

羅臼昆布ヒレ刈り体験

羅臼昆布は、羅臼町の海岸でのみ育つ昆布の一種で、世界トップのレストランなどでその旨みが高い評価を受けています。旨みとは、日本料理の支柱である出汁の基本となる濃厚な風味を指します。ここへ訪れた際は、昆布ヒレ刈り体験でこの特殊な昆布についてもっと知ることができます。

この大きな海藻は、根室海峡で2年成長すると収穫されます。3メートルにも達するこの昆布は、木製のカギを使って水から取り出されます。それから、羅臼の漁民は、乾燥・湿り巻き上げ・手返し・葉切り・箱詰めなど、23もの工程がある重労働に励みます。

羅臼昆布ヒレ刈り体験では、この収穫・熟成工程に関する動画を視聴した後、ヒレ刈り・箱詰めの方法を学ぶことになります。その後は、羅臼港の昆布倉庫を見学し、その格付けや保存の様子を見ることができます。日本語を話さない参加者全員にはスタッフが詳しい英語のパンフレットを配布し、簡単な英語やジェスチャーを使って説明を行います。

羅臼海岸沖は、冬の間根室海峡をいっぱいにする浮氷塊により、栄養豊富な海水になります。ミネラル豊富な海水が、羅臼昆布がここでしか育たない理由であると考えられています。羅臼昆布ヒレ刈り体験の詳細については、道の駅 知床・羅臼観光案内所までお問い合わせください。