



報道機関向けニュースレター【こんぶネット便り vol.09】

<http://www.kombu.or.jp>

配信日：平成20年12月15日

発行： 社団法人日本昆布協会

問合せ： 電話 06-6344-0633

FAX 06-6344-0570

メール [info@kombu.or.jp](mailto:info@kombu.or.jp)

担当： 専務理事 森井

こんにちは、日本昆布協会です。早いもので、今年も残すところ、2週間余りとなりました。

こんぶは、昔からお正月の鏡もちのかざりなどに、縁起物として使われますね。これは、こんぶの古い呼び方「ヒロメ」が「広める」に通じ、こんぶの長々とのびた形が縁起が良いとされてきたから。

また、「喜ぶ」に通じることから、「養老昆布(よろこぶ)」という文字をあてて、めだたい縁起物として使われるようになったともいわれています。

そんな縁起のいい昆布は、年越しのごちそうに、おせち料理に、お屠蘇に...と、全国各地で大活躍の季節です♪

それでは、協会公式サイト『こんぶネット』の最新情報をお届けします。

### ●メールマガジン登録キャンペーン スタート♪ 「昆布クイズに答えてプレゼントをGet！PART2」

毎月15日に配信されるメールマガジンに登録して、クイズの答えを応募フォームに記入し応募する形式でのキャンペーン。詳しくは12/15配信のメールマガジンをご覧ください。  
(クイズ掲載期間：2008年12月号～2009年2月号の3号)



”よろこんぶ大使”こと、ラッキー☆がお届けする自然たっぷり！おいしい！簡単！美容・健康・食育情報満載。「こんぶネット」よりご登録いただけます。  
(配信システム：まぐまぐ マガジンID: 0000262072)

### 【『まぐまぐ大賞2008』にノミネート!!】

「まぐまぐ」より発行中の約30,000誌のメールマガジンの中から《今年もっともおもしろかったメルマガ》に贈られる賞が「まぐまぐ大賞2008」です。

その「まぐまぐ大賞2008」に、協会発行の「こんぶ de おいしい暮らし」が【グルメ・レシピ部門】に見事ノミネートされました!!これをもとに、愛読者さまのおかげです。

大賞発表は12月17日の予定とのこと。さあ結果は...?

<http://www.mag2.com/events/mag2year/2008/>

毎月15日更新の人気連載コンテンツ「目指せ！昆布マイスター」の第8回・内容をご紹介します！

### STEP シリーズ第8回 08 お正月のカンタン昆布料理

正月料理に昆布は欠かせないもの。昆布は「子生婦」とも書き、子孫繁栄を表し、音は「よろこぶ」に通じて、別称の「広布(ひろめ)」とあわせ「慶びをひろめる」めでたい縁起物♪

年末年始にぴったりの旬レシピ、『洋風こぶ巻き(写真)』『昆布の押し寿司』『かぶの干枚漬け』『お正月なます』の4品を掲載中！



↓「目指せ！昆布マイスター」  
<http://www.kombu.or.jp/meister/>



### 次のダイエット食品は昆布?! 昆布を使った低カロリーでおいしいレシピ募集!

ダイエタリーファバー(食物繊維)の大注目株【昆布】は、美容・健康に役に立つミネラルがたっぷり！  
低カロリーでおいしいレシピを考えていただいた方に、各種昆布関連賞品をプレゼントするキャンペーンを開催中(審査協力:管理栄養士 株式会社Kan-Z代表 大山加奈恵先生)。ぜひ、貴媒体にてご紹介ください!

実施概要 =====

#### ■応募期間

2008年11月14日(金)～2009年1月20日(火)

#### ■賞品 こんぶ王賞(1名様)・・・昆布詰合せ1万円分

A賞(10名様)・・・だし昆布2,000円分

B賞(10名様)・・・読本「しおこんぶサマサマ！」

#### ■応募方法 応募フォームに必要事項を記入し、完成写真を1枚添付の上、ご応募ください。

応募フォームと詳しい内容はこちらから♪

<http://www.kombu.or.jp/lowcalorecipe/>

## ●今月のイチオシレシピ紹介

今度のお正月には、サプライズな茶わん蒸しを作りますか!?

今回は「みんなのこんぶレシピ」から、第2回昆布レシピコンテストで佳作を受賞した“初春♪だよ～茶わん蒸し”（広島県の谷本さん作）をご紹介します！何がサプライズかは食べてみてのお楽しみです☆

### とろろ昆布レシピ

#### 【初春♪だよ～茶わん蒸し】

##### 【材料(4人分)】

昆布巻き 4切れ 小芋 1個  
海老 4尾 とろろ昆布 適当  
銀杏(缶詰)12個 干しいたけ 小4枚  
三つ葉 8本  
卵液・卵 4個 ・昆布茶 小さじ2(好みで加減)  
・カツオだし汁 3カップ ・本みりん 小さじ1  
・砂糖 小さじ1/2 ・醤油 小さじ1



##### 【作り方】

(1) 下準備をする。

\*小芋は電子レンジで蒸した後、4つの輪切りにする。 \*三つ葉は結び三つ葉にしておく。

\*海老は皮をむいて酒につけ、干しいたけは水でもどしておく。

(2) 卵以外の卵液の材料とだし汁を混ぜて冷ます。

卵を泡立てないように割りほぐして調味しだし汁を加える。(こし器で濾すとなめらかになる)

(3) 蒸し茶碗に具を見栄え良く入れ卵液を注ぎ、蒸す。

##### 【ワンポイント】

茶わん蒸しの中に「昆布巻き」!?!いえいえ、これが味わいを深～くする“サプライズな一品”に。おせち用に作った「昆布巻き」、注目を浴びている「とろろ昆布」、おめでたい席で飲む「昆布茶」と、昆布三重奏が楽しめます♪



### ■ 消化力のために

忘年会や新年会、お正月には親戚の集まり...相次ぐ宴会で年末年始は胃腸もお疲れ気味。でも、昆布を毎日食べている人はきっと元気なはず!!

食物繊維の豊富な昆布を食べると、小腸・大腸・すい臓の細胞が増え、たんぱく質を分解する酵素と、糖質を分解する酵素の働きが活発になります。つまり、昆布を毎日食べ続けると、消化力が強まる可能性があるというわけなんです。

さあ！今日から毎日昆布を食べて疲れ知らずの年末年始を迎えましょう♪

昆布と健康についての続きはこちら↓

<http://www.kombu.or.jp/power/kenkou.html>

### ●主婦向け動向調査実施中、次号発表(予定)取材先紹介のお問い合わせもお待ちしております。

主婦向け定期調査にて、現在「だし昆布の使い方」「日頃のこんぶの使い方」等のアンケートを実施中。次号で結果を発表します。また、こんぶに関することならどんなことでも、当協会までお気軽にお問合せください。

### ●イベント報告『主婦交流会～大阪版～』に参加

全国の主婦をネットワークしている「ハー・ストーリー」主催の交流会。4月京都、5月横浜、6月大阪、7月石川、8月東京、9月福岡、10月愛知、11月岡山に続き、12月10日に大阪で開催された交流会に参加しました。

詳細レポート> <http://kombu-net.jugem.jp/?eid=136>

大阪交流会には、協会広報担当の森井が参加。

出し昆布の売れ行きが落ち込み傾向にあるため、昆布と出しを使った食生活を見直していくための提案に力を入れていることや、協会の仕組みなどを説明。



また、「こんぶネット」でおこなっているWキャンペーン(メルマガ登録キャンペーン、レシピ募集キャンペーン)などを紹介しました。

次回は、1月27日(火)開催の広島交流会に参加。さらに各地をまわりPRする予定です。交流会会場への取材もお待ちしております！

次号発行は平成21年1月15日前後です。

新年も、昆布のことなら「こんぶネット」!

<http://www.kombu.or.jp/>