

回転する昆布に刃を当てて削る大林さん



大平昆布(志波姫)

荒削りとろろ



栗原市志波姫の大平昆布が作るとろろ昆布はひと味違う。その名は「荒削りとろろ」。

厚み3倍うま味を生む

手間はかかるが、職人が手削りで加工する。機械では生み出せない厚みが口の中で広がるうま味と食感の秘訣だ。

国内で取れる昆布の9割は北海道産で、残り1割が三陸産。荒削りとろろの原料には、親潮と黒潮がぶつかる三陸の

手間はかかるが、職人が手削りで加工する。機械では生み出せない厚みが口の中で広がる。質は北海道の羅臼や利尻産に引けを取らない」と力を込める。

手削りは秋田県南部が発祥の製法で、今も続けるところは珍しい。初めに水で戻した昆布をタンクに1分ほど積み重ねて圧縮。俵形になった

豊かな漁場で育った真昆布と細目昆布を使う。

伊藤正吾社長(63)は「昆布は味のごまかしが利かない。三陸産の知名度は低いが、品

.....

メモ 本社は栗原市志波姫南郷蓬田1。従業員25人。連絡先は0228(25)32553。

昆布を機械で回転させ、側面に刃を当てて帯状に削り出す。昆布を機械で薄く削る製法に比べ、3倍ほど厚く削れる。

職人の大林徳幸さん(55)は「昆布に当てる刃の角度や機械で回す速度など細かい調整が必要。この仕事は毎日が試

行錯誤で奥が深い」と話す。とろろ昆布づくりは無添加を貫く。保存を長くするため酢や味付けの調味料は使わない。「昆布の味で勝負できる」(伊藤社長)と考えるからだ。

大平昆布は1948年創業。当初は昆布の行商から始まり、次第に加工を手掛けるようになった。県内唯一の昆布専門業として海藻の可能性を追求する。栗原市内にとろろ昆布の加工場を併設した直売所がある。

伊藤社長は「昆布は古くから日本の食文化に欠かせない。とろろ昆布は料理に簡単に使え、海の恵みが詰まったファストフードだ」と語る。