



**昆布に鮭児、  
驚きの食材  
ばかりです**

買家 齊さん  
香辛料では昆布や鮭を  
使うことはあまりないの  
で、食材として純粋に興  
味があります。羅臼の鮭  
児にはびつくり！とて  
もキラキラしているし、  
おいしいのに珍しいから  
高価なんです。使って  
みたいですね。

**羅臼のみなさん、  
いい仕事  
していますね**

服部 幸徳さん  
昆布倉庫と羅臼市場で働  
く方々の様子を見てい  
ただきましたが、羅臼の  
みなさんいい仕事してま  
すねえ。自然の恵みにさ  
らに手をかけることで、  
とびきりおいしいものを  
生み出している。感服い  
ました。



**日本中の  
料理人に  
使ってほしい**

井田 一昭さん  
羅臼昆布を作る23の工程  
はほとんどが手作りで、羅  
臼ならではの昆布なんで  
す。羅臼昆布は高いと思  
われているけれど、最高  
等級じゃなくても充分に  
おいしい。日本中の料理  
人に羅臼昆布を使ってほ  
しいですね。

**仕事ぶりに  
気持ちがい  
しゃんとしました**

柳館 功さん  
羅臼に来て、ただ素材が  
いいだけじゃなかったん  
だって思いました。加工  
する職人さんたちの技術  
があるから羅臼昆布がで  
きる。みなさんの仕事ぶ  
りを見て、気持ちがいし  
ゃんとしましたね。来てよ  
かったです。



日本のごちそう  
— 畑から食卓まで —

⑥

北海道・羅臼

**料理人を奮い立たせる  
自然の恵みと丁寧な仕事**

知床連峰から38本の河川を伝ってミネラルが流れ込む、豊かな生態系を作り出す。それが羅臼の海です。北海道の北東部の知床半島にある羅臼町で作られる羅臼の昆布と魚はなぜ有名なのか。その秘密を探りに、丸の内シェフズクラブからフレンチの柳館功さんと成東料理の賣家齊さんが羅臼へ向かいました。なんと



朝の光景を眺め漁師していたシェフたち。休憩がら魚を眺めていると、ちょうど漁船が到着。元気な漁師さんたちから再びエネルギーをもらいました。

服部幸徳会長も同行します。和食ではないふたりが、昆布とどんな出会いをするのでしょうか。  
まずは羅臼天然昆布部長の井田一昭さんの案内で、作業中の昆布小屋を訪ねます。「丁寧に重ねられた昆布を見て神聖な場所ですね」と感動を御座られない柳館シェフと「早く出汁を取りたい！」とワクワクしている賣家齊さん。ふたりとも羅臼との相性は抜群です。

そして恵朝は羅臼市場で鏡を見学。たくさん魚介類がある市場をゆつくりと見て歩いたシェフたち。「カスベと丸々太ったタラが気になるなあ」と柳館シェフが言え、賣家齊さんが「食バさせてもらったツブもいんですよ」と賣家齊さん。発見した食材を教え合うほど、刺激的な時間だったようです。