



特集

発酵食品をたずねて

# 「鯉節」

今月ご紹介する発酵食品は、和食に欠かせない「鯉節」です。  
鹿児島県枕崎市にある、枕崎水産加工業協同組合をたずね、  
「鯉節」のお話を伺いました。

上の写真は、ライターのか藤(ヘルスケア商品開発センター)が自分で削った鯉節です。



一尾一尾、手作業で丁寧に骨を取り除く



大変お世話になった小湊さん

華麗な手さばき

解凍した鰹は数種類の包丁を使って手早く3枚に切りおろされます。おろした身を金属製の籠に並べ、90℃のお湯で煮ます。煮上がった鰹の身は、なまり節と呼ばれます。まだ湯気が立ち込める中、身から骨や皮を丁寧に取り除いていきます。職人さんのリズムの良い華麗な手さばきを見ると、一見簡単そうに見えますが、ほぐれやすい身を、形を崩さないように取り除くのは、まさに職人技です。

鰹節生産量日本一

鹿児島県枕崎市は、九州の南端薩摩半島の南西部に位置する港町です。薩摩富士とも呼ばれる開聞岳（かいもんだけ）が遙か遠く海上に、まるで浮かんでいるかのように見えます。枕崎港では40日もの航海を終えた漁船から、カチカチに凍った700トンの鰹を積み出しています。鰹はそのまま港近くの冷凍倉庫に移され、いくつも点在する工場で鰹節に加工されます。

町のあちこちで目にする、かわいい鰹のイラストや鰹節の文字。それもそのはず、全国でもここ枕崎は上位の水揚げ量を誇り、鰹節については全国の約4割近くを占める鰹節生産量日本一の土地なのです。



「〇〇富士」と名の付く山の中でも、抜群に優れて美しいと思われた開聞岳。別名「薩摩富士」



上 約1ヵ月後の「荒節」をパキッと折ると、ご覧のようなルビー色の断面が  
下 いよいよ微生物の出番。発酵で香りが生まれ、旨味も出てくる

### 幻想的な焙乾・燻乾

次の工程では、地元で採れた檜などの堅木を使って火を焚き、籠に並べた鰹の身を下からいぶしていきます。火から籠までの距離は、床から天井までと随分離れています。途中、棚の場所を変えながら、約1ヵ月中、いぶし続けます。この工程を「焙乾・燻乾」と言います。闇の中でオレ

ンジ色に揺らめく炎と煙に鰹節が包まれて、とても幻想的な風景です。約1ヵ月の焙乾・燻乾工程を終えた鰹の身は、荒節と呼ばれます。水分が抜け、確かに形も鰹節のようですが、表面は煤けて真っ黒です。硬さはもう二つに折ることができるくらいで、パキッと折ると、中は表面艶やかなルビー色でした。外側と中側のギャップに驚かされました。



骨をきれいに取り除いた鰹の身



焙乾途中の鰹の身



「焙乾・燻乾」の行程

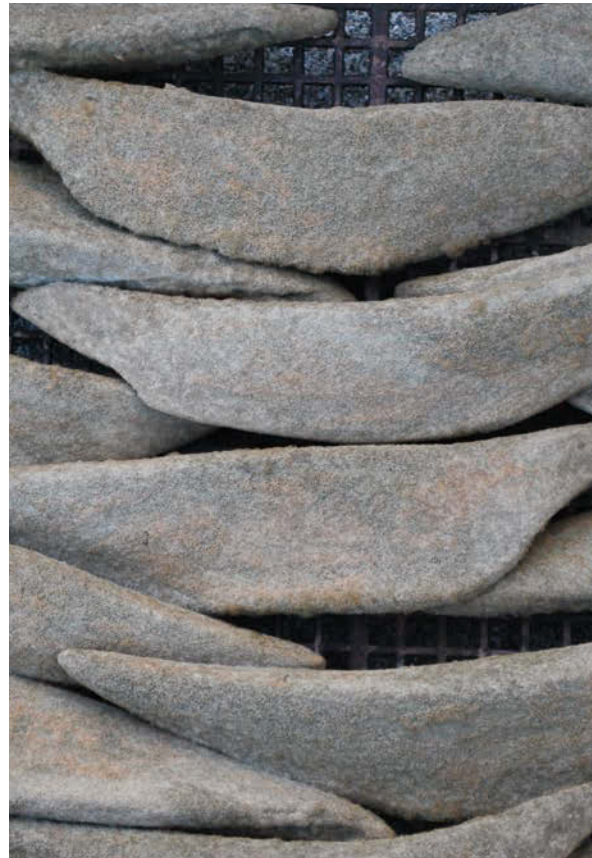
### 最後の仕上げ—カビ付け—

荒節の表面を削ったものを裸節と言います。裸節にいいよカビを付けていきます。

優良カビ菌を噴霧した裸節は温度や湿度を一定に管理した部屋で2〜3週間置き、カビの繁殖を待ちます。まんべんなくカビが生えた状態を1番カビと言いい、一日天日干し等により乾燥させます。カビが生えた表面はまるで、なめし皮のようです。続いて、2番カビ、3番カビ、4番カビ、5番カビと生やしては天日干し等を繰り返します。この繰り返しを行うことにより、水分を均一に除き、またカビによる発酵で脂肪が分解され、濁りのない透明な出し汁が作れるようになるそうです。また特有の高貴な

香りが生まれ、たんぱく質から分解されたアミノ酸により旨味も出てきます。

漁に出てから、いったいどれだけの手間がかかっているのでしょうか。旨味を逃がさないように特殊な技術



で上手に解凍し、魚をおろして煮て、骨などを掃除して並べ、さらに焙乾・燻乾し、これにカビ付け作業を繰り返すのです。各工程で、職人さんの手仕事は欠かせません。本物とは、こうして丁寧に行われるのだと思いがらされました。

カビ付けした鰹節。表面はしっとりすべすべ



取材時にはこの日の作業は終わっていたが、水揚げ後の漁港で漁船の種類や遠洋漁業について解説していただいた

### 魅力再発見

枕崎港に水揚げした良質の鰹だけを厳選して使用し、カビ付けと天日干しを数ヶ月も繰り返す伝統製法で作られた鰹節は、「枕崎鰹節の本枯れ節」と呼ばれます。枕崎で生産される鰹節のうち、本枯れ節になるのはわずか3%。手間を惜しまず、早いもので4ヶ月、長いものは1年の時を経て完成します。

最初のカビ付けの時は青みがかっていたのが見るからに熟成された茶色に変化していきます。水分がすっかり抜け、元の鰹の6分の1の重さにまで減少して完成した鰹節は、叩くと乾燥した乾いた音を響かせます。



港まで連れて行ってくださった西村さん

木綿のぬれ布巾を硬く絞って表面のカビを軽くはらい、削り器で削りました。シュツ、シュツ、心地よい音が響きます。削り器の引き出しをそっと開けるとクルクルと美しく巻き上がった削り節。ふわっと香る削りたての鯉節の香りはとても幸せな気分させてくれます。味も格別。とても身近な鯉節の魅力を再発見する取材となりました。

文・・・加藤真紀子（ヘルスケア商品開発センター）  
写真・・・佐竹香代（ヘルスケア営業部・本誌編集長）

## 枕崎漁港のご紹介

枕崎漁港は昭和44年3月に全国に13港しかない特定第三種漁港の指定を受け、以来、遠洋漁業及び沖合漁業の拠点港となりました。また、平成11年7月には漁港単独では日本で初めて開港(貿易港)指定され、南の水産物流通拠点漁港として発展しています。

枕崎の鯉節作りは、保存食糧として、古い時代からあったと思われていますが、宝永年間(1704～1710)紀州の森弥兵衛によって、本格的な製造法が伝えられました。以来、その品質を飛躍的に向上し、さらに改良に改良を重ね、全国的に枕崎節の名声を博すまでとなりました。

### ■所在地

〒898-0025 鹿児島県枕崎市立神本町12

### ■連絡先

TEL 0993-72-3331(代) FAX 0993-76-3080

### ■枕崎水産加工業共同組合HP

<http://www.katuobushi.net/index.html>

### ■交通のご案内

〈鹿児島市内より〉JR指宿枕崎線で鹿児島中央駅より約2時間30分  
鹿児島交通バスで鹿児島中央駅より約1時間40分  
〈鹿児島空港より〉空港バスで1時間45分