

うちの郷土料理

次世代に伝えたいメッセージ

食文化を大きく変えた

きたまえぶね

「北前船」の昆布



和食の大きな特徴は、うま味のある出汁を使うことです。

出汁の材料として昆布はカツオ節と並ぶ代表格。

書物にも、昆布は千数百年前に、蝦夷（えぞ、今の北海道）から朝廷に献上されたと記録がありますが、昆布が広まったのは江戸時代から。

江戸時代になると農産物などの生産が増え、藩が年貢米を売るために流通が発展しました。

北前船は移動販売車のような交易船

日本海や北海道の港から大坂（大阪）や江戸（東京）へ、米や魚などが船で盛んに運ばれるようになり、下関や瀬戸内海を回る船を北前船と呼ぶようになりました。

北前船は、江戸中期から明治30年代まで、蝦夷（北海道）と大坂の間を、日本海沿岸を中心に多くの港に寄りながら往来しました。

当時、蝦夷は、昆布やニシンなど海産物に恵まれていましたが、寒冷で主食の米がつかれなかったため、米を北へ、海産物を南に運ぶ需要がありました。

北前船は米や塩、砂糖、酒、酢、鉄、綿、薬、反物や衣類などあらゆる生活物資を積み込み、売買しながら日本海を蝦夷に向けて北上しました。

そして、蝦夷からは、主に昆布やニシン、サケ、タラ、魚肥の鰯粕（にしんかす）、干鰯（ほしか）などの海産物を積み、途中の港で売買しながら大坂に向かいました。

寄港地で昆布が根付く

北前船が寄る港では昆布が買われて、その味が根付くことになりました。そして、それぞれ地域独自の昆布料理が生まれ、食文化が発展しました。

特に、富山県は今でも昆布の消費量が全国トップクラスです。



「昆布を使わない料理はない」といわれ、出汁を始めとして、昆布巻きやとろろ、昆布かまぼこなど、昆布料理や加工品が豊富です。

今でも刺身に用いる「昆布締め」は、富山の人たちが昆布を使って保存食をつくったのが始まりでした。



大阪の昆布文化

北前船は「天下の台所」として食材の集積地だった大坂（大阪）、堺に昆布などを陸揚げしました。「食い倒れ」といわれる大坂では真昆布が好まれ、今でもその出汁の味を大切にしています。

堺では昆布加工に必要な刃物が特産品であり、昆布加工業者が集まって発展しました。手すき極薄のおぼろ昆布を始めとして、塩昆布や佃煮、とろろ昆布など昆布製品が今も大阪の名物です。

昆布ロードと琉球（沖縄）の昆布食

北前船によって大坂（大阪）に運ばれた昆布は、密貿易によって琉球（沖縄）へ、そして琉球を通じて清国（中国）へと渡りました。

このような昆布の交易ルートは現在では「昆布ロード」と呼ばれています。

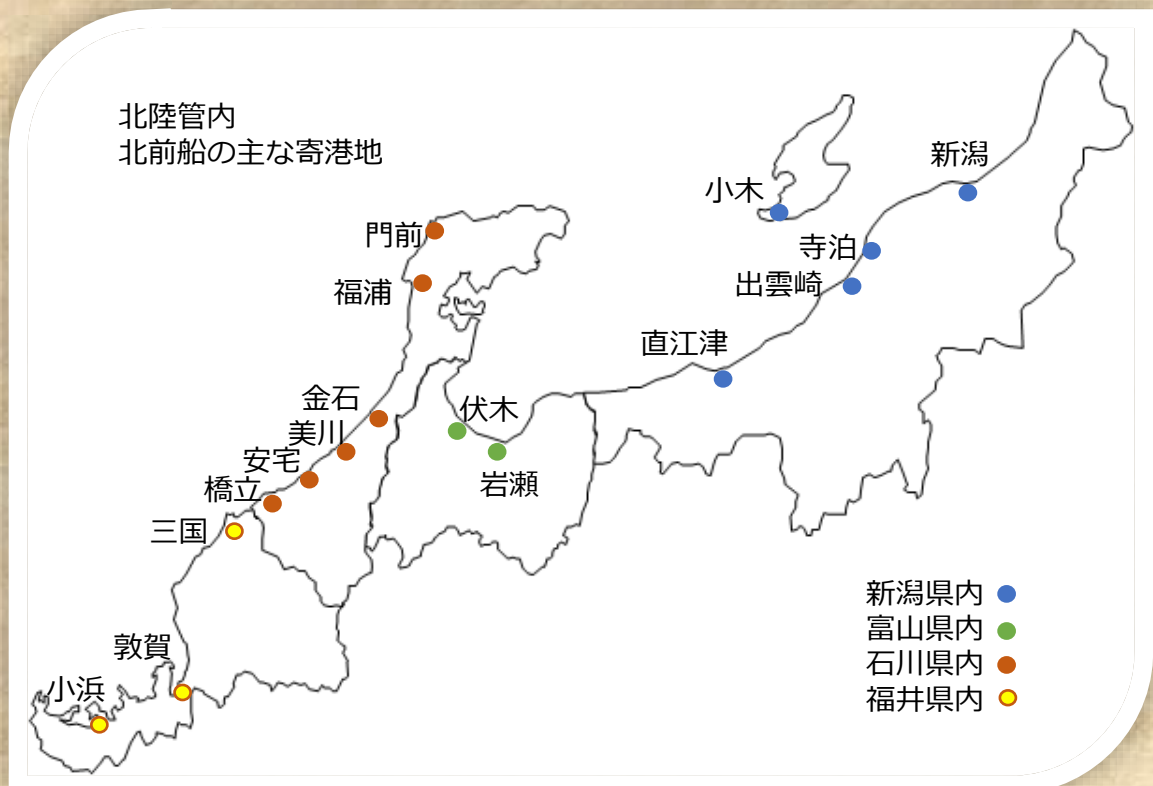
昆布の採れない沖縄に、昆布を使った郷土料理があるのはこの貿易によるものです。ちなみに沖縄では、昆布は出汁ではなく食材として使われることが多いようです。

昆布の使用の広がり

北前船によって昆布が広まる前は、一般の料理は塩や味噌、醤油で味をつけるだけでした。

昆布で出汁をとる調理法が大坂（大阪）から全国に広く伝わり、和食は多彩となり、より味わい深いものになりました。

日本の食文化は昆布が使われる以前と以後で、大きく変わったといわれるほど、昆布出汁の広がりには食文化を大きく発展させました。



うちの郷土料理

次世代に伝えたい大切な味

地域にはそれぞれの特色ある歴史や文化があり、昔からそこで採れる旬の新鮮な産物を使用し、気候風土に適した調理法でつくられ、食べられてきたものを農林水産省Webサイトでは郷土料理と呼んでいます。

農林水産省Webサイト「うちの郷土料理」では、日本各地の郷土料理の歴史や由来、レシピ等をデータベース化し、その料理が生まれた地域の魅力、背景もご紹介していますので、日本の食文化を一層深く知ることができます。

あなたにぴったりの郷土料理を見つけてください。

🏠 うちの郷土料理

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/

🔍 うちの郷土料理

検索



多言語版サイトはこちら

Our Regional Cuisines

An important taste that we want to pass on to the next generation



https://www.maff.go.jp/e/policies/market/k_ryouri/index.html



食べものに、
もったいないを、
もういちど。

NO-FOODLOSS PROJECT

【お問い合わせ先】北陸農政局 経営・事業支援部 食品企業課
電話：076-232-4149

農林水産省
北陸農政局

2024年4月