

高槻で昆布に関する講演会

「こうはら」の発酵食品の効能を学ぶ
舞昆を通して

令和7年12月3日13時より、高槻市クロスバル（市民交流センター）にて講演会を行いました。講師は「西龍治」氏でヒューテック株式会社代表であり、食文化交流活動に公私とも力を注いでおられます。

今回は、昆布の「こうはら」の発酵食品である「舞昆」を通して、発酵食品のすばらしさから昆布や海藻の持つ可能性にも言及されました。

初めに「ふりかけサブリー夢湧え」これは昆布、たまき茸・乳酸菌などを原料とした記憶力・安眠力に優れたサブリーで毎日7000年前に北前船で、昆布が運ばれる祭、瀬戸の海のアたりからの花粉などにより、青臭い昆布が熟成され、おいしくな

っていき関西では昆布のつくた煮などの食文化に発展したようです。ちなみに「舞昆」は昆布をアケビ・パイナップル・びわなどを発酵させ、その液に付け込んで作られたもので他社には無いようです。世界で一つの発酵昆布はひつまぶし風にだし茶漬けにしても美味しく頂けるようです。

日本では昆布は食品としての使用が主ですが、インドネシア・タイなど海外では、家畜のえさや肥料として使用されている。

海藻が持つ可能性は大きく注目されており、天然の成長ホルモンを含みミネラルも豊富で、イチゴ農家の方が肥料としての取り組みをされており、化学肥料より安全性が高くコストが安く、根の張り、葉の広がりにも違いがあり、病害虫にも

強く、実の香りやツヤも栄養も豊富になるように、良いことづくめの海藻です。

可能性は外食分野にも広がり、大阪万博では昆布十豆乳十乳製品で作られた罪悪感の少ないソフトクリームが販売され、深みのある美味しさで好評だったようです。更にオフライトのように薄いシート状にもなり、用途もこれから、どんどんと拡大される兆しがあるようです。

このほかにも学校給食にも積極的に昆布の良さを取り入れて、アレルギー性も低い海藻をどんどんと広めることも社会的役割かと思えます。

「医食同源」は古くから言い伝えられています

が今の時代こそ、本当に求められる大切な原点であり、次世代に残し、生活に生かしてほしいと改めて感じながら研修を終えました。

また、農業にもSDG'sの観点からも注目が集まると思われ、行政としても力を入れてほしいものです。



「昆布へのこだわり・食文化」を語る西氏（正面中央）