

日本の食文化

枕崎鰹節

カツオの切り方と利用方法

鰹節をつくる時のカツオの切り方を紹介

特集1

かつお節の出来るまで！

こうして鰹節はつくられる!!

節になる魚たち

いろいろな魚を一挙紹介!!

いろいろな節の仲間

節の種類をたくさん紹介！

カビ付けの効果

なぜ、カビをつけるの？

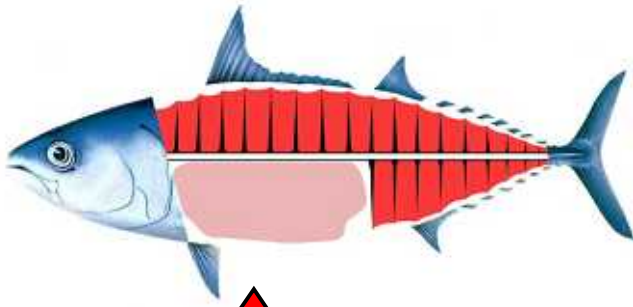
特集2

鰹節の削り方

鰹だしの取り方

枕崎水産加工業協同組合

カツオの切り方と利用方法



頭骨 } 魚粉
ナイゾウ } 魚油

ほかにもできるもの
腹皮・塩辛・せんじ(エキス)
など



カツオは、かつおぶしのほかに「かんづめ」・「さしみ」・「たたき」などの、たくさんのものに使われます。

↓ **身おろし**



亀節

(カツオを半身に切って作る)

↓ **あいだち**

半身を上半分と下半分に切り分ける



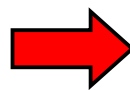
背中側



本節【雄節(オブシ)】



腹側



本節【雌節(メブシ)】

節になる魚たち

カツオ

全長1 m。 分布...全世界の暖海域。

日本近海では春黒潮によって北上し、夏は北海道近くに達する。主に一本釣りと巾着網で獲る。肉は赤くて美味である。



キハダマグロ

全長2 m。 分布...全世界の暖海域。産卵期は初夏の沿岸に。

生後2年で1 mになって成熟する。肉は淡紅色でかたく、美味である。

マルソウダ

全長35 cm。 分布...日本各地、インド、大西洋西部。

体の断面が円形である。北日本では夏、南日本では秋～冬にとれる。生食すると中毒しやすいので鰹節の代用に加工される。



ヒラソウダ

全長45 cm。 分布...全世界の暖海域。

夏に産卵して、沿岸に群れをなし、曳網、捲網、定置網で漁獲する。肉は良質で美味である。

ゴマサバ

全長45 cm。 分布...北海道から西日本、韓国、中国、台湾。

マルサバとも呼ぶ。体の横断面は円形に近く、常に沖合に群れをなし、5～7月が産卵期で沿岸に来ることが多い。



ヒラサバ

全長50 cm。 分布...朝鮮、アフリカ、ハワイ、カリフォルニア。

清澄な水帯で余り群れをなさず、産卵期は2～8月である。釣、延網、引網、建網、刺網、流網、敷網、施網で漁獲する。水温の変化によって広い範囲にわたって泳ぐ。秋には美味である。

ムロアジ

全長40 cm。 分布...南日本、アフリカ。

深海30～50 mに群れをなし、産卵期は5～6月で釣りなどで漁獲される。美味である。



カタクチイワシ

全長15 cm。 分布...日本各地、朝鮮半島、中国。

常に群れをなしてすむ。口が大きく、両顎に小さい歯がある。年中産卵し、盛期は春～夏。1年で成熟する。曳網、刺網、揚繰網で漁獲する。利用は煮干に、成魚は鰹釣の活餌とされる。

ウルメイワシ

全長30 cm。 分布...日本各地、朝鮮、中国、オーストラリア、南アフリカ。

4～6月に産卵する、捲網や棒受網で漁獲され、脂肪分が少ないので乾物として賞味される。



いろいろな節の仲間



カツオ



かつお本枯節



かつお荒本節



キハダマグロ



かつお亀節



かつお荒亀節



まぐろ荒亀節



マルソウダ



そうだ枯節(割)



そうだ裸節(割)



そうだ裸節(丸)



ヒラソウダ



さば枯節(割)



さば裸節(割)



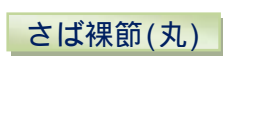
さば裸節(丸)



ゴマサバ



さば枯節(丸)



さば裸節(丸)



ヒラサバ



さば裸節(ひらさば丸)



ムロアジ



むろあじ枯節(割)



むろあじ枯節(丸)



むろあじ裸節(丸)



ウルメイワシ



まいわし



うるめいわし

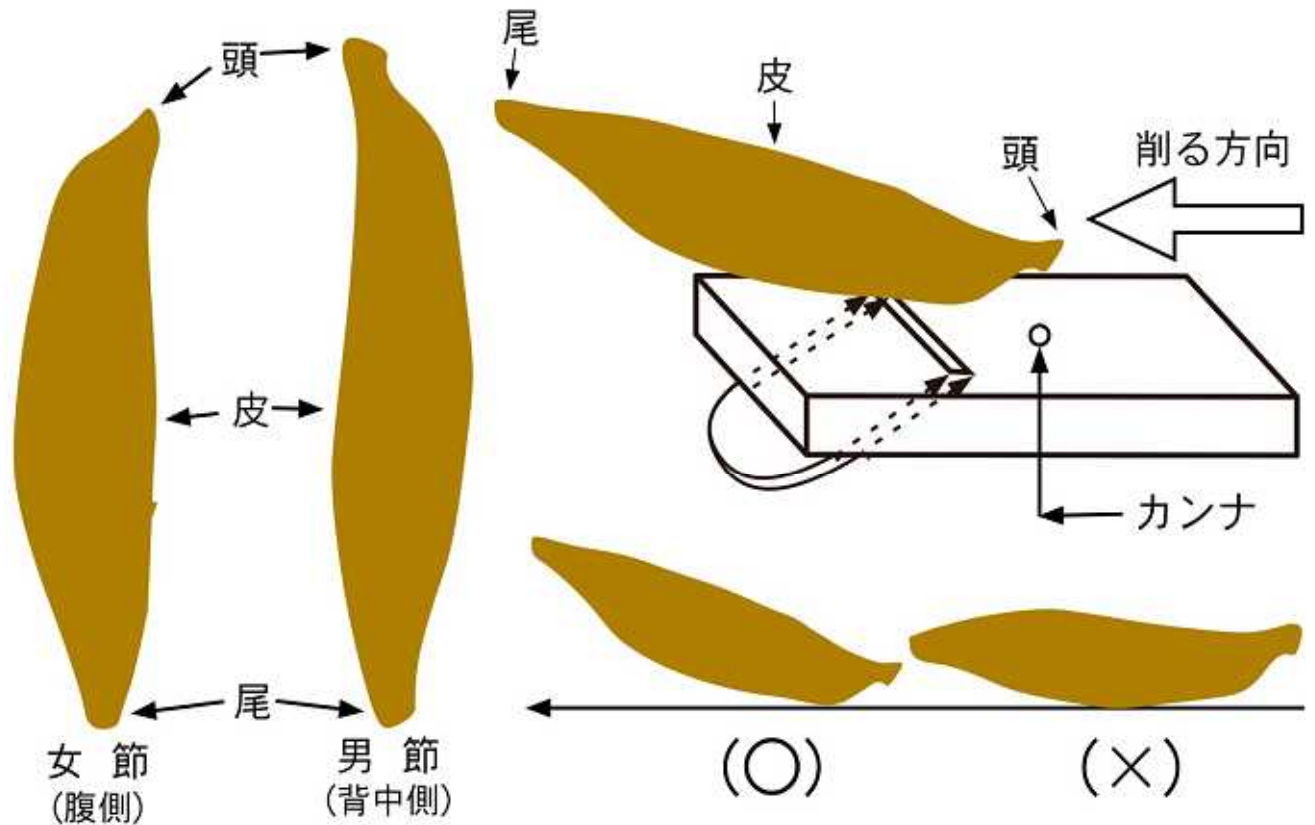


かたくちいわし



カタクチイワシ

かつおぶしの削り方 **特集2**



かつおぶしの上手な削り方

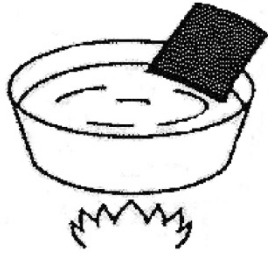
1. 香りと旨味を逃がさないために、料理の直前に削ります。
2. 枯節は、木綿のぬれふきんをかたくしぼって、表面のカビをふきとってから使用するか、ブラシ又は乾いた布で、表面のカビをはらい除く程度で充分です。
3. 削るときは、さか目にならないように注意して下さい。かつおぶしが粉になりやすいです。削るときは、かつおぶしの皮のついていない面から削ります。カンナの刃は手前に向け、かつおぶしの頭の部分を手前にし、押して削ります。

かつおぶしをうまく削るためには

1. カンナの刃が出すぎると粉になるか粒状にしか削れません。刃先は、台の表面より0.1mm位の出がよいです。(紙1枚くらい)
2. かつおぶしが堅くて削りにくい場合、粉になりやすい場合、電気コンロやガスコンロの細火で30秒くらい削る表面をあたためるか、電子レンジで10秒あたためるとうまく削れます。
3. 刃が切れなくなったら研ぎなおして下さい。

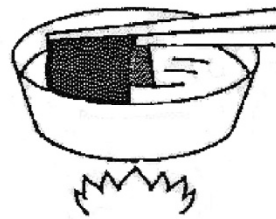
かつおだしのとり方 特集2

①



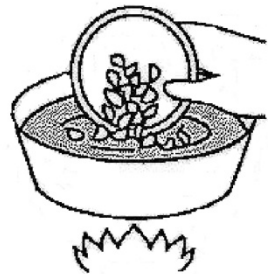
水1リットルに昆布20gを鍋に入れ、フタをしないで火にかけます。

②



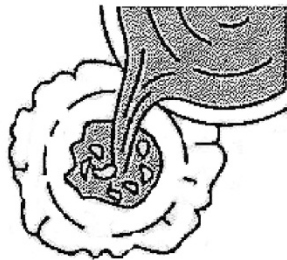
湯が沸騰する前に昆布を引き上げます。

③



沸騰したら、かつお節約40gを入れ、すぐに火を消します。

④



かつお節が沈んだら、器にふきんを敷いて、だしがらを漉して出来上がりです。

● 材 料 ●

(4~5杯分)

■ かつお節・・・40g ■ だし昆布・・・20g ■ 水・・・1リットル

かつお節の保存について

古来より保存食品として知られるかつお節ですが、よりおいしく召し上がっていただくために、なるべく早めにお召し上がり下さい。

又、保存する場合は、ビニール袋等に密封し、冷蔵庫にお入れ下さい。

カビ付けの効果

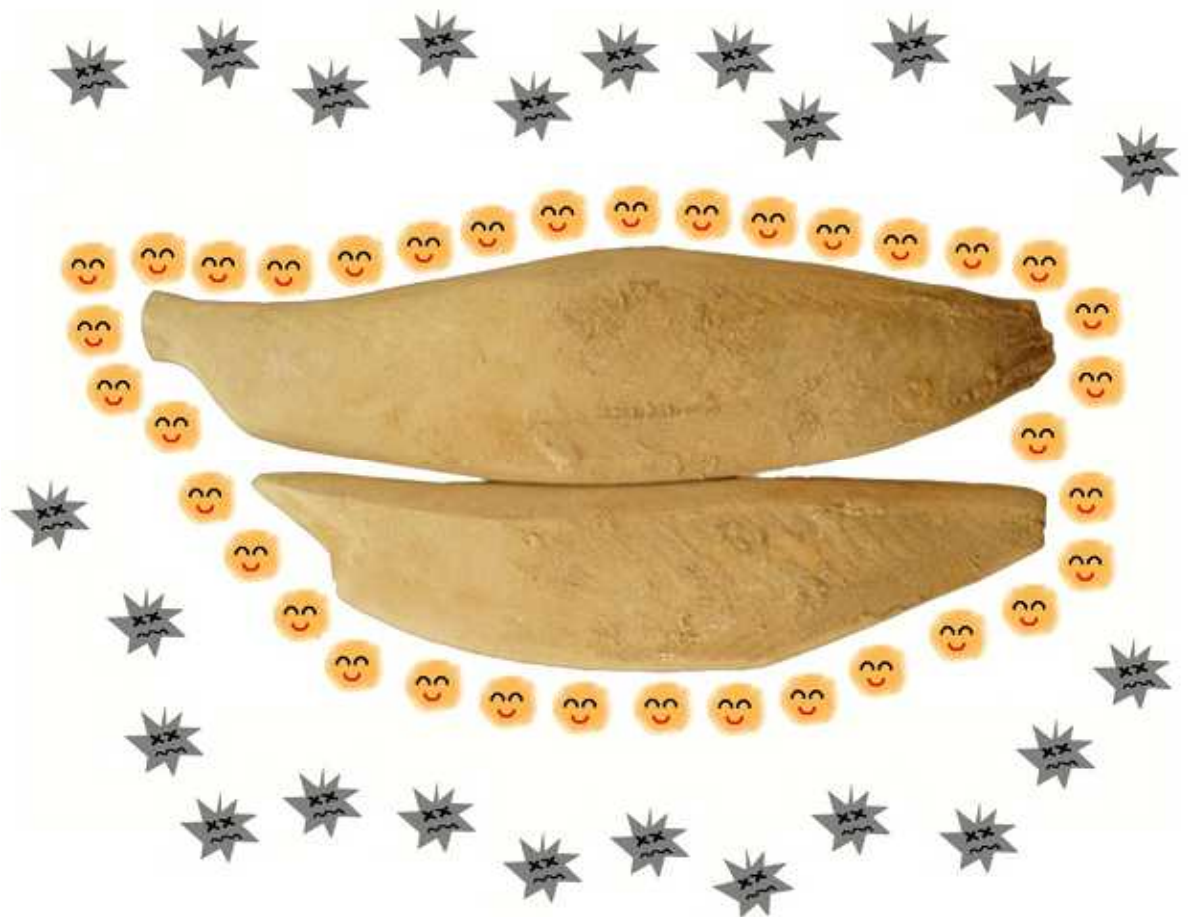
かつお節にカビをつけるのは次の4つの理由があげられる。

かつお節の焙乾後の残りの水分をのぞく。

脂肪を分解し、だし汁を透明にする。

味と香りをよく。

優良カビを生やして不良カビの発生を防ぐ。



良いカビがかつお節を守り、悪いカビを発生させません！