海道の天然昆布の藻場が縮小する問題が起きています。

北海道の昆布の生産量は全国の9割を占めており、全国各地に届けているため、昆布の生産量が縮小してしまうと全国各地が大打撃を受けます。そのため、北海道各地で昆布の藻場を守っていかなければなりません。昆布の藻場を再生させる取り組みとして、天然のウニを捕獲・畜養することで、藻場のウニ苗減り磯焼け対策になり、昆布の藻場の再生が期待されます。加えて、鉄鋼スラグを磯場に沈め、海藻の成長に欠かせない鉄分を供給し、昆布育成を促進させなどの対策が必要となります。

昆布とブルーカーボン

昆布など海藻をはじめとする海洋生態系によって吸収される二酸化炭素CO_2は「ブルーカーボン」と呼ばれ、四方を海に囲まれている日本では、地球温暖化対策として期待されています。ブルーカーボンの中でも特に、昆布の藻場のCO_2の吸収量が多いことが分かっていて、昆布が地球を救うのではと考えられています。

最近、ちゃんとひといきつけていますか？

オンとオフが曖昧になったこの時代、
休む時間はますます大切に。

ほんの数分間ひといき入れるだけで、
きっと、自分のリズムを取り戻し、
気持ちが前を向いてくるはずです。

さあ、今日から。

いい毎日は、
いいひといきから。

営業報告会議
14:00～15:00 部会
15:00～16:00 プレゼンテーション作成
15:30～16:00 B社定例会議
16:00～17:00 プロジェクト進捗会議 第3会議室
16:00～17:00 C社プレゼンテーション
15:30～16:00 A社打ち合わせ
ひとの、ときを、想う。JT

朝、通学バスを待つ人がいる。
10キロ先の学校へ歩きだす人がいる。
ネオンの輝く街で
恋人を待つ人がいる。
ロウソクの灯りで
ラブレターを
したためる人がいる。
もしもエネルギーに
顔があるなら、
すべての一人に、
微笑みかけているだろうか。
もしもエネルギーに顔があるなら、
私たちはその顔でありたい。

人と人がつながるエネルギー。
idemitsu