

手すき昆布の歴史

堺の昆布加工業の発展は、北海道でとれた昆布の流通航路との関わりが深いと言われています。昆布は北海道から日本海沿岸に沿って、敦賀、下関等を経由し、堺に至るまでの航路で運搬され、「コンブロード」と言われました。「コンブロード」を通り、堺港に大量の昆布が陸揚げされた 17 世紀頃から、昆布加工業は発展したと言われています。その後、大正時代から昭和初期にかけて最盛期を迎え、約 150 軒の昆布加工業者が軒を連ねていたと言われています。

History

The kelp processing industry in Sakai developed in tandem with the development of a marine route linking Hokkaido and Sakai. Since kelp harvested in Hokkaido was transported via Tsuruga, Shimonoseki, and other ports on the Japan Sea coast, this route is known as the Kombu (kelp) Road. The kelp processing industry began developing in Sakai in the 17th century, when a large quantity of kelp was supplied there. The industry reached its climax during the early 20th century, when there were about 150 kelp processing workshops.

江戸時代 17th century	大正時代ー昭和初期 Early 20th century	現代 Today
「コンブロード」が開かれ、北海道の昆布が流通 As a result of the development of the Kombu (kelp) Road, Sakai begins to have an ample supply of kelp from Hokkaido.	堺の昆布加工業最盛期 Golden age of the kelp industry in Sakai	

堺伝匠館　Sakai Traditional Crafts Museum

堺伝匠館 SAKAI DENSHOKAN SAKAI TRADITIONAL CRAFTS MUSEUM



堺の伝統産業を一堂に集めた施設。刃物や注染・和晒、線香、昆布製品、鯉幟などを購入できるほか、伝統産業に関する数多くの展示があり、実演・体験イベントも実施しています。
This museum introduces Sakai's traditional industries. In addition to exhibitions, the museum holds various workshops and demonstrations. In shops, Sakai's traditional craftworks are available, including knives, bleached and dyed cotton items, incense sticks, kelp products, and carp streamers.

1F ショップ　1F shop

TAKUMI SHOP
［包丁・砥石］　Knife / Grindstone



家庭用からプロ用まで、さまざまな包丁を販売しています。
Sells a wide range of products for home and professional use.

TAKUMI SHOP
［伝統産業品・堺産品］　Traditional industrial products / SAKAI brand products



注染・和晒、線香、昆布製品等の伝統産業品を販売しています。
Sells traditional products, such as bleached and dyed cotton items, incense sticks, and kelp products.

2F 展示　2F exhibition

堺刃物ミュージアム CUT
Sakai Knife Museum "CUT"



堺の刃物の歴史や製法、多種多様な包丁等を展示しています。
The museum displays various types of knives produced in Sakai, along with the related history and manufacturing processes.

TAKUMI EXHIBITION
［伝統産業展示］
Traditional Industry Exhibition



注染・和晒、線香、昆布加工等の伝統産業を紹介する展示室です。
The room introduces traditional industries, including cotton bleaching and hand-dyeing, incense sticks, and kelp processing.

施設情報

住　所　〒590-0941 堺市堺区材木町西 1-1-30
電　話　072-227-1001
開館時間　10：00 ～ 17：00
休 館 日　第 3 火曜日※その他臨時休業あり（祝日の場合は翌日、12 月 29 日～ 1 月 3 日）
入 館 料　無料

堺伝匠館公式 HP ▶

Information

Address　1-1-30 Zaimokuchō-nishi, Sakai Ward, Sakai City, Osaka 590-0941
Phone Hours　+81-72-227-1001 10：00 ～ 17：00
Closed days　Closed on the third Tuesday of each month (if it falls on a holiday, closed the following day) and December 29—January 3 *Might be closed temporarily on other days.
Admission　free

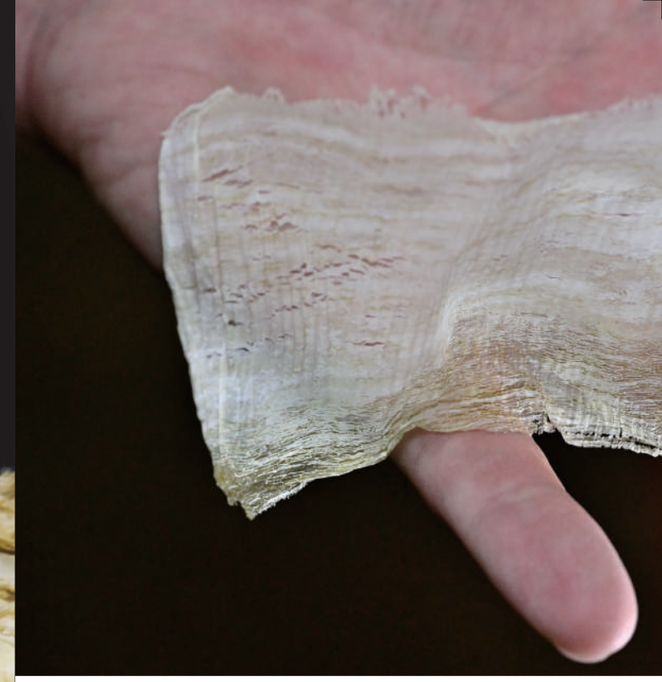
Official website of Sakai Traditional Crafts Museum ▶

編集・発行：堺市伝統産業振興協議会



手すき昆布

Hand-Shaven Kelp



手すき昆布とは

手すき昆布は、北海道でとれた良質な真昆布を職人の技術で薄く削って作られます。熟練の技術により厳選した昆布をできる限り薄く削って作られたおぼろ昆布は、機械加工では出せない絶妙な食感をもち、和食の繊細な味わいを引き立てます。おぼろ昆布は、大阪ではうどんに入れた「こぶうどん」として庶民に親しまれ、昆布を削った後の芯はバッテラ寿司にも使われており、口溶けが良く、後にはうま味と酸味の余韻が残る味わいが人々を魅了します。

Hand-Shaven Kelp

Hand-shaven kelp is manually produced by skilled artisans. They shave high-quality kelp harvested in Hokkaido. Oboro or thin slips of finely shaven kelp features an exquisite texture, unrivaled by any products shaved by a machine, and enhances the delicate flavor of Japanese dishes. While oboro is often used in noodles, which is very popular among residents in Osaka, the core of the kelp that remains after shaving is used for mackerel sushi. Both kelp products easily melt in the mouth and leave a favorable aftertaste that combines savoriness and mild acidity.

手すき昆布の種類

Classification



おぼろ昆布 / Oboro

昆布の表面を帯状に薄く削った昆布で、うどんやお吸い物など、汁物との相性がばつぐん。残った昆布は白板昆布となります。

Oboro, thin slips of finely shaven kelp, is often used in clear soup and noodles. The core of the kelp that remains after shaving thin slips is called shiroita kombu.



とろろ昆布 / Tororo

昆布の表面を糸状に削った昆布。表面は「黒とろろ」、削っていくと「白とろろ」になります。おにぎりやふりかけなど、幅広い楽しみ方があります。

Tororo consists of long, thin tread-like strips of kelp. Black tororo is produced by shaving the surface of the seaweed, while white tororo is made by shaving the kelp's inner parts. Tororo is used to wrap rice balls and sprinkle on top of rice.



白板昆布 / Shiroita

おぼろ昆布で使った昆布の芯の部分。大阪名物・バッテラ寿司に欠かせない昆布です。正月の鏡餅の飾りにも使われます。

The inner part of kelp left after shaving is known as shiroita kombu. It is used as an essential ingredient of mackerel sushi, a special delicacy unique to Osaka, and for decorating New Year's round rice cakes.

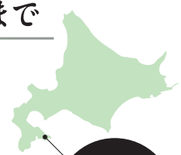


手すき昆布ができるまで

How to Produce

工程 Manufacturing Process





北海道の道南地方でとれた「白口浜産真昆布」を使います。切り口が白いことがその名の由来。

Use the highest-quality kelp, known as Shirokuchi-hama-san-makombu, harvested in southern Hokkaido. Since the kelp's cut edge is white, it is called shirokuchi (white edge).



1. 漬けまえ / Pickling

昆布を 2 回酢につけます。季節や昆布の状態によって漬ける時間はさまざまです。

Pickle the kelp twice. The pickling duration changes depending on the season and the kelp's condition.



昆布のうまみが詰まった酢は、ふんわりと良い香りがします。

The vinegar has a good aroma of kelp.



2. はきまえ / Clearing

削る前に、1 枚 1 枚表面の砂や汚れをおとします。

Before shaving, clear each sheet of kelp to remove sand and dirt.



3. 昆布をすく / Shaving

よく研がれた専用の包丁で、昆布は薄く繊細にすかれます。

Use a sharp shaving knife to make each sheet of kelp so thin that it looks almost transparent.

アキタをいれる / Adjusting the angle of the knife edge

包丁の切れ味が悪くなったら、研ぎなおし、専用の道具を使って刃先の角度を調整します。この作業を「アキタ」といいます。

Sharpen the knife and adjust the angle of the knife edge with a special tool.



アキタを入れる作業は、職人にとって最も重要で難しい工程です。

This is the most important and the most difficult process for artisans.

とろろ昆布 / Tororo



目打ち / Zigzagging the knife

昆布をすく前に、包丁の刃先に細かい目を打ちます。ノコギリ状の刃にすることで、糸のように細く昆布をすくことができます。

Before shaving the kelp, add fine zigzags to the knife to produce thin thread-like strips.



手すき / Hand shaving

「サッサッ」という心地よい音とともに、あっという間に 1 枚の昆布がとろろ昆布になります。

In a moment, a sheet of kelp turns into thin strips.

おぼろ昆布 / Oboro



手すき / Hand shaving

足で昆布を押さえ、昆布をすいていきます。残った昆布の芯は白板昆布に。昆布には無駄になる部分がひとつもありません。

Shave the kelp while holding it down with your foot. Since the remaining kelp is made into shiroita, no parts of the kelp are discarded.

4. 完成 / Completed.



