

「四季」 42 昆布

学名 Laminaria

褐藻類コンブ科の海藻の総称

名前の由来については、様々な説があり
はっきりしない。古名「^{ひろめ}広布」・「^{えびすめ}夷布」

郷土資料から見た「^{こんぶ}昆布」のあれこれ

昆布は、「養老昆布」という字を当て「よろこぶ」に通じる縁起物として、正月や地鎮祭といった行事に、また、「子生婦」として結納や結婚式に用いられる。

昆布で材料を巻いて煮た「昆布巻き」は、年越しやおせち料理にかかせないものの一つであるが、何を巻くかは地方によって異なる。もとは保存食用の干し魚を巻いたとされ、一般的には身欠きニシンであるが、柏崎ではサケを巻くことも多い。

市内佐水には、「最近まで大みそかの夜は決して昆布巻きをしないし、決して食わないしきたりであったといわれている」（「柏崎市伝説集」）という家があるが、これには二つの伝説がある。一つは、大みそかに昆布巻きを作っていたところ、わずかのすきに鬼が一つ残らず食べてしまったのを怒ったためというもの。もう一つは、凶作の年に大みそかになっても昆布巻きを作る余裕もなく、苦労して年貢米を工面しようとしていたところ、それを気の毒に思った役人が年貢を待ってくれたので、殿様に感謝するため、というものである。

グルタミン酸を多く含み、だしを取るのに使われるが、高血圧や甲状腺病に効用があるといわれ、だしを取るだけでなく昆布自体を食べると体に良いとされる。

参考資料

「図説 花と樹の大事典」	植物文化研究会・雅麗篇	1996	「日本大百科全書」	小学館発行	1994
「柏崎市史資料集 民俗編」	柏崎市史編さん委員会編	1986	「日本民俗大辞典」	吉川弘文館発行	1999
「たべもの語源辞典」	清水桂一 編	1980	「柏崎市伝説集」	柏崎市教育委員会編	1972
「料理食材大事典」	主婦の友社編	1996			