

令和7年3月4日

報道機関各位

公益社団法人 福井県観光連盟
担当：於保、井関、渋谷
電話：0776-23-0182
E-mail: info@fukuioyado.com

【観光地域づくり推進事業補助金事業】

金ヶ崎「蔵囲昆布蔵」ショールーム整備プロジェクト
—— 報道関係者向け見学会のお知らせ ——

(公社)福井県観光連盟では、北陸新幹線福井・敦賀開業の効果を持続させ、中部縦貫自動車道全線開通に向け「稼ぐ」観光地域づくりを加速するため、観光ブランドアップ・スーパーバイザーの指導・助言のもと、「宿泊施設・食の付加価値創造」のモデル的な事業への支援を実施しています。

今回下記団体について、本補助事業により開発した新コンテンツの報道関係者向け見学会を実施いたしますのでお知らせいたします。

記

- (1) 事業者名：株式会社奥井海生堂
- (2) 日時・場所：令和7年4月9日(水) 10:00~12:00
敦賀市金ヶ崎9-10
- (3) 内容：これまで、国内外のシェフや料理人などのプロフェッショナルやマスメディアを対象に、蔵囲昆布蔵の見学等を実施してきたが、北陸新幹線敦賀延伸を機に、新たに倉庫の建設を計画するとともに、実演・体験施設を開設し、観光客向け体験コンテンツとして整備する。
※当日は観光客向けの体験コンテンツを実際に体験していただきます。
- (4) 提供時期：令和7年4月14日(月)から
休業日：土日・祝日
- (5) 取材申込：別添申し込み用紙に必要事項を記載し、Email または電話にてお申し込みください。
- (6) 本リリースに関する問い合わせ：
公益社団法人福井県観光連盟
観光地域づくり推進事業部 担当 渋谷
TEL:0776-23-0182
Email : shibuya@fukuioyado.com
- (7) 本事業に関する問い合わせ
株式会社奥井海生堂 担当 高畠
TEL : 0770-22-0493

(別紙)

金ヶ崎「蔵囲昆布蔵」ショールーム整備プロジェクト
報道関係者向け内覧会
申込書

社名	氏名	連絡先 (携帯)	カメラ テレビカメラ	備考

4月7日(月) 15:00までに株式会社奥井海生堂 高畠 (Email: k-takabatake@konbu.co.jp) までご連絡願います。

北前船交易の伝統を現代も引継ぐ「蔵囲昆布」の昆布蔵見学と
昆布だしの試飲、 敦賀の伝統おぼろ昆布の手すき実演と体験
～和食の基本のだし 昆布の奥深さの体験、
貴重な天然島物蔵囲利尻昆布と出会う～

グランドオープン日:2025年4月14日(月)

株式会社奥井海生堂(代表取締役 奥井 隆)では 2025年3月に金ヶ崎本社工場の昆布蔵に併設する形で、「おぼろ昆布実演・手すき体験」と「蔵囲昆布のだし試飲・昆布蔵見学」ができるショールーム兼倉庫が完成します。それに先立ち前年には見学・体験のお客様向けの「蔵囲昆布」「おぼろ昆布」の動画も作成いたしました。新施設完成により国内外の団体のお客様(10～20名程度)を中心に①昆布・だしに関する動画視聴解説 ②職人によるおぼろ昆布手すき実演(体験) ③蔵囲昆布蔵見学とだしの試飲 を見学・体験いただけます。

「熟成保管された昆布蔵(視/嗅)」「昆布だしのうま味(視/味/嗅)」「おぼろ昆布の手すき(視/聴/触/味/臭)」の「五感」で感じる貴重な体験ができます。特に三十数年(平成元年～)蔵囲いされた天然島物利尻昆布は世界でここにしかない逸品です。

【奥井海生堂の特徴】

奥井海生堂は明治4年(1871年)創業、150年を超える業歴があります。明治中頃に大本山永平寺御用達となり、大正期に北大路魯山人の美食倶楽部をはじめ、京都の有名料亭との取引が始まりました。料亭へは蔵囲利尻昆布を中心にだし昆布を卸し、その品質に高い評価を頂き、料理の基礎として和洋食問わず選ばれています。一般小売商品も敦賀、東京・日本橋、三重・多気町の直営4店舗、全国のスーパー、百貨店等を通じて販売しています。蔵囲昆布として平成元年から天然利尻昆布を熟成保管している事業者は、弊社が調べる限り、世界中で唯一奥井海生堂だけです。また、おぼろ昆布の取り扱いにおいても、多くの昆布手すき職人とお取引いただき、取扱量はNO1と自負しています。アメリカを中心とした海外輸出にも力を入れており、年々増加しています。海外輸出の増加もあり2024年11月には国際的な食品安全マネジメント規格「FSSC22000」の認証取得しました。



蔵 園昆布蔵の概要

施設名 : 奥井海生堂 本社 蔵 園昆布蔵 所在地 : 敦賀市金ヶ崎町 9-10
電話番号:0770-22-0493 営業時間 9:00~17:00(土・日・祝日 定休日)

【プレス発表会&内覧会】

会場 : 敦賀市金ヶ崎町 9-10 奥井海生堂 本社
日時 : 2025年4月9日(水) 10:00~12:00

取材の申込方法 : 下記、E-mailまたはFAXにて

① 会社名、②氏名(来場者全員)、③連絡先、④カメラ持ち込み有無の4点を記載の上、
2025年4月7日(月)15時までにお申し込みください。

会場収容人数の関係で合計25名までとさせていただきますので、申込多数の場合人数調整
させていただきます場合がございます。あらかじめご了承ください。

本プレス発表会に関するお問い合わせ

株式会社奥井海生堂 担当:高畠

E-mail : k-takabatake@konbu.co.jp

TEL : 0770-22-0493

FAX : 0770-22-6780

【蔵囲昆布について】

昆布流通の背景

昆布の収穫地は日本の最北端、北海道。流通の技術が未発達であった時代、千数百キロ離れた昆布の一大消費地、関西へ運ぶ事は大変な仕事でした。特に、海路で東北の太平洋側の厳しい気象条件をクリアするのは至難の技。そのため、海の静かな日本海側がもっぱら北海道と関西を結ぶ交易路として発達してきます。

北海道から運ばれた昆布が荷揚げされたのが、敦賀港です。越前、若狭の中心、敦賀港は背後に国内最大の湖、琵琶湖をひかえます。荷揚げされる物資は陸路、琵琶湖の北岸、海津、今津へと運ばれ、丸子船と呼ばれる和船に積みかえられ、大津、堅田を経由し都へと運ばれました。江戸時代の最盛期には、琵琶湖では1, 400艘の丸子船が活躍していました。

北海道と関西を拠点に、日本海沿岸の諸藩を結んだ交易は、江戸時代には最北の藩であった松前藩が取り仕切ることから、松前交易と呼ばれました。近代日本以前の唯一、最大の交易路でした。



蔵囲昆布の誕生

昆布は、収穫後一気に天日で干し上げ、端を切り落とし、昆布の種類によっては幾重にも折りたたみ…と、結束（出荷に備え、荷姿に仕上げる）するまでに大変な手間と時間がかかっています。夏に収穫された新昆布が敦賀に届くのは、そろそろ雪が降ろうかという晩秋です。

古来より冬季の積雪量の多い北陸では、冬に入るとかさむ荷をとまなう旅は不可能でした。その為、敦賀で荷揚げされた昆布は、荷役蔵でそのまま越冬し、春になって出荷される事が多かったようです。

さて、待つこと数ヶ月。冬の間、蔵に収納しておいた昆布をためしに口にしてみると、新昆布の持つ荒々しさ、磯臭さが良い加減に抜けて不思議と美味しい。蔵で寝かせるうちに、雑味は消え、昆布本来のうま味が際立ったのです。これが、「蔵囲（くらがこい）昆布」のおこりのようです。すなわち、蔵囲昆布とは、敦賀の気候条件を因として、必然的に誕生したものと云えます。

しかし、時を経るにつれ交通事情が良くなり、冬季の輸送も可能になると、蔵囲の手法は廃れていきます。施設としての昆布蔵の整備や、在庫となる昆布の資金面での膨大な費用、長い年月昆布を管理する人の手間等を考慮すると、高額な昆布を「在庫」として持つことは、多大なリスクを抱えることとなります。気象条件によってはカビが発生し、商品価値が無くなることさえあるのです。そのような事情から今では殆ど見られなくなりました。

新昆布をありがたがるのは不粋。翌年、桜の花の散る頃まで寝かせてから一乾物としての昆布の食べ頃は昔の人は心得ておりました。昆布臭、磯臭さ、ぬめりを抜き、熟成を重ね、うま味を増す「蔵囲昆布」は、今でも京都を中心とする名料亭では生きております。

現代に生きる「蔵囲」

昔ながらの土蔵では、梅雨時の管理が困難なため、弊社では温度・湿度等の庫内環境を自動調整できる近代庫、囲昆布専用蔵を備えました。産地から届く高級昆布はすべて、少なくとも1年以上の期間、蔵で寝かされます。

昆布によってはさらに2年、3年、10年…とうま味を熟成させることもあります。ちなみに昆布の産地の最高峰、礼文島香深浜産利尻昆布は平成元年から毎年の昆布を囲い続けております。

日光を遮断した屋なお暗い昆布蔵。空調設備が完備された、近代的な建築ということを忘れさせるのは、「わらで編んだむしろ」に覆われ、うずたかく積まれた昆布の姿です。

ゆったりとした贅沢な時間の流れ、ひんやりとした空気、蔵内を包む昆布の香気の中に立つと、時を超えたような感覚すらおぼえます。ヴィンテージ昆布に囲まれた贅沢な時間と空間です。

弊社では乾物の昆布といえども、生きているものとしてとり扱います。昆布は呼吸しています。湿気はもとより、煙が一番恐ろしく、あっという間に昆布は煙を吸い込みます。『火の用心』のお札をそこかしこに張ってあるのも、火の気に一番注意しているからです。