

昆布巻の流通状況

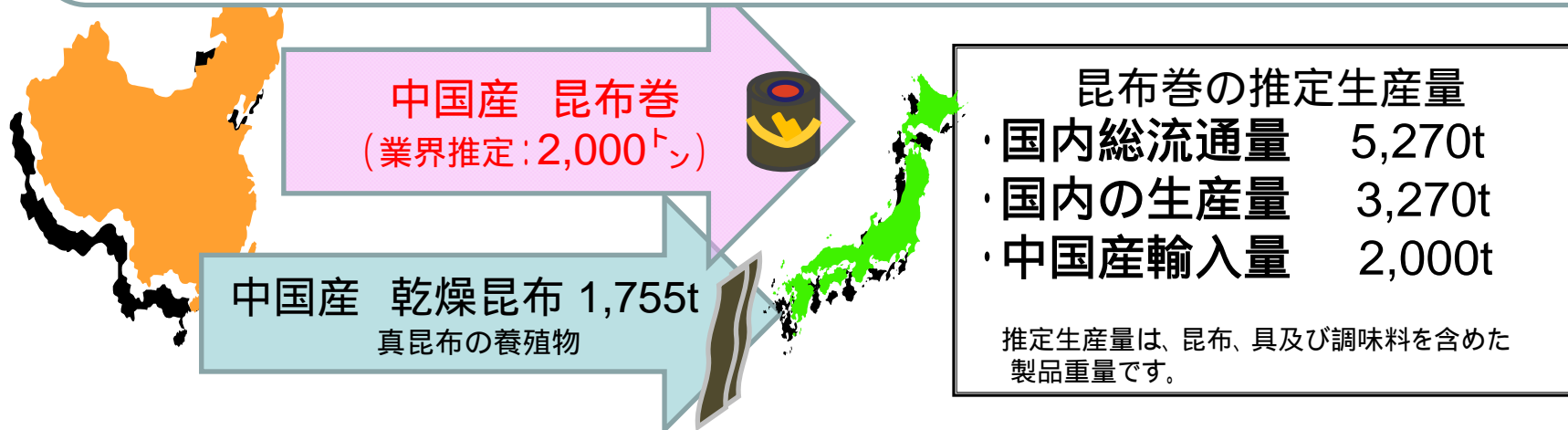
平成22年7月

消費者庁 食品表示課

昆布巻の流通状況

- ・国内に流通する昆布巻は約5,270tと推定され、そのうち約4割を中国産が占めている。
- ・国内産乾燥昆布価格(1,202円/kg)は、中国産乾燥昆布価格の約2～3倍である。
- ・中国産昆布巻は、半製品がにしん調製品などとして輸入され、国内で調理・味付けされ製品となっているものが多い。

国内産乾燥昆布価格は、農林水産省「水産物流通統計年報(産地品目別上場水揚量・卸売価格)」より平成17年の乾燥昆布の卸売価格です。



にしん・さけ調製品の輸入量

(H21にしん調製品) 2,364t **中国2,179t** タイ170t
 (H21さけ調製品) 10,097t **中国5,648t** タイ2,949t

資料: 財務省「貿易統計」

上記の輸入量には、海外から輸入される半製品の昆布巻が含まれています。

乾燥昆布輸入量(主な用途: 佃煮・とろろ・葉売り)

(H21) 1,933t **中国1,755t** 韓国167t ロシア11t

資料: 北海道漁業協同組合連合会調べ(乾燥重量)

平成21年都道府県別乾燥昆布供給量

国内計 20,516t

北海道 19,490t (95%)
 岩手 579t (3%)
 青森 447t (2%)

資料: 北海道漁業協同組合連合会調べ(乾燥重量)

国内昆布巻推定生産量

(1,090t × 3 = 3,270t)

推定昆布巻生産量は、昆布、具及び調味料を含めた推定製品重量です。

平成21年	乾燥昆布 使用数量(t)	推定昆布巻 生産量(t)
国産昆布	1,050	3,150
輸入昆布	40	120
計	1,090	3,270

資料: 北海道漁業協同組合連合会調べ

乾燥昆布ができるまで

1 昆布の採取

朝5時～9時頃 船に乗り昆布の採取へ
昆布漁は5月～9月頃に行われる。



2 かんば 干場へ移動

船から昆布を直接ワイヤーにつるし干場へ
昆布の長さは、10m程



天日で乾燥(重量の8割が乾燥する。)
天候が悪い時は、乾燥室を利用。



乾燥した昆布

3 切断

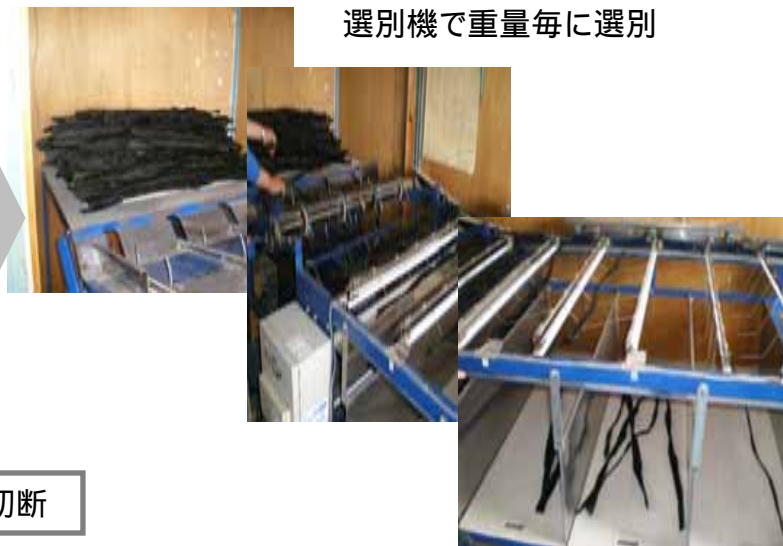
乾燥した昆布を台の上ののせ切断
105cmごとに切断します。



台に昆布をのせ105cmごとにカマで切断

4 選別

選別機で重量毎に選別



5 箱詰め

箱詰めして保管
その後、検査(等級)を受けて出荷



にしん入り昆布巻ができるまで

1 昆布巻の成形

水で戻した昆布を計りにのせ、その上にニシンをのせる
他に生ししゃも、鮭、サンマ、ホタテなどを使用



さらに昆布でニシンを巻いて、
干びょうでしぼる



干びょうでしぼった後、そのまま冷凍保管
することも、又、中国からの半製品もこの
状態で日本へ輸出されている。



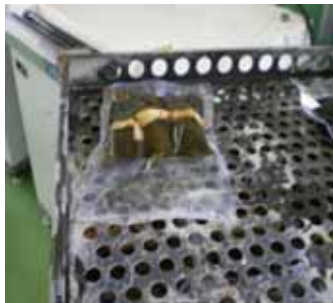
2 味付け

昆布巻を網の中に入れ、調味液の入った圧
力なべで40～50分加
熱調理。



3 包装・殺菌

レトルト袋に入れ、密封して加熱殺菌処理を行う



4 完成(にしん昆布巻)



(賞味期限は半年程)

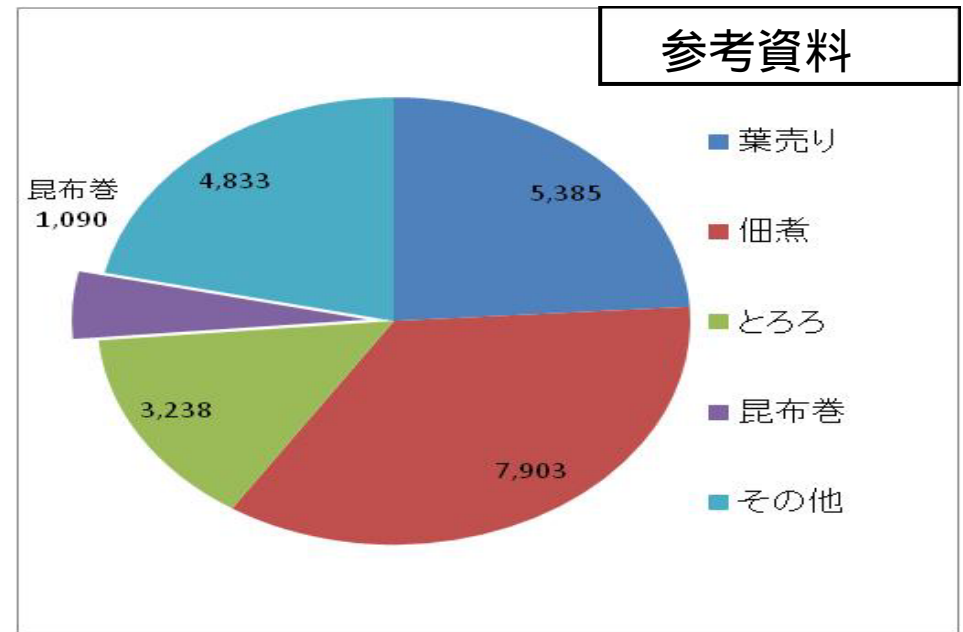


昆布加工品の状況

国内産及び輸入昆布の加工用仕向量(平成21年推定)

	国産昆布	輸入昆布	計
	数量(t)	数量(t)	
葉売り	5,075	310	5,385
佃煮	7,350	553	7,903
とろろ	2,550	688	3,238
昆布巻	1,050	40	1,090
その他	4,491	342	4,833
計	20,516	1,933	22,449

資料:北海道漁業協同組合連合会調べ(乾燥重量)



昆布	国内食用	葉売り	包装葉売り
			高級出汁用昆布
		加工用	佃煮昆布
			トロロ昆布
			昆布巻
			刻み昆布
			酢昆布
			オボロ昆布
			塩昆布
		その他のこんぶ加工品	
輸出用(干し昆布)			
工業原料用(アルギン酸の原料や医薬品の原料)			

平成20年都道府県別昆布採取量

国内計 120,181t

北海道	98,607t (82%)
岩手	18,580t (15%)
青森	1,146t (1%)
その他	1,848t (2%)

国内昆布漁獲量(t)	
平成20年	120,181
平成19年	114,123
平成18年	126,004
平成17年	123,064
平成16年	138,378

資料:農林水産省「水産統計(平成21年度版)」

昆布の種類

産地によって持ち味いろいろ

北海道の昆布勢ぞろい!

日本で食べられる昆布の約90%は北海道産。産地が変われば、味わいも食べ方も変わります。料理にあわせて、使う昆布を選んでみてはいかが？



利尻昆布

産地 利尻・礼文・権内を中心とした北海道北部の沿岸。

特徴 やや堅め、すんだ香りのよいだしがとれる。

主な用途 だし、塩昆布、おぼろ・とろろ昆布等。

羅臼昆布

産地 羅臼沿岸。

特徴 茶褐色で幅が広く柔らか。香り高いだしがとれる。

主な用途 だし、昆布じめ、おしゃぶり昆布等。

長昆布

産地 釧路以東の沿岸。

特徴 文字通り10~20mと長い。

主な用途 佃煮、おでん用の昆布、昆布巻等。

細目昆布

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。粘りが強い。

主な用途 おぼろ・とろろ昆布、きざみ昆布等。

真昆布

産地 函館を中心に松前から室蘭までの沿岸。

特徴 幅が広く肉厚。結納品等の飾りにも使われる。

主な用途 だし、塩昆布、おぼろ・とろろ昆布、佃煮、ハツテラ等。

日高昆布 (三石昆布)

産地 主に日高沿岸。

特徴 細く火が通りやすいため、調理しやすい。

主な用途 だし、昆布巻、佃煮、おでん用の昆布等。

厚葉昆布

産地 釧路以東の沿岸。

特徴 幅が広く肉厚。

主な用途 昆布巻、佃煮、群昆布等。

昆布巻の表示例

参考資料

名称 ほたて昆布巻

原材料名 昆布(釧路産厚葉昆布)、ほたて(北海道)、干瓢、還元水飴、醤油、砂糖、米発酵調味料、かつおエキス、食塩、ソルビトール、酒精、調味料(アミノ酸等)
(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

内容量 1本

賞味期限 枠外下部に記載

保存方法 冷蔵所にて保存して下さい。開封後は冷蔵庫(10℃以下)に入れ、お早めにお召し上がり下さい

商品名	さけ一口昆布
名称	佃煮
原材料名	昆布、鮭、干瓢、水あめ、砂糖、みりん、アミノ酸液、醤油、食塩、たん白加水分解物、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、保存料(ソルビン酸K)、(原材料の一部に小麦、鮭、豚肉、大豆を含む)
原料原産地名	昆布・干瓢(中国)、鮭(日本)
内容量	120g
賞味期限	枠外に記載
保存方法	10℃以下で保存してください。

名称	昆布巻(一口巻)
原材料名	昆布、干瓢、砂糖、醤油、還元水飴、合わせだし、清酒、本みりん(原材料の一部に大豆、小麦を含む)
内容量	10個
賞味期限	2010. 6.11
保存方法	直射日光、高温多湿を避け保存して下さい。