

敦賀が誇る「おぼろ昆布」の

製造技術が文化財に

北前船から荷揚げされた昆布を職人が加工し、一大産地に

敦賀の名産品「おぼろ昆布」。その製造技術が2025年3月28日、国の無形民俗文化財に登録されました。

日本列島のほぼ中央に位置する敦賀は古くから日本海海運の要衝として栄えました。昆布は北方からの交易品の一つで、北前船の寄港地だった敦賀では江戸後期頃から昆布の加工技術が盛んとなり、おぼろ昆布が生産されるようになりました。昆布を荷揚げできる港があり、昆布を商う廻船問屋があり、

昆布を加工する職人がいるという好条件が重なり、敦賀のおぼろ昆布は発展。他の地域の職人たちも次第に敦賀に集まり、一大産地を形成していったのです。

敦賀市文化・交流推進課係長で学芸員を務める奥村香子さんは、「こういった歴史的背景に加え、敦賀の昆布職人は一人ひとりが技を磨いて特徴ある製品づくりをしています。これらの要素が地域的特色のある技術として文化財登録の評価ポイントとなりました」と解説します。



おぼろ昆布は北海道産の真昆布を酢に漬け込んで柔らかくし、専用包丁で表面を薄く削り取って作られます。その厚みは用途に応じて0.01～0.05ミリ。シュツ、シュツと勢いよく削ることで、なめらかなおぼろ昆布が漉き上がります。



専用包丁は20～30分おきに研いで刃先を調整します。研ぎ直した包丁にアキタを入れたものが右の写真。わずかに曲がった刃先を当てるとカーブが昆布の表面に引っかかり、かき取るように薄く昆布を削ることができます。

無形民俗文化財

道具へのこだわりや工夫の積み重ねで技術が磨かれる

「敦賀のおぼろ昆布の製造技術を国が認めてくれたのはいいことです。地場産業としてますます発展してくれれば」と話すのは昆布職人の高橋衛さん。子どもの頃から家業を手伝い、自らも職人に。この道58年のベテランです。技術へのこだわりは職人により様々ですが、高橋さんが特に重視するのが包丁です。昆布を削る専用包丁は先端をわずかに曲げて使用。刃先を曲げることを「アキタを入れる」といい、アキタの入れ方次第でおぼろ昆布の出来栄が変わると言われています。また、包丁は削っていくうちに刃先が摩耗し、切れなくなっていくきます。高橋さんは常時3～5枚の刃を傍らに置き、20～30分使ったら研ぎ直して切れ味を保っています。その他、包丁を挟むハサミ台や研ぎ器など、職人たちは各自使いやすさや生産性を考えながら道具を工夫。その積み重ねによって技術が磨かれ、現在へと継承されています。



敦賀を代表する昆布職人 高橋衛さん。2023年度には卓越した技術を持つ「現代の名工」、2024年には黄綬褒章(業務精励)に選ばれています。

文化財としての価値を強みに産業支援にも

同じ昆布の加工品であるところろ昆布がブロック状にした昆布を機械で削るのに対し、おぼろ昆布は一枚の昆布の表面を手作業で削り取っていきます。「昆布は一枚一枚厚みも幅も違います。これを均一の薄さで削るのは経験と感覚が必要。機械ではできません」と高橋さん。技術の習得には経験と年数を要することもあり、最盛期の昭和50～60年代には約600人いた昆布職人は、現在100人足らずに。高齢化も進み、技術の継承は大きな課題となっています。

今回の無形民俗文化財への登録は「観光や産業としてだけでなく、文化的価値が認められたのが大きい」と奥村係長。今後は市民の意識醸成も図り、さらなる価値向上や産業支援につなげていきたいとさらに前を向いています。

●この記事に関するお問い合わせ
敦賀市文化・交流推進課

0770-12218153

