

## 美味・健康・エコな「昆布革命」で世界の食を変える 大阪昆布海産株式会社

昆布おじさんこと代表取締役社長の喜多條清光さんは、テレビやフェイスブック、昆布会（講演会）などさまざまなところで昆布や「昆布革命」の素晴らしさを愛情いっぱいに伝えている。「昆布革命」とは2012年に喜多條社長が開発した1ミリカットのだし昆布のこと。簡単に美味しいだしがとれるだけでなく、最初から刻まれているのでだしガラも食材として使えるなど、美味しく、ヘルシーなうえにエコ。「昆布革命」はだし昆布の常識を覆す、まさしく革命的なものだ。2012年7月にNHKの番組「あさイチ」で紹介されたことから大反響を呼んだ。

### だし昆布が売れない危機から光明が差す

大阪昆布海産株式会社は喜多條社長のお父さんが1950年に設立。お兄さんがほかの道へ進んだため、次男の喜多條社長が継ぐことになる。当時、昆布の生産量は干し上げた状態で約3万トンが平均といわれ、それが順調に流通して時には不足するほどだった。しかし、50歳を超えた頃から状況が変わり、だし昆布が売れなくなった。2011年は社長がこの業界に入った頃のちょうど半分の1万5000トンしか採れなくなり、さらに売れ残る状態。「毎年、昆布業界のアンケートでは「だし昆布をどこで買いますか」「どのように使いますか」と前向きな質問だったが、「あなたはどのようにだし昆布を使わないのですか」に変えたんです。ほんまにもう危機感でいっぱいでした」。そのアンケート結果はほぼ3つの回答に集約された。「だし昆布の使い方が難しい」「和食を作らない」「だしをとった後の昆布を捨てるのがもったいない」というものだった。これを見たとき「なるほど」と納得できたという。「最近の料理本やレシピ本のだしのとり方は、料亭や超一流の料理人のだしのとり方をそのまま紹介されていることも多い。前日から水につけて60度の温度を保って3時間煮出すなど、家庭向きではないですね。それに今は和食を作る機会が減少したというのわかる。だしをとった後の昆布は僕ですら捨てていました。この答えはそのとおりやと思いました。」そして、だしをとるのが簡単、和食以外にも使える、だしを取った後の昆布が食べられるようにすれば、だし昆布は売れるはずと発想を逆転することができた。

### 先入観を捨てて上質なだし昆布を1ミリにカット

「だしをとった昆布を捨てなくてすむようにするのは、何とかできるといったんです。だしを取った後の昆布を使わない理由のひとつは「使った後の昆布を切るのがじゃまかい」だ。では、最初から細かく切っておけばどうだろうと考えた。だし昆布は大きくて立派なものに値打ちがあるので、刻まれることはなかった。カットした昆布もあるが、だしのでない佃煮などに使用する安価な物がほとんど。上質なだし昆布を刻んでも使いようがあるのではと思い、まずはだし昆布を食べやすい1ミリにカットした。

だしをとるのが日課という喜多條社長。いつもと同じように1ミリにカットした昆布でだしをとると、なぜか味が違った。「いつもよりだしが濃かったんです。いつも目分量ですが、板昆布と刻んだ昆布の量を同じにして、同じ水の量でだしをとってみたら、やっぱり刻んだ昆布のだしの方が濃かったんです」。

その頃、辻調理技術専門学校（現 辻学園調理・製菓専門学校）の本部長が同社へ来られた時にこの話題になった。お湯でとっただしは日持ちしないのが難点であることを話すと、昔テレビの番組でお寺周りをした時に、お寺の前に水をはった瓶が置いてあり、その中に昆布がたくさんつこんであった。お寺ではその水を使っておかゆや煮物を作っていたという話をしてくれた。「もしかしたら水でだしをとったら日持ちするのかも」と早速水でだしをとると、1週間～10日経っても遜色ないことがわかった。

### 1ミリ昆布を科学的に証明

昆布の断面からうまみ成分がでていっているのではと考えるようになった喜多條社長。1ミリにカットすることでさらに断面が増え、よりうまみが出るようになったのではと仮説を立て、大学教授に検証を依頼。同量の板昆布と1ミリ昆布を24時間水につけて比べると、1ミリ昆布のうまみが37%アップすることがわかった。エビデンスもとれ、1ミリ昆布の優位性を科学的に証明することができた。

### オリーブオイルと昆布の出会いが洋食にマッチした

喜多條社長は料理が好きで、小さい頃は中華料理のシェフになりたかったとか。24年前にはル・コルドン・ブルー神戸校でフランス料理を学んだ本格派。得意の腕を振るって昆布水をありとあらゆる料理で試した。「レシピにある水の代わりに昆布水を使い、中華料理なら中華だしの代わりに昆布水を使います。昆布水は料理に使うと一気に美味しくなるんです。それに、熱いお湯でだしをとると磯臭さや粘りがでるけれど、昆布水はそれが無い。どの料理も美味しくなったので、楽しくてしかたなかったです」。

毎日、昆布水を使っていたため、大量のだしガラが残った。それをエキス



トラバーゼンオリーブオイルに漬けて冷蔵庫に保存していた。ある時、お孫さんにチャーハンを作ろうとした時に油がなかったので、このオリーブオイルを使うことに。一緒に漬けていた昆布も入れてチャーハンを作ったところ、お孫さんが「いつもより美味しい」という。「昆布を炒めるとカリカリに香ばしくなりました。これは洋食に使えると思い、オリーブオイル漬の昆布をハンバーグなどに使ってみると美味しくできました。これでだしガラを和食以外の料理にも使えるようになりました」。

### 「昆布革命」で社会貢献していきたい

いよいよ「昆布革命」を商品化することになり、お客様宛のDMに「年内にこんな商品を売り出すかもしれません」と送った。すると、偶然同社のお客様でDMを見たNHKの「あさイチ」のディレクターから番組を作らないかと連絡が入る。番組放送後、毎日100通以上メールの注文が届いている。「今まで注文があってもメッセージが入ったことはなかったのですが、番組をみてスゴイと思いました」「健康のために試したい」と、お客様の声はありがたかったですね。

そして、すぐに出版社4社から連絡があり、2社と契約。「奇跡の昆布革命」と「大阪天神橋 昆布問屋の昆布水レシピ」を2冊同時に発売した。アンケート結果から1年も経たない間、全力疾走の日々を送った。注目は話題も集めているが「昆布革命」は今が始まりと喜多條社長はいう。介護関連の会社からの問い合わせが増えているほか、ペットフードへの展開も視野にしている。国内はもちろん、台湾で講演するなど広報活動も精力的だ。「欧米でグルタミン酸を使った料理の研究がさだだしているの、世界にも「昆布革命」をアピールしていきたい。そして、美味しく健康でエコな日本特有の食材「昆布」で社会貢献をしていきたいですね」と目を輝かせて語ってくれた。



「昆布革命」の詳しい使い方やレシピで紹介した著書



オリーブオイル漬け



野菜たっぷり豚南蛮



スパニッシュオムレツ



ピシソワーズ

### 大阪昆布海産株式会社

代表取締役社長 喜多條 清光

〒530-0041  
大阪府大阪市北区天神橋1丁目13番8号  
TEL: 06-6353-5161  
FAX: 06-6353-7007  
http://www.kombu.jp/kakumei/  
https://www.facebook.com/kombukakumei



【事業概要】「昆布革命」の製造元・卸問屋