エコール 辻

大阪(辻調グループ)副校長(おおびき・のぶあき)

現在

らんことを言う人は目に付くけど。 昆布のえらさをか

次回は・・、

いう人はなかなかいませんよね。

んです」。ほかを引き立て、

まとめ上げる。

今はこう

前に出たがって、

引先生がしみじみと「昆布って意外と自己主張しない

神戸大学海共生研究アライアンス長

異好幸 (たつみ・よしゆき)

大引伸昭先生(左)の昆布料理に ニンマリする巽好幸先生

日

文・松井宏員

00

大な昆布・ジャイアントケルプがゆらゆらしている。日利尻、羅臼などいろいろ種類があるが、北米の海には巨 いるらしい。昆布の進化を探ってみよう。本の昆布とジャイアントケルプには共通のご先祖さまが 和食の命であるだしに欠かせないのが昆布だ。真昆布、

ャモの昆布巻きと昆布餅、海鮮茶わん蒸し、サケの昆布焼き(手前右から時計回りに)キス昆布締め、松前昆布風、シシ

図2

インド大陸の北上

インド大陸の衝突

発散・横ずれ境界 収束境界





## ■奈良時代、朝廷に献上 早速昆布

たんですが」

異先生と同じ神戸大学の先生 内海域環境教育研究センター

じだということがわかったんで

私の友人の昆布学者が見つけ

するから、

島が続いてたら渡っ

**国「昆布は島の周りの岩礁に生息** 

ャイアントケルプも、

ご先祖は同

研究から、日本の昆布も北米のジ

まで渡ったのか?

異先生、

出番

ドキというのがカギです。

これの

ルプのご先祖は、

どうやって北米

## とだしについて語り始める。 マ学者の異好幸先生が、 日本料理の大引伸昭先生とマグ かして、ゆで汁を調味料に使っりました。 カツオをゆでるか干別「奈良時代にはカツオだしが

昆布の祖先が一緒」と結論付けた。 析などで「コンブモドキの仲間と

「コンブモドキの仲間の祖先

がは

今はない海洋プレー

のクラ

が大陸プレ

今よりずっと離れている。

っ ベ

リング海峡

んでいて、

クルーエイン弧という

島の連なりができてい

Ļ

カムチャツカ半島

の原形の古カムチャツカを乗せた

軟らかくて薄くてもろく、 だしは 生によると、形は昆布みたいだが 道の厚岸湾で発見された。川井先

川井先生は、

遺伝子の解

す

**賢**「そのころだと、北と南の二つ

があったと考えられま

コンブモドキは1944年、 の川井浩史特命教授がそのこ

~7000万年前だと、

どうでし

川井先生が推定する6

人だ。

っていけるんですが」

やベーリング海峡をたどって、

んどって、渡ーシャン列島

いく。今ならアリュー

写真・菱田諭士

すかして、

うまみはこぶ 進化の架け橋

しょう? されてますが、 「たぶん食べるかお供えされ 何に使ってたんで

昆布のだしが使われてます」 に気付いたのはいつごろですか 「縄文や弥生時代にも、 「室町時代以降にはカツオと 昆布だ

軟水なんで、 はあったんちゃうかな。日本は 軟水で獣肉を煮るとアクが出る 昆布を煮たらうまかった イノシシを煮たらま しか……

かけた一品。松前漬けをアレンジ

した松前昆布風は軟らかい日高昆 カズノコにカニ、 ホタ 巽

ミネラル分が多い硬水は、この逆。が、昆布を煮るとうまみが出る。 だし文化は日本の風土が生んだの

の食材は、 合会が提供 は大引先生だ。昆布や魚介類など 本料理は成り立たない。ですが昆 今回、昆布を料理してくれるの 「昆布の一番だしがないと日 北海道漁業協同組合連 してくださった。

を巻いて、5日間も炊いた手間を たり前なんで」と子持ちシシャモ その昆布巻きは「ニシンじゃ当

**布料理というと、 昆布巻きくらい** みを浮かべる。 負けてない」と異先生、 セのあるお酒だが

「昆布の料理

■同じ祖先から北米へ

「北海道で見つかったコンブモ

で、 の進化とは? 昆布の実力を味わったところ そろそろ本題に入ろう。 昆布

ずれも昆布のうまみが存分に生か けはカニの香りがたまらん」。 巽先生は舌なめずりせんばかり。 が添えてある。 キスの昆布締めには、 「キスはうまみがすごい。 「花垣生酛純米」は色が濃く、 福井・南部酒造場の 「酒のあてや」 なんとウニ 松前漬 لح

テ、ジャガイモまで入った豪華版。

会心の笑 きたという。 をした昆布類だという。

描かれてるのがありますが、 恐竜の絵にジャイアントケルプが 恐竜がいた頃にはなかった。 その一つ。分かれたのは60

の形は3500万年前くらいにで るのが、ベーリング海で見つかり、 ∭

「昆布は比較的新しいんです。 水用の足ひれのような変わった形 黄金の藻」と名付けられた、

では、 ジャイアントケ

り返しているのだ。

大陸はくっついたり離れたりを繰

本の昆布もジャイアントケルプも が分かれて、進化していった。 その進化の過程の形と考えられ 000万年前くらいでは」

今の昆布

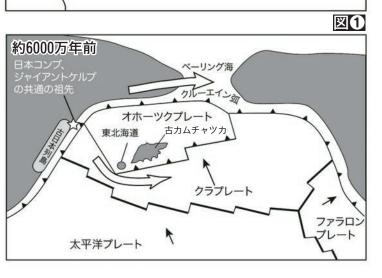
得ないです\_ 恐竜の絶滅は6600万年前で 海の あり

日 できていた。日本列島はユーラシトが沈み込んで、火山島が点々と オホーツクプレー 歩いて渡れたようだ。 Ļ トにクラプレ

独立した大陸だ。 できていない。ちなみに1万数千ア大陸の一部で、列島も日本海も 陸とアフリカ大陸の間にはテ 衝突して、ヒマラヤ ス海という海が広がり、インドは ぶん違う(図②) 0万年前の大陸の位置は今とず 峡ができ、海面が下がっていたの 年前、モンゴロイドが北米へ渡っ にインド大陸はユーラシア大陸に 地球を俯瞰してみよう。800 列島も日本海も 。ユーラシア大 4000万年前

## 北米プレート 太平洋プレ カリフォルニア 図①

ベーリング海峡



ップスが添えてあって、これが酒のあてにバッチリ。 まとめている。真昆布で締めたサケを、タラの白子と ラなどがちりばめられて、まるでちらしず 昆布を小さく切って、 パウダーを使ったあんが、いろんな具材と卵を見事に 緒に、器にした昆布に乗せて焼いたサケの昆布焼き 主役と裏方と器、昆布のいろんな顔を引き出した大 大引先生のアイデアがさえる一品。だしを取った 「海鮮茶わん蒸し」 小麦粉をまぶして揚げた昆布チ は、平たい皿にエビやイク

# 多彩に「まとめ役

話が一段落したところで、大引先生の料理をいただ

8000 万年前

4000 万年前

現在