



地元昆布のブランド力を高め
世界のヨウ素欠乏をおいしく解決！
函館工業高等専門学校 1年

背景 日本一の昆布生産量は「函館市」の真昆布

函館市「南茅部」地区の真昆布が最高級

- ・利尻でも羅臼（羅臼）でも日高でもない
- ・昆布養殖は函館が発祥で今日の安定供給に貢献

国内唯一の「献上昆布」の歴史

- ・皇室・将軍家へ献上していた
- ・いまもこだわりの加工と徹底した品質管理で関西の高級料亭などを中心に販売

課題② 未利用部位が発生する

<ガニアシ>

植物の根のような部分で硬くて食用には向かない

ミネラルなどは葉の部分の約2倍

<アカハ>

葉の幅を切り揃える時に発生するので形が不揃い

ガニアシ

最高級(献上)昆布の一部なのだから、「人が食べるべき！」

課題③ 世界16億人がヨウ素欠乏症による甲状腺障害のリスク

ヨウ素は海藻に多いが、諸外国は海藻食文化がない

水道水へのヨウ素添加やサプリで補っている

課題①

最高級昆布なのに知名度が低い

献上品だから「一般人はなかなか手に入れないもの」という戦略が、一般家庭への浸透の出遅れに



今日、知名度で負け「高級感」も知る人ぞ知るに・・・

者はガニ産ア業シ

南茅部地区だけで廃棄経費 1700 万円/年 堆肥化

ビジネスモデル

最高級昆布の未利用部位

欧米向け商品

焙煎ガニアシ 昆布塩

アカハお試し 出汁昆布

セット商品

おいしくヨウ素欠乏を改善

海外での真昆布の知名度向上

海外から火をつけ国内知名度を向上

他商品への優位性

- ・ **献上品 = 王室御用達(Royal Warrant)の権威を利用できる唯一の昆布**
- ・ 和食が世界文化遺産になり、日本食ファンが多い地域に向けている
- ・ 欧米の料理（肉、魚、スープなど）に合わせる昆布塩での昆布と塩の比率のこだわりとバリエーション⇒日本人がまた細かいところにこだわっているという商品への共感
- ・ 海藻消化酵素がない欧米人向け人に昆布の焙煎処理を施している
- ・ ミネラル、栄養素の多いガニアシを活用できている
- ・ 普段使いできる食塩、こだわりの出汁をセットに、代表的日本食（おでんなど）のレシピもついている



昆布配合を変えた昆布塩



アカハでの出汁昆布のとりかた

出汁の取り方はYoutubeで紹介し、だれでも出汁の美味さを引き出せるように

日本の皇室や将軍に献上していたほどのこだわりの昆布の出汁の凄みを知り、**食卓の昆布塩とともに美味しくヨウ素不足解消！**

現状と今後の検討事項

- ・ 漁協、地元食品業界との関係構築と期待感⇒原材料安定供給への検討も
- ・ 函館グリーンツーリズム開拓への検討
- ・ 昆布塩の最適な配合比と海外でのモニタリング体制構築（留学も視野に）