

2026 年 2 月 7 日

日本広報学会 会員各位

日本広報学会関西部会 2025 年度第 3 回研究会 開催のご案内

関西部会長 伊吹勇亮

〒564-8680 大阪府吹田市山手町 3-3-35 関西大学社会学部

メールアドレス：jsccs.kansai@gmail.com

ここ数年は暖冬続きでしたが、今年は災害級の大雪が各地で猛威をふるっています。秋に各地を賑わせた熊は、この大雪の中、穴にこもってしっかりと眠れているのでしょうか。みなさん、どうぞお気をつけになっていただきたいと思います。

さて、関西部会の 2025 年度第 3 回研究会、今回も理事・関西部会副部会長の栗津重光先生にお骨折りをいただき、「大阪昆布ミュージアム見学会」として開催いたします。大阪昆布ミュージアムは大阪・谷町にある「こんぶ土居」が手がける小さなミュージアムです（ご参考までに栗津先生が『BtoB コミュニケーション』誌での連載にて同ミュージアムを取り上げられた際の記事を添付いたします）。今回は、店主の案内による館内の見学と、終了後のディスカッションを予定しています。関西部会会員はもちろんのこと、全国のみなさまの多数のご参加をお待ちいたしておりますが、なにぶん小さなミュージアムですので、スペースの関係上【**先着 10 名様限り**】とさせていただきます。この点あらかじめご諒承ください。

また、研究会終了後に少し移動して、懇親会を南森町の「珍竹」にて開催いたします。特に懇親会にご参加をなさる先生方は、お店の予約の都合上、お早めに参加表明をいただきたく存じます。

なお、2026 年度の関西部会研究会もいろいろと趣向を凝らして実施できればと考えております。今後の展開にもぜひご期待ください。

記

日時：2026 年 2 月 27 日（金）15：00～17：00

会場：大阪昆布ミュージアム（谷町 7 丁目）

集合時間・場所：14:45 に大阪メトロ「谷町 6 丁目」駅 3・4 番出口の改札口にて集合

新型コロナウイルス感染症がなくなったわけではありませんので、必要に応じて、感染対策のご準備をお願いいたします。また、当日体調が芳しくない方につきましては、仮に参加申込をされていた場合におきましても、懇親会への参加をお控えいただきますよう、ご協力をお願いいたします。

準備の都合上、**2月24日（火）**までに手続きをお済ませください
（特に懇親会につきましては締切後は原則ご参加いただけません）。
ただし、スペースの関係上**【先着10名様限り】**とさせていただきます。
関西部会事務局メールアドレス：jsccs.kansai@gmail.com

～企業コミュニケーションの価値を多面的に高める「場」～

日本には企業博物館が全国に1000はあるとみられています。企業博物館を立ち上げ自ら館長を務めた栗津重光さんが、全国200か所以上の企業博物館の訪問で見出したコミュニケーション価値を、あますところなく伝えます。

大阪昆布ミュージアム

〒542-0012 大阪市中央区谷町7丁目6番6号

<https://www.konbudo.jp/museum>

営業時間：要相談（不定休）

* 事前予約制：電話で「こんぶ土居」に問い合わせること。

〒542-0012 大阪市中央区谷町7丁目6番38号

電話：06-6761-3914

大阪の伝統昆布文化を伝える資料館。1903(明治36)年開業の昆布販売店の老舗「こんぶ土居」のすぐ近くに開設された。北海道の昆布漁業や、大阪での歴史文化が理解できる施設。

【設立】

設立は経営者（創業以来四代目・土居純一）の抱いた危機意識に端を発する。「水のある地域には必ずだしがある。韓国の牛骨、中国のチキン、イタリアやフランスにもある。しかし世界中で海藻からだしをとっているのは日本だけ。それも、体にとっても有効なことなのだが、それが年々すたれていってしまっている（グラフ参照）。日本の文化ともいべきこんぶだしを守らなければという使命感で活動している」。このように経営者は語るのだが、その一環として2022年に設立された企業博物館だ。

【館内】

もともと店舗の近くにあった倉庫を建て直して利用してつくられた。(1階、3階、4階を公開)。

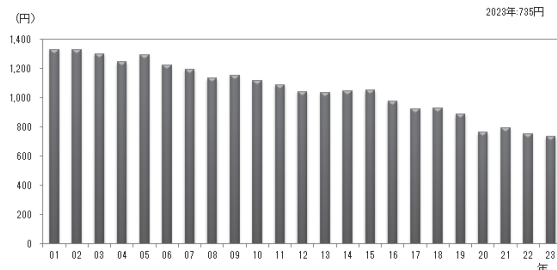
1階は昆布漁の道具類の展示など。天然昆布と養殖昆布を並べて違いの説明がなされる。天然昆布は岩盤にへばりついて成長する。中には大きな石に着生するものがあるが、それを石ごと採取し、乾燥させたものが展示されている。また、海面近くに張った綱に着生させて育てるのが養殖昆布。養殖ものは綱についたまま採取し、そのまま乾燥させて展示している。

3階では同店の昆布の在庫の一部を公開している（画像参照）。驚くほどの量が保管されているが、在庫のごく一部なのだ。

真昆布（函館）、羅臼（主に羅臼沿岸）、日高（日高沿岸）、利尻（利尻、礼文、稚内）、長昆布（釧路、根室地方）、細布（ほそめ）昆布（北海道の日本海沿岸）、ガゴメ昆布（函館沿岸）と、初めて聞くものも展示されていた。それらの違い、さらに北前船はどのような経緯で成り立っていたのか。なぜ大坂が昆布の集積地であったのか、どのように加工していたのかなど、興味深いパネル展示と、口頭での解説がある。熱のこもった語りに思わず聴き入ってしまった。

また、あわせて「北海道の昆布の生産量と消費量の推移のグラフ」が展示されており、生産量も消費量も年々低下していることがわかる。本記事で示すこのグラフは展示とは別ものだが、画像にある通り総務省の『家計調査』をもとにインターネット統計サービスのGD Freakが作成したもの（<https://jp.gdfreak.com/public/detail/jp010050001070100122/4>）を引用した。昆布の消費量全体が年々低下していることがわかる。

1世帯当たり年間の昆布の消費支出額の推移



出所：『家計調査』（総務省）からGDFreak作成

※このグラフの世帯には二人以上世帯と単身世帯が含まれる。

消費金額、消費量だけではなく解説によると資源量も激減しているという。原因は地球温暖化だ。天然昆布の生息地に適した海洋環境が失われていくことで、その種（たね）を利用する養殖昆布も多大な影響をうけているようだ。

4階には各種の資料が展開されている。昆布取引の証文といった歴史的なものもあるが、近年刊行された書籍などに記された昆布に関する資料も展開されている。料理研究家の土井善晴が『一汁一菜でよいという提案』（グラフィック社）という書籍を2016年に刊行しベストセラーとなったが、現経営者の父親・土居成吉は、その1年前に『一汁一菜から始めよう』というタイトルの小冊子を発刊し、ドキュメンタリー映像も公開していた。

<https://youtu.be/pZO0lbwJtBE>

【栗津の視点=見どころ】

土居は昆布の将来がたいへんな状態になっていると嘆く。そのため気が付く限りの活性化に注力している。2025年7月現在大阪・関西万博の開催中であるが、大阪の食文化を伝える万博会場でのイベントでも話題提供者として活動しているそうだ。SNSは、本当にこれでもか、というほど活用し、投稿を重ねている。2025年1月から公開されたドキュメンタリー映画『ここにいる、生きている。～消えゆく海藻の森に導かれて～』の中にも何度も登場している。

この「昆布ミュージアム」もその一環なのである。HPで見る限り、少々不愛想な説明が並んでいる。「不定休」「不定期開館」「バリアフリー非対応」「大人の方向けの展示ですので、子供さんに喜んで頂けそうなものは、現状ございません」…。

しかし訪問し、彼の解説を聞きながら見学すると、そんな印象は消え去ってしまう。昆布の普及に自分は何ができるのだろうか、何か手伝



在庫の一部。乾燥させることによって昆布の品質が向上する。
(筆者撮影)

うことはないのかというところまで考えるようになってしまうのだ。

彼はまた商品開発にも熱心に取り組んでいる。筆者がこの店を認識したのも、ある本で「数は少ないがこの店のファンはディープな人が多い」ということを知ったからだ。彼が最近開発した商品は、ある友人に言わせると「いつでも売り切れ。たまにネット上で公開されても、即、在庫がなくなる」と嘆いていた。

また「十倍出し」という栄養価の高いヒット商品があるが、その出し殻をとった後を利用した商品もある。

<https://konbudoishop-pro.jp/?pid=154367044>

彼の著書には『捨てないレシピ だしがらから考える食の未来』（ぴあ）というものもある。

また、彼は孤軍奮闘していた。「同業他社と共同での活動は」と聞いてみたが、回りの人々の認識が浅いのでどうしても成り立たないと答えていた。

しかし、つい最近彼はブログに「業界団体に加入し、活動することになった」と書き込んだ（2025年6月10日の記事）。私は嬉しくなった。道は遠いが、同じ思いを持つ仲間との協働で、少しでも明るい将来が見えてくることを望んでいる。