



親子三代で昆布漁を営む左から志和昭則(56)さん、昭治(80)さん、則行(27)さん。忙しさに追われる日々が続くが、漁のあることは幸せなことと笑顔を見せる。



右上 ヒノキでできた8メートルもある「カギ棹」で、昆布を巻き上げる。

左上 縞模様を描く昆布干しは、根室の風物詩となっている。

左下 付加価値を高めようと開催される「昆布料理発表会」は、多くの市民の注目を集めている。

わに、根室の昆布漁の歴史を感じた。「根室の昆布が一番うまい。」と胸を張る昭則さん。根室の海を知る者にしか生まれない自信である。

明日の漁に備え午後9時、蛍光灯の灯が消された。

前浜昆布漁	6月	棹前昆布 (なが昆布)	早い時期に採る若昆布。「早煮昆布」とも言われ煮物や昆布巻などに最適。やわらかいため刺身昆布やサラダでもおいしい。
	7月	なが昆布	最も生産量が多く、佃煮・昆布巻・おでんや煮物用に適し、根本部分は風味豊かなだしがとれる。
前浜昆布漁	9月	あつば昆布	肉厚で幅広く塩昆布や酢昆布に使われる。「早煮あつば昆布」は甘みがあり昆布巻に最適。根元部分を浸したエキスは血圧を下げる効果があると言われる。香が良く風味あるだしがとれる。
		猫足昆布	根の部分が猫の足に似ている。旨味成分を多く含み、とろろ昆布やおぼろ昆布に適している。上品なコクのあるだしがとれる。