

日本の食文化

枕崎鰹節

枕崎鰹節の歴史的伝統性

枕崎鰹節の歴史について紹介!!

枕崎鰹節産地の特性

枕崎鰹節産地の特性について紹介!!

カツオの切り方と利用方法

鰹節をつくるときのカツオの切り方を紹介

特集1

かつお節の出来るまで!

こうして枕崎鰹節はつくられる!!

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

(財)食品産業センター認定



厳選原料・伝統の味

www.honbamon.jp



枕崎水産加工業協同組合

<http://katuobushi.net/>

枕崎鰹節の歴史的伝統性

縄文時代

疑似餌を使用しカツオ釣りが始められる。米食が始まり副食にカツオも用いられた。

平安時代

昔で言われる鰹節「堅魚」が貢納されたり、調味料として堅魚煎汁が使用される。

鎌倉室町時代

鰹は武士の間でも賞味されるようになり「勝男武士」と書いて「かつおぶし」と読めることから縁起物として重用され用いられた。

現在の枕崎鰹節



明治大正時代

本枯れ節が出現し、このころから枕崎鰹節も飛躍的な発展を遂げる。

江戸時代

宝永年間1707年頃紀州の森弥兵衛が現在の製造方法を、枕崎に伝えたとされる。



古来より製造される日本の食文化を支えてきた枕崎鰹節は、宝永年間1707年、紀州出身の森弥兵衛により現在の製法を伝えたとされる。



古くから、枕崎市沿岸でカツオ漁が盛んであり、鰹節が薩摩藩の収入源と扱われてきた。



枕崎市が日本一の産地として優位性を確保してきたのは鰹節の品質を大事にし、他の産地では真似の出来ない個性豊かな「**枕崎鰹節**」を製造してきたからである。



「枕崎鰹節」の認定基準を設定し、消費者の選択に資するための適正な情報提供を努力している。

枕崎鰹節産地の特性



薩摩半島南西部に位置し、三方を山に囲まれ、南は東シナ海に面し、年間平均気温は18℃と温暖な気候に恵まれている。



煮熟に欠かせない良質な水が豊富である。



焙乾及び薫乾に必要な樫やクヌギ等も近隣で容易に調達できる。



全国でも上位の水揚げ量を誇り、中でも鰹類は安定的に推移し重要な位置を占めている



枕崎市の水産加工業は漁港と一体となった枕崎鰹節の生産地を形成している。

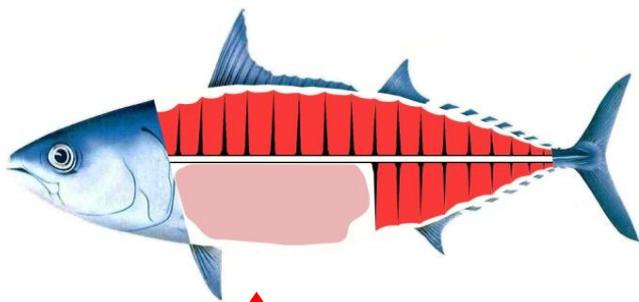


市内に大型冷蔵庫が整備されているため鰹節製造の周年操業が可能である。



伝統的な製法により製造された枕崎鰹節は、消費者の、食の安心安全に応え得る天然素材の食品であり、調味料としての旨味だけでなく、老化を食い止める効果、疲労回復、集中力の向上などの機能性の食品をしても評価されている。

カツオの切り方と利用方法



頭骨
ナイゾウ

魚粉
魚油
エキス

○ 他にできるもの



腹皮



塩辛



せんじ

など

○ カツオは、かつお節のほかに



さしみ

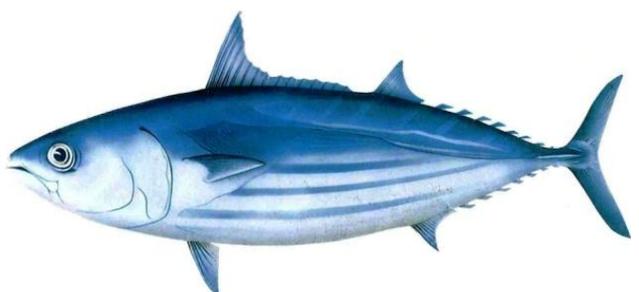


たたき



缶詰

などの、たくさんものに使われます。



身卸し



電節

1匹のカツオから2枚のかつお節がつくれます。

合断ち



背中側



本節(オブシ)

1匹のカツオから、オブシとメブシ2本ずつの計4本が出来ます。

半身を、背中側と腹側に切り分ける

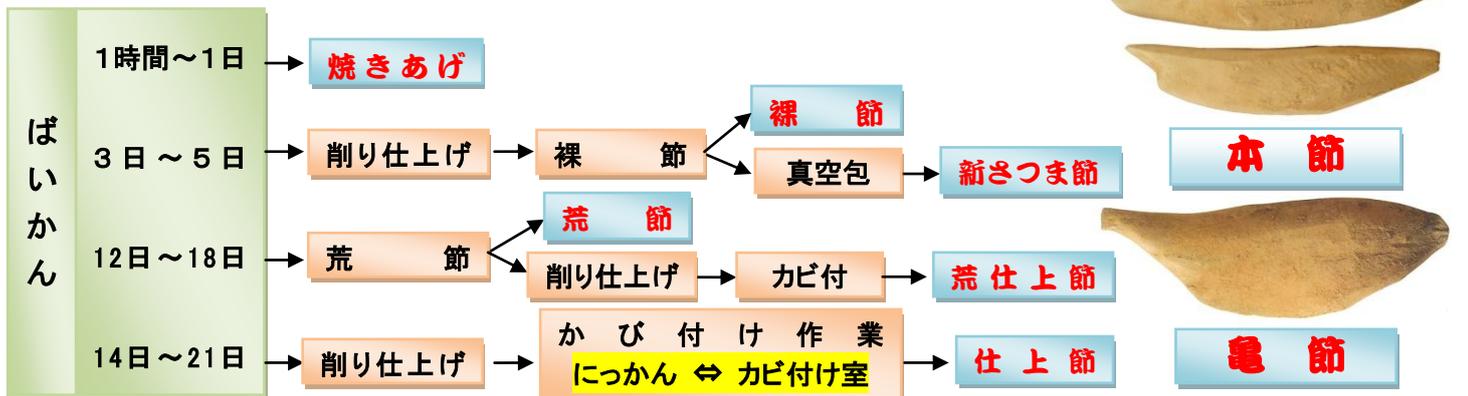


腹側



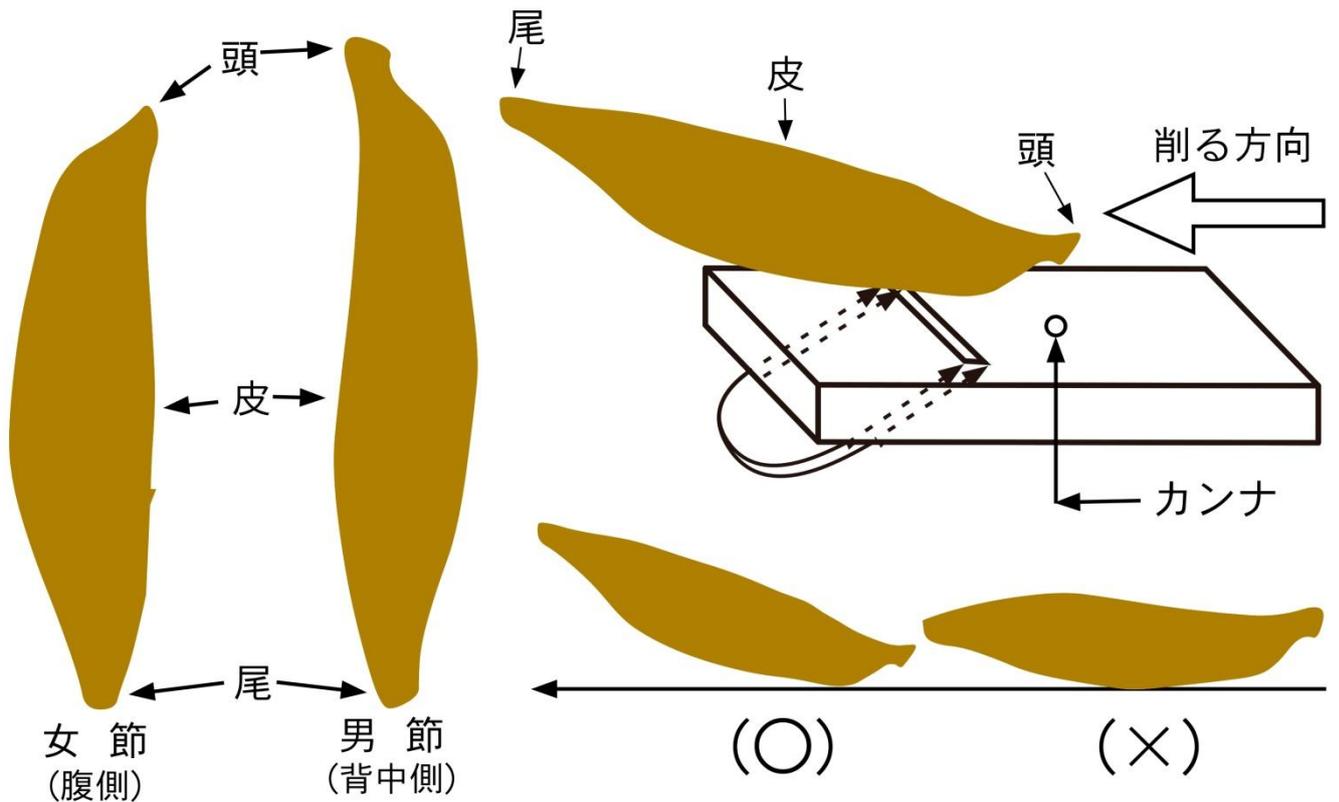
本節(メブシ)

特集1 かつお節の出来るまで



特集2

かつおぶしの削り方



かつお節の上手な削り方

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。

かつお節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ください。

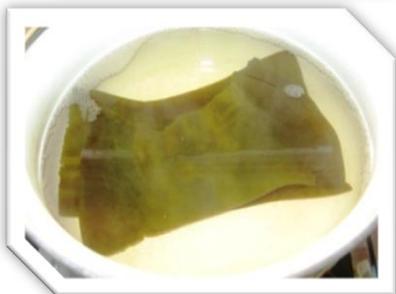
かつおだしのとり方

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。

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、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

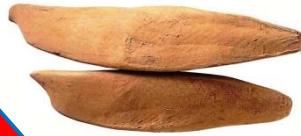
全長30 cm。 分布…日本各地、朝鮮、中国、オーストラリア、南アフ
リカ。
4～6月に産卵する、捲網や棒受網で漁獲され、脂肪分が少ないので乾
物として賞味される。



いろいろな節の仲間



カツオ



かつお本枯節



かつお荒本節



かつお亀節



かつお荒亀節



キハダマグロ



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(ひらさば丸)



ヒラサバ



むろあじ枯節(割)



むろあじ枯節(丸)



むろあじ裸節(丸)



ムロアジ



まいわし



うるめいわし



かたくちいわし



ウルメイワシ



カタクチイワシ

カビ付けの効果

かつお節にカビをつけるのは次の理由があげられる。

- ①焙乾後の残りの水分を取りのぞくことで鰹節全体の水分を均一とする。
- ②脂肪を分解することで、アクと濁りがなくなりダシ汁を透明にする
- ③独特の芳香と、タンパク質の分解によって旨みが生じる。
- ④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！