

水産加工品図鑑

第12章 藻類加工品 > 第5節 調味加工品

昆布茶

主原料

こんぶ類

主生産地

東京、兵庫、新潟、全国

保存方法

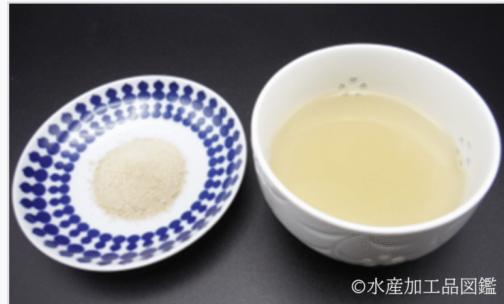
常温保存

キーワード

微粉末／粉碎／調味料

備考

Kombu-cha／伝統的加工品



©水産加工品図鑑

昆布茶とは

コンブ（昆布）を乾燥し粉末化したものに調味料を加えた製品であり、湯を注ぎお茶のようにして飲む。昔から焙乾したコンブをお茶の代わりとして利用してきたようだが、現在ではコンブの旨味を味わう飲料としての位置づけが大きい。

この粉末化した製品は中村米造（(有)わかなみ先々代社長）が昭和初期頃開発したといわれている。最近では嗜好に合わせ梅味や椎茸味を加えたもの、さらにトウガラシ入りのものもある。また、健康性を考え以前より減塩化されている。昆布茶は飲料以外にも手軽な調味料として料理の隠し味などにも使われている。



写真1 昆布茶製品（提供：新潟県水産海洋研究所）

主な生産地

原料コンブはほとんど北海道や青森県産であり、昆布茶は東京都、兵庫県、新潟県ほか全国各地で作られている。

生産の動向・消費の動向

近生産量は近年やや減少しており、年間約2 t（推定値）である。

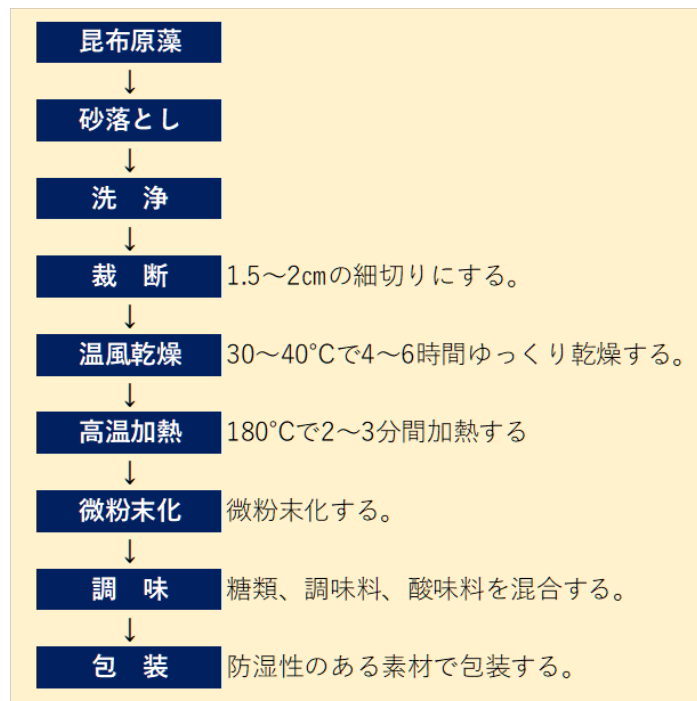
原料選択のポイント

コンブは、味がよく出ることから良質な北海道産のものをを用いる。

加工技術

コンブを乾燥し貯蔵性を高め、高温加熱により粉末化を容易にすると同時に、昆布の旨味を十分に濃縮し、香ばしさを得る。この粉末化により、湯を注いだ瞬間に旨味を含む芳醇な昆布の香りが全体に拡散される。

製造工程の概略



加工の実際

- **昆布原藻** 北海道産のコンブが用いられる。
- **砂落とし・洗浄** コンブに付着した砂や付着物を良く落とす。
- **裁断** 1.5~2cmの細切りにする。
- **温風乾燥** コンブの組成に影響が少ない30~40°Cの温風で4~6時間かけてゆっくり乾燥する。
- **高温加熱** 高温加熱を施すことにより、通常の熱風乾燥だけのものより、乾燥昆布の粉碎化が容易となり微粉末が得やすい。また、「高温加熱」は香ばしさを与えるが、苦味が出ないように加熱しすぎに注意する。
- **微粉末化** 高温加熱により乾燥したコンブを微粉末化する。
- **調味** 砂糖、ぶどう糖、乳糖、調味料（アミノ酸など）、酸味料を混合し、後味が残らないすっきりとした味に仕上げる。

- **包装** 缶や飲みきりのスティックタイプなどさまざまであるが、いずれも防湿性のある素材で包装する。

製品の形態・包装

防湿を考慮した缶入り（60～80 g）が主体であるが、アルミ蒸着袋入りなどや、使いきりのスティックタイプが手軽さも受けて人気がある。

調理方法および食べ方

飲料としては、小さじ半分弱（2 g）程度の昆布茶を湯のみに入れ、約100ccの熱湯を注ぐ。

その他、ふりかけ、お茶漬け、おにぎりの他、和風 Pasta や湯豆腐、浅漬けの調味料への利用が可能である。

（著者：有限会社 わかなみ 白川 勉、新潟県水産海洋研究所 松原 祐樹）

最終更新日:2026.04.09
