

ミ ナ ト ト



vol.02  
spring 2015



M I N A T O     T S U R U G A



特集

# 港町

## \* 昆布

### ストーリー

敦賀と昆布の歴史は古く、奈良時代にはすでに朝廷への献上品として北海道から敦賀の港を通って都へ運ばれていたと考えられています。鎌倉時代中期以降になると船の往来も活発になり盛んに昆布が取引されるようになりました。

敦賀は、北前船に積み込まれた昆布などの物資が、京都や大阪に運ばれる上での重要な中継拠点として栄えました。当時から昆布を加工して出荷した昆布問屋も多く存在し、いまなお昆布は敦賀を代表する名産品です。

昔の面影を残すまちなかの昆布店や職人を訪ね、改めて昆布の魅力に迫ります。

## 港と暮らす、港と遊ぶ。

古くから日本海有数の港町として栄えた敦賀。江戸時代には北前船の寄港地として北海道で採れた昆布などの海産物を都に運ぶ拠点として発展し、その後はロシア・ヨーロッパへと渡る欧亜国際列車の発着場として重要な役割を果たしました。戦争で大きな傷跡を残しましたが、港には石油貯蔵庫だった赤レンガ倉庫をはじめとした古い倉庫群など、昔の面影を残す建物が点在しています。敦賀の人にとって港は大切な想いが込められた場所なのです。



## ミナトト 春号

### contents

- 02 特集 港町 昆布 ストーリー
- 07 Gourmet まちなかぐるめ
- 09 People 気軽に着物の歴史と文化を
- 11 Pick up 港を灯すステンドグラス工房
- 13 Guide まちなかガイド
- 14 Map つるがまちなかマップ

## つるが昆布

酢につけて柔らかくした昆布を削って作る手すき昆布。  
削る部分によって呼び名や味が変わります。



### とろろ昆布

昆布の芯の部分だけを機械で削ったふわふわとした食感が楽しめる昆布。



### むきこみおぼろ昆布

昆布の表面と芯の部分を一緒に手がきで削った歯ごたえも楽しめる昆布。



### 手すき昆布

### おぼろ昆布

昆布の芯の部分のみを手がき包丁で一枚づつ丹精込めて削った貴重な昆布。

## 煮昆布

### 日高昆布

柔らかくて調理がしやすく昆布巻き、おでんの結びなどに最適な最高級の煮昆布。



### 利尻昆布

澄んだだし汁がとれる最高級のだし昆布。



### 羅臼昆布

だし昆布や塩昆布など多様な用途に使える万能昆布。



## だし昆布

※撮影協力 増井弘海堂

## 昆布製品いろいろ

おぼろ昆布、とろろ昆布、出し昆布など各店それぞれの特色を比べたり、その店ならではの昆布製品を見つけにいろいろと回ってみるのも楽しいですね。



### 根昆布飴ソフト

根昆布粉末ともち米で練り上げたおやつ。味の銘品館



### 昆布ソフトクリーム

ヘルシーな味わいが大人気の昆布のソフト。敦賀昆布館



### ババットひとり昆布

料理にふりかける小粒状にした汐吹き昆布。奥井海生堂



### 椎茸昆布

贈り物にも喜ばれる昆布の佃煮。こんぶの北村



### 太白おぼろ昆布

手がきで一枚づつ丹精込めて削った昆布。増井弘海堂



### らうすDEとろろ

高級昆布の羅臼をとろろにした逸品。味の銘品館



### 焼ごま昆布

ゴマの香ばしい風味が特徴のおやつ。敦賀昆布館



### 極上塩昆布

厳選した昆布のみを使用した定番煮昆布。奥井海生堂



### 昆布巻きにしん

身欠きにしんを昆布で巻きました。こんぶの北村



### とろろ昆布

昆布の爪(根元)を使った風味豊かな昆布。増井弘海堂

※取材協力 ヤマトタカハシ



敦賀の昆布を代表するおぼろ昆布。向こう側が透けるほど薄い手すきの昆布は、昔から熟練の技を持った職人たちによって丁寧に削られて続いています。素晴らしい職人技として全国的に有名で、全国の85%の生産量を誇ります。現在、敦賀にはこの昆布職人がおよそ200人ほどいて、伝統の技を守り続けています。

伝統の技が支える  
敦賀名産おぼろ昆布

手すき昆布職人 別所昭男さん



15歳で三代目として父親に弟子入りし、この道58年の別所さんは敦賀を代表する手すき昆布職人。敦賀市内にある作業場で、日々熟練の職人技で昆布を削り続けています。

昆布は削る部位によって味や呼び名や用途が変わります。別所さんの手すきの技で特筆すべきは「おぼろ昆布」より厚く削った「竹紙昆布」と呼ばれる幻の昆布。先代が関西の料理人の要望に応えることで生まれ、これができるのは全国でも別所さんただひとりだそうです。竹紙昆布はおもに高級料亭などで魚のお刺身などに巻き旨味を染み込ませるために用いることが多く、一般的にはあまり出回らない貴重な昆布として知られています。

「職人になって良かったと思うのは、自分の削った昆布を食べて美味しいと感動してくれる人を見ることが二人前になるには10年かかるという手すき昆布職人の世界。全国各地で実演や講習などをしながら後輩の育成にも力を注いでいます。」

明治4年創業の奥井海生堂は、東京にも店舗を持つ全国的にも有名な老舗昆布店。神楽本店には数ある昆布商品が並びます。越前和紙を用いたデザイン性豊かなパッケージもギフトとして人気です。

## 奥井海生堂

おしゃで楽しい  
昆布ライフ



敦賀市神楽町1丁目4-10  
TEL.0770-22-0385  
営業時間 9:00~18:00  
(祝日は17:00まで)  
定休日 年末年始のみ



神楽町二丁目商店街にある増井弘海堂は、大正13年創業の老舗昆布店。店舗奥の作業場で3代目店主自らが削ったおぼろ昆布が店頭並びます。また、自社工場で炭火で焼き上げた敦賀銘菓の豆らくがんでも有名です。

## 増井弘海堂

丹精込めた  
削りたてを店頭で



三代目店主 増井 隆司さん

敦賀市神楽町1丁目1-12  
TEL.0770-22-1051  
営業時間 8:00~19:00  
定休日 年末年始のみ



## 味の銘品館

北前船のカワモト

昆布製品をはじめ地元敦賀の名産品や全国のうまいものを販売するカワモト昆布食品の本社前直営店。



敦賀市鳩原21-1-9  
TEL.0120-541-385  
営業時間 8:30~18:00  
定休日 年末年始のみ



## 敦賀昆布館

昆布を使ったいろいろな商品を販売する昆布の大型専門店。工場見学のほかレストランなども併設しています。



敦賀市坂の下小河田3-1  
TEL.0770-24-3070  
営業時間 9:00~17:00  
定休日 年末年始のみ



港の景色を望む蓬萊町にあるこんぶの北村は昭和24年の創業。上質な昆布を吟味して選び作られたこだわりの昆布商品は、おもに贈答用として販売されていますが、店頭には小分けされた商品も気軽に買い求めることができます。

## こんぶの北村

最高級の昆布を  
贈り物に



店主 山下正志さん

敦賀市蓬萊町13-2  
TEL.0770-22-0865  
営業時間 8:00~19:00  
定休日 第一・第三日曜日



港町敦賀は西洋との交流も盛んだった町。商店街や路地裏を探せば、昔ながらの洋食屋さんや新しくできたカフェやレストランが見つかります。街中でおすすめの洋食ランチの食べ比べも楽しいですね。

# まちなか ＊ ぐるめ

Gourmet



野菜たっぷりランチ 1,380円(ドリンク付)



ランチBメニュー 1,550円



Aランチ 1,296円



Aランチ 1,365円



オムライスセット 1,000円



お肉のグリル 950円

## キトテノワ

博物館通りの町家ショップにあるカフェ。古い町家を改装した店内は趣があってランチタイムは女性客でいっぱい。人気の野菜たっぷりランチは、動物性の食材を使用せず植物性のものだけで作られた料理が品数豊富に並びます。食後のオリジナルスイーツも楽しみのひとつです。



敦賀市相生町14-29  
TEL 0770-21-0220  
☎11:00～17:00  
📅火曜日

## フランス料理 ル・サンオンズ

明治34年創業の老舗「かたやま酒店」に併設の気軽に本格的なフランス料理が味わえるレストラン。港町をイメージした赤レンガ風の外観が目を引きまします。ランチはどれもワインに合うように作られていて、地元産の新鮮な魚かお肉のメインにサラダとスープ、パンかライスのセットです。



敦賀市栄新町3-14  
TEL 0770-23-2372  
☎ランチ11:30～14:00 LO.  
ディナー17:00～21:30 LO.  
📅月曜日、第三日曜日

## 敦賀ヨーロッパ軒本店

名物ソースカツ丼で有名なヨーロッパ軒は、洋食屋としても人気が高く定番のランチにもファンが多くいます。ミンチカツにピカタに似たジクセリがついたAランチやカツレツにオムレツがついたBランチなどここならではのメニューが人気。カツ丼を食べたら次はランチにもトライしてみてください。



敦賀市相生町2-7  
TEL 0770-22-1468  
☎11:00～20:00  
📅月曜日、火曜日

## レストランうめだ

相生町商店街にあるレストランうめだは昭和15年創業の洋食レストラン。当時の面影を残す店内はレトロな雰囲気たっぷりです。人気のAランチはハンバーグ、エビフライ、串焼きチキンの入ったボリューム満点。毎月10日から月末までは気軽に食べられる日替わりサービスランチもあります。



敦賀市相生町2-16  
TEL 0770-22-0632  
☎11:00～19:30  
📅水曜日

## cafe&dining bar きらく

本町商店街から路地を入った繁華街の中にあるきらくは、本格的なバーテンダーが作るカクテルが有名なダイニングバー。ランチタイムも営業していて、海老入りホワイトソースやデミグラスなどソースが選べて、サラダとドリンクがついたこだわりのオムライスセットが人気です。手作りスイーツもおすすめ。



敦賀市本町1-2-14  
TEL 0770-22-2154  
☎カフェ11:30～14:00  
バー18:00～深夜1:00  
📅日曜日

## カメレオン食堂

敦賀駅ロータリーからすぐ近くの駅前商店街にあるカメレオン食堂。洋風の定食屋をイメージしたというお店はセンス良くお洒落な雰囲気。人気のランチはお肉のグリル。日替わりでチキンやポークになるお肉はボリュームたっぷり、それにサラダとライスが付いて食べ応えありです。



敦賀市白銀町5-29  
TEL 0770-24-3717  
☎ランチ11:30～15:00  
ディナー18:00～23:00  
📅月曜日



古くから続く老舗呉服店を受け継ぎ、現代風に着物の着方を提案する若者がいます。彼の開いた店が実家呉服店のすぐ近く、氣比神宮を目前にした神楽一丁目商店街にあります。

一見呉服店とは思えない現代的な外観。店内に入ってもそのイメージは変わらず、シンプルで白い壁をとどこどころスポットの明かりが照らす、まるでショールームのような落ち着いた空間。そこに並べられるのは無地やストライプやチェックなどの一見洋服かと思間違つような着物の反物や履物など。店主の名子さんが目指すのは、若い人にも気軽に来てもらえるような着物のセレクトショップだ



ひと People  
なご呉服店別館 n&g  
名子 央

温故知新  
モダンジャパニーズ  
スタイル



そうです。

老舗呉服店の次男として生まれ大学までは家業を意識することなく育った名子さんですが、お兄さんが別の職業を選んだことで、着物問屋を就職先を選びました。問屋では営業として働いていましたが、呉服業界の現状は厳しいもので、そう簡単に取り引してくれる店は見つかりません。そんな中で出会ったある営業先の活気があって明るい姿に感動、どの町でも一軒ぐらいは繁盛する呉服店があると確信し、実家に戻って家業を継ぐ決心をしました。

実家の呉服店を手伝って一年ほど経った頃、

たまたま近所に空き物件が出たのをきっかけに着物を綺麗に見せるショールームのようなスペースで、若い人にも気軽に着物に触れてもらえるようにと新しい店舗 n & g を開きました。ここでは着物の販売だけではなく、着方教室や講師を招いた講演会など着物の歴史や文化も積極的に伝えていきます。また、着物バーや歌舞伎鑑賞など様々なイベントを企画して着物を着る機会も提案しています。

「もっと多くの方に気軽に着物に親しんでもらいたい」と語る名子さんですが、こうしていろいろな活動ができるのも長年築き上げた呉服店の土台があったからこそ、両親に感謝しながら新しい着物文化を発信していきたいと目を輝かせていました。



なご呉服店別館 n&g  
敦賀市神楽1丁目2-4  
TEL 0770-22-0075  
www.nago-g.com

## 港を灯す

### カラフルなステンドグラス

敦賀港からほど近く、昔のまち並みが残る蓬萊町の通り沿いに、古い町家を利用したステンドグラスの工房と教室ハーバーライトがあります。通りから窓越しに見える色とりどりの明かりが港の景色によく合います。

港にちなんだ名付けられたというハーバーライトが始まったのは、ちょうど敦賀港開港100周年の平成11年のこと。それまで公務員などをしていたオーナーの俵清美さんが、趣味で始めたステンドグラスを制作するための工房として使い始めたのがきっかけです。噂を聞きつけた人が一緒に制作したいと集まるようになり、現在の形になりました。

教室は毎週昼と夜の計5回行われていて生徒は20人程度。子育ても終わり自分の時間を持てるようになった世代が中心です。初心者からベテランまでカリキュラムは設け

ずに各々自分のペースで自由に取り組み、おもにライトやパネルを制作しています。初心者でも一ヶ月程度で作品を作ることができますが、なかには1年がかりで大作に取り組む人もいます。出来上がった作品は2・3年に1度のペースで行われる作品展で発表していて、10周年の際にはブラザ万象で盛大にお披露目したそうです。

「毎日いろんな人と話したり、出来上がっていく作品を見るのが楽しみ。開いている時は気軽に覗いてください。俵さんは、幼い頃お母さんが編み物教室を開いていたそうで、その影響もあってステンドグラス教室を開いたのかも知れないと話してくれました。」



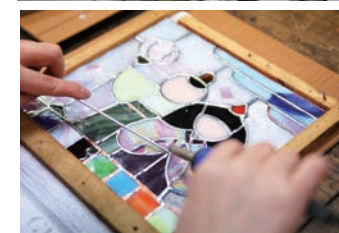
ステンドグラス工房  
ハーバーライト (HARBORLIGHT)

敦賀市蓬萊町13-5

TEL 0770-24-1416

教室 昼の部:毎週火曜・水曜・木曜

夜の部:毎週水曜・金曜



オーナー 俵清美さん

