

「おぼろ昆布」と「とろろ昆布」の違い

江戸時代に昆布を船で運ぶ際、昆布の芯の部分にカビが生え、きれいな表面だけを削り出して売ったのが「おぼろ昆布」と言われています。

「おぼろ昆布」は、表面を薄い帯状に削り出します。職人の手作業となるため高価ですが、より**しっかりした食感と旨み**が特長です。

のちにカビを防ぐ技術ができ、昆布を何枚か重ねて断面を糸状に削る「とろろ昆布」も誕生します。機械化が進み、**安価でふわふわ**な食感を実現しました。

加工方法は異なりますが、昆布の種類に違いはなく、食べ方もほとんど同じです。

実は、「おぼろ昆布」で削り終えた薄い芯の部分は、以前は捨てていましたが、今では**バッテラ用の昆布**として活用されているそうです。

