

中国の昆布事情

高知大学名誉教授 大野 正夫



食用海藻を調べると、世界で一番海藻を食べている国は中国である。人口が多いこともあるが、昆布の食用昆布の消費量の増大は、この20年間の出来事である

中国の海藻生産量の大きな変化はコンブである。2011年のFAOの生換算で450万トンであったが、中国の海藻研究者から、最近の生産量は600万トンと言われた。生産量の増加の原因は昆布が食用になった。

象山湾内：はるか彼方まで続く昆布の干場

中国では、コンブの生産量の半分は食用に使われている。アルギン酸を生産して会社の方から、最近中国から原料昆布が手に入り難くなったと聞いた。生産量の増大は養殖場の拡大となった。上海から4時間ほど南に車に走った寧波（みんぼう）に近い象山湾の沿岸で、食用の昆布干し場をみた。三年ほど前からコンブ養殖が大々的に行われるようになった。以前はワカメを養殖していたが、値段が安いということでコンブ養殖に替わり、生産量は年々増えている。広い沿岸には1年生の薄い昆布が干されており圧巻である。干し方は、養殖したロープごと陸上に上げて、鉄パイプや太い竹に吊るすだけである。いたって労力がかからない。日本では、昆布を洗い1枚1枚ロープに吊るす。おうざっぱなところが中国人らしい。1日で干しあげて、夕方には、ちぎり取ってトラックは満載になると走り去る。その後の加工はわかかわからないが、多くは束ねた乾燥昆布が市場に売られている。

上海のスーパーの棚には、棒状にした昆布や日本式にきれいに板にしたコンブを売られている。これらは大連や青島で2年昆布を用いて、きれいに加工しているのであろう。

このように儲かるとすると、一挙に行うのは中国のやり方である。



中国の食用昆布の使い方も、変わってきた。30年ほど前になるが、大連の“やまとホテル”で、コンブだけの料理を食べたことがある。厚い2年昆布で塩辛くておいしくなかった。最近食べた“昆布の入った肉炒め料理”は、薄く柔らかく甘みがあり日本人の食感に合う味付けになっていた。一般家庭の料理に昆布が“とろみ”と“うまみ”を増すために使われるようになったのだろう。鳥肉と薄い昆布入れたスープがある。

洋風に、パンやハムに昆布が置かれているのは驚いた。昆布が濃いグリーン色で、きれいに巻かれており鮮やかで、



西安に行った時に、ジンギスカン料理を注文したら、野菜とグリーン色に湯通しをした昆布が添えてあった。中国の内陸域でも昆布が日常的に使われているようである。20年ほど前は、上海では昆布は魚市場の売り場に塩漬けで売られていたが、今は日本式に乾燥して糸状のものと板状にパッケージされて、多くのスーパーの乾物棚で売られている。



多くの家庭では、上記の煮込んだ昆布料理のようであるが、中国では昆布が、普通の家庭の食材になっているのを知った。日本で昆布の消費が伸びないのは、伝統的な昆布の使用にこだわっているのではないかと思う。特に一年生の薄い昆布の使い方によって、健康食品の食材として、若い者たちも昆布を再認識するのではないかと思う。