

リシリコンブ株主(オーナー)を募集します！

世界無形文化遺産「和食」の特徴は、食材の持ち味を引き立てる上品なうまみ「だし」を味の基礎としていることで、「昆布」は欠かせない食材です。

利尻島で採れる「リシリコンブ」は、味が濃く香り高い澄んだ上品なだしがとれることから高級品として利用されていますが、全国的に生産量の減少とコロナウイルス感染症の影響を受け価格低迷に苦しんでいる状況です。

このような中でも、利尻島のコンブ漁業者は全国の食卓に良質な昆布を届けようと日々努力しておりますが、もっと昆布の魅力・素晴らしさを全国に広げ、昆布を使った料理を味わってほしいとの思いから、鶯泊地区の養殖コンブ漁業者と全国の消費者を直接結び付ける「リシリコンブ株主(オーナー)事業」を始めることとしました。

コンブ養殖漁業に興味がある、漁業体験してみたい、何より離島の漁業生産者を応援して下さる方、リシリコンブの株主(オーナー)になってみませんか？

詳しくは、別紙「募集要項」によりオーナーを募集致しますので、ご興味のある方は是非とも申込願います！



◎養殖コンブ漁業って？

リシリコンブは利尻島を代表する特産品ですが、収穫できるまで約2年間かかります。1年間日本海の荒波の中で育て、2年目に移行できた良質のコンブのみを再度ロープに縛り付けまた海中に戻し育てます。その後はコンブが日光に当たるよう雑海藻を取り除きながら管理し6～7月に収穫となります。

ロープ＝養成綱には約30cm間隔に5～6本の昆布を纏めて縛り付け育てますので、1mの養成綱には根の固まりが約3株、合計約15～20本のコンブが収穫されます。



写真：2年目の昆布を海中から引揚げ手入れしている様子。厳冬期も続きます。(2-4月頃)



写真：朝4時頃から収穫したコンブを一斉に天日干しする様子は利尻の夏の風物詩です。(6-7月頃)