| 昆布の種類 | 天然 | 養殖 | 促成 |
|---|---|---|---|
| 1級 | | | |
| 2級 | | | |
| 3級 | | | |
| 4級 | | | |

天然　岩礁に、自然に着生した昆布。
通常、前年の水昆布が枯れて、そこから生える2年経過のものを採取します。
そのため、作柄の良し悪しが1年ごとになり、価格も乱高下しがちです。

養殖　ロープに種苗を着生させ、天然と同様に2年かけて養殖したもの。
利尻・羅臼・道南白口浜といった高級銘柄の産地でも盛んに行われています。

促成　1年間で養殖される昆布。道南地方で盛んに生産されており、
計画生産のため安定した供給が見込める商品です。

等級　昆布が生育するそれぞれの浜には漁業組合が定めた規格があり、
それに基づいた商品が出荷されているのです。
葉幅が広く、肉厚のものは1等や2等に、多少短いものや細いものは
3等や4等の商品として結束されます。

## 昆布の種類

### 真昆布（まこんぶ）

**主な産地** 函館沿岸

**特徴** 厚みがあり幅が広い。昆布の高級品。上品な甘味をもち、清澄なだしがとれる。

**主な用途** 主にだし昆布として利用、佃煮、塩昆布など

### 羅臼昆布（らうすこんぶ）

**主な産地** 羅臼沿岸

**特徴** 茶褐色で羅臼オニコンブの別称があり、香りがよくやわらかく黄色味を帯びた濃厚でこくのある高級だしがとれる。

**主な用途** 主にだし昆布として利用、おやつ昆布、佃煮など

### 利尻昆布（りしりこんぶ）

**主な産地** 利尻・礼文・稚内沿岸

**特徴** 真昆布に比べてやや固め。透明で風味の良い高級だしがとれ、会席料理などに使われる。

**主な用途** 主にだし昆布として利用、塩昆布、湯豆腐など

### 日高昆布（ひだかこんぶ）＜三石昆布（みついしこんぶ）＞

**主な産地** 日高沿岸

**特徴** 三石昆布とも呼ばれる。濃い緑に黒味を帯びている。柔らかく煮えやすい。だしにも使われる。

**主な用途** 佃煮昆布、昆布巻、おでん用、だし昆布など

| | |
|---|---|
| 真昆布№5 | 促成1級 |
| 真昆布№350 | 促成3級 |
| 利尻昆布 | 天然3級 |
| 羅臼昆布 | 天然3級 |

### 長昆布（ながこんぶ）

**主な産地** 釧路・根室地方沿岸

**特徴** 6～15mと長く、生産量が最も多い。佃煮や昆布巻などとして加工される。5・6月にとれた物を棹前（さおまえ）昆布という。

**主な用途** 佃煮昆布、おでん用、昆布巻など

### 厚葉昆布（あつばこんぶ）

**主な産地** 釧路・根室地方沿岸

**特徴** 長昆布と同じ地域に生育する。葉に厚みがある。

**主な用途** 昆布巻、佃煮昆布、酢昆布など

### 細布昆布＜細目昆布（ほそめこんぶ）＞

**主な産地** 北海道の日本海側沿岸

**特徴** 幅が細く、１年目に採取される。切り口が最も白く、細目の葉形で粘りが強い。

**主な用途** とろろ昆布、納豆昆布、刻み昆布など

### ガゴメ昆布（がごめこんぶ）

**主な産地** 函館沿岸

**特徴** 表面に籠の編み目のような紋様がある。粘りが強く、とろろ成分が多い。

**主な用途** とろろ昆布、おぼろ昆布、松前漬けなど

### とろろ昆布とおぼろ昆布の違い

#### とろろ昆布

甘酢に浸した乾燥昆布を重ね、厚みでできた側面を機械で削り、うす皮状にしたもの。

#### おぼろ昆布

甘酢に浸した乾燥昆布の表面を削ったもの。 昆布表面の黒い部分は甘酢がよく染みていることから、酸味が多い黒い「おぼろ昆布」（黒おぼろ）になる。内側の白い部分は、「太白おぼろ」と呼ばれる。 最後に残った昆布の芯の部分はばってら寿司や押しずしに使われるばってら昆布（白板昆布）になる。