

昆布

和食の根幹ともいえるだしの文化は、昆布を活用するところから発展したともいえます。
その昆布が堺に流通するようになり、加工するための刃物の技術と出会うことで、堺に昆布加工の産業が
生まれ、発展していきました。

室町時代(1336年～)

応仁・文明の乱(1467～1477年)

応仁の乱で、京都が戦場になり都市機能を失いました。また、それ
まで遣明船(けんみんせん)の発着港であった兵庫津が西軍に占
領されたため、堺津(さかいづ)が遣明船の発着港となり、国際貿
易の起点になったのです。その後、南蛮貿易(なんばんぼうえき)に
より、様々な商品が取引され各種産業が堺を中心に発展してゆくこ
とになります。



南蛮屏風(左隻):写真提供:堺市博物館

江戸時代(1603年～)

北海道から下関を経て大坂・堺を結ぶ海運ルートが確立され、日
本海や北海道の物資を運ぶ北前船が行き交うようになりました。そ
の北前船が運んでくる昆布を使った加工業が本格的に発展しまし
た。



菱垣廻船:写真提供:堺市博物館

北海道をはじめ、各地から集まる良質な昆布と堺の刃物の技術と
合流し、特殊な包丁を使って薄く削るおぼろ昆布やとろろ昆布の加
工が盛んになりました。



現在使用されている昆布加工用の包丁。この形状は江戸時代から受け継がれています。撮影協力:(株)郷田商店

明治中期

明治24年ごろ、大阪の寿司常(すしつね)という寿司店がバッテラ
寿司を考案。これに使用される白板昆布は、おぼろ昆布やとろろ昆
布を削った後に残る芯の部分で、堺はこれの主たる産地でした。



酢飯の上に、しめ鯖と白板昆布を乗せた押しずしのバッテラ。大阪府城の郷土料理として有名です

大正

大正から昭和初期にかけて、旧堺エリアだけで昆布加工業が140～150軒もあり、昆布加工業のピークを迎えました。

昭和中期

終戦後、戦災や徴税、後継者不足等の影響により堺の昆布加工業者は20軒、職人も20～30人にまで減少してしまいました。

昭和後期

機械化の波も取り入れ、機械製のとろろ、おぼろ昆布や葉子昆布、佃煮昆布などの分野も手掛け、堺の昆布産業は継続・活性化しました。

平成～現在

酢につけて柔らかくなった昆布を職人が手作業で薄く削り取るように作るおぼろ昆布や、その削りだした後に残る薄い芯の部分を使うバツテラ昆布など、職人の技と昆布を削る「アキタ」と呼ばれる堺製の刃物で作られる昆布製品。職人の高齢化などの課題を持ちつつも、関西の味を支え続けています。



職人の手によって、薄く削られるとろろ昆布やおぼろ昆布。和食の原点でもある昆布加工は、現在も脈々と受け継がれています
：撮影協力/(株)郷田商店