

# 週刊水産新聞

発行所/株式会社 水産新聞社  
〒060-0061 札幌市中央区南1条西8丁目9番地1 エコネットビル5階  
電話(011)210-5073 FAX(011)210-0947  
(平成10年2月25日第三種郵便物認可)

URL: <http://www.suisan.jp/> E-mail: [sapporo@suisan-np.co.jp](mailto:sapporo@suisan-np.co.jp)



料理人などプロを相手に昆布とうま味の魅力をPRした



うま味体験・試食を通し昆布料理を絶賛した参加者(いずれも天満大阪昆布提供)

## ニューヨーク 昆布に親しむ

### 天満大阪昆布・喜多條社長、PRに参上



喜多條清光社長

以前ボストンに住んでいたこともあり、毎年ニューヨークに足を運んでいる喜多條社長。5年前にタイムズスクエアの前に立ったときにふと、「ニューヨークに昆布を売りたいと火が付いた」という。

(株)天満大阪昆布の喜多條清光社長は1月、ニューヨークを訪れアメリカ版「昆布塾」を開催、料理人など食のプロを相手に昆布やうま味の魅力をPRした。調理師免許を持つ喜多條社長自らだしが昆布を使ったパスタなどを調理。試食が足りなくなるほどの人気ぶり、ニューヨークカーをうならせた。うま味に対する関心も高く、昆布業界の光はうま味。それを確認できたのが一番の収穫」と話し、海外展開への大きな一歩を踏み出した。

また、日本の若者の昆布離れを食い止め、漁業者が生産を継続するには「海外で昆布が注目されれば、必ずそれがフィードバックされ日本の若者が見直すだろう」との思いを胸に昆布塾開催を模索、知り合いにコディネーターを依頼し初開催が実現した。開催地はニューヨークのブルックリン。近年はファッションやアートはもちろん、食の進化も目

つ。「うま味は知っているが、昆布に由来するとは認識しておらず、『和食の無形文化遺産登録もそれほど知られていない。昆布の磯臭さも敬遠され、明らかに面白くないという顔だった」と喜多條社長は振り返る。

まずは昆布の歴史や日本料理における位置付け、料理でどう生かせるかを説明、原藻を見て触り味の取り方も紹介したが、参加者の反応は「まじろ顔色は、一気に変わり、「おいしい」と歓声が上がった。

「うま味は知っているが、昆布に由来するとは認識しておらず、『和食の無形文化遺産登録もそれほど知られていない。昆布の磯臭さも敬遠され、明らかに面白くないという顔だった」と喜多條社長は振り返る。

「うま味は知っているが、昆布に由来するとは認識しておらず、『和食の無形文化遺産登録もそれほど知られていない。昆布の磯臭さも敬遠され、明らかに面白くないという顔だった」と喜多條社長は振り返る。

### 食のプロ相手に塾開催/うま味、新たな味覚要素/海外展開へ大きな一歩

「うま味は知っているが、昆布に由来するとは認識しておらず、『和食の無形文化遺産登録もそれほど知られていない。昆布の磯臭さも敬遠され、明らかに面白くないという顔だった」と喜多條社長は振り返る。

**TOYO-167F**  
フィレーマシン

TOYO-167F+TOYO-331

衛生的で使いやすい

処理能力 **毎分120尾~100尾**

1台1人で頭切りから尾切りまであらゆる魚種に対応する高速魚体処理機

魚体処理機専門メーカーならではの他社の追随を許さないTOYOのフィレーマシン

イワシ、ホッケ、サンマ

開き、腹骨なし開き、骨なし開き

三枚フィレー、腹骨なしフィレー、皮なしフィレー

創業昭和38年、半世紀の実績

**東洋水産機械株式会社** 大阪府堺市中区八田寺町476-9  
E-mail: [tosuiki@tosuiki.co.jp](mailto:tosuiki@tosuiki.co.jp)  
URL: <http://www.tosuiki.co.jp/> TEL072-273-9351 FAX072-273-9399

味の原点は昆布というのをもう一度教えてくれといわれた。うま味としてすすめるのが良い」と手応えを感じる。

**創業57年 アイスマンの製氷システム**

フレーク製氷機、プレート製氷機、海水シャーベット

厚さ1mm、厚さ12mm、粒径0.3mm

**アイスマン株式会社**  
ICEMAN CORP.  
<http://www.iceman.co.jp>

福岡県久留米市宮ノ陣3丁目6-23  
TEL:0942-27-6600 FAX:0942-27-6603