



(11) 2019年(平成31年)4月8日(月曜日)

室蘭民報

(第3種郵便物認可)

## 経済ニュース

## 道内版



### ヤヤン昆布商品続々

室蘭・地球岬から絵鞆岬までの沿岸にしか生息していないヤヤン昆布を使った商品が人気だ。昆布そのものを使用した商品はじめ、粉末状にしたり、細かく刻んだりと、室蘭の味がさまざまな形で楽しめている。ヤヤン昆布は真昆布の一種で、「ヤヤン」とはアイヌ語で「普通」の意味。荒波にさらされるため不ぞろいで、商品価値が低く収穫量も少ないため、とろろ昆布などの加工向けに出荷されていた。近年の研究で通常の真昆布に比べ食物繊維のフコイダンやアルギン酸が豊富に含まれることが分かり注目されている。

絵鞆町の母恋めし本舗（関根勝治代表）では細かく刻んだ昆布を使用したドレッシングや昆布粉末、しょうゆなどヤヤン昆布を使った商品を数多く販売。昨年にはフェリーでつながった岩手県宮古産とのコラボ商品として宮古の塩を使った昆布塩や昆布塩あめのほか、宮古産オキアミとヤヤン昆布を混ぜた宮蘭ふりかけも開発した。

祝津町の障がい者通所授産施設、ハッピーワーク室蘭（知氣勝巳理事長）で製造し、日の出町のマーケットイノベーション（羽立典弘代表取締役）が販売する室蘭産ヤヤン昆布100%の菓子「サクサク食感と豊かな磯の香りが感動的においしい素焼き昆布」は、無添加・ノンフライで、サクサクとした食感とほのかな苦み、口の中に広がる磯の香りが特長。昨年7月に道産品アンテナショップ「北海道どさんこプラザ」でテスト販売され、東京・有楽町店では12月まで継続販売された。

輪西町の「ラーメン鉄平」（志賀康生店長）では昨年12月から粉末状のヤヤン昆布を麺に練り込んだ「ヤヤン昆布塩ラーメン」を発売。昆布の香りを移した特製香味油も味のアクセントになっ

ている。同店を運営する登別市の望月製麺所ではら一めん風来（井上祐一オーナー）と連携し、第2弾となるつけ麺の開発も進めている。

一方、海水温上昇などでヤヤン昆布の資源量は減少しているという。母恋めし本舗の関根代表は「昆布漁は力仕事。高齢化により絵鞆町でも漁師が2人辞めている。まだ倉庫に在庫はあるが、今後どうなるか」と懸念している。（北川誠）



あめやふりかけなど開発が相次ぐヤヤン昆布商品