



ほんものを たべよう

提出日	3/ 8	3/ 9	3/ 10	3/ 11
配達日	3/ 15	3/ 16	3/ 17	3/ 18
翌々週分配達日	3/ 22	3/ 23	3/ 24	3/ 25

2022.3月3 週号

Alter Weekly Order Catalogue

オルターの提案

本当に安全な食べものを手渡すために

- 「だれが・どこで・どのようにつくったか」の情報を日本一公開します。
- 「国産」「無農薬」にこだわり、日本の伝統食を守ります。
- 原料段階・飼育段階からポストハーベスト農薬、遺伝子組み換え、放射能汚染、トランス脂肪酸、食品添加物などを徹底的に追放します。
- プラスチック容器・レトルト食品を追放します。

天然だし素材

祝 土佐節製法、 国文化財に指定!!

改良鯉節製法発祥の地、宇佐の伝統技術

(有)竹内商店

文責 西川 榮郎(安全な食べものネットワーク オルター 代表)

オルター取り扱いの鯉節です

改良鯉節製法発祥の地、高知県土佐市宇佐町にある、オルター取り扱いの鯉節製造元、(有)竹内商店によってこれまで守られてきた土佐節製法「製造技術や土地の文化」が、2021年9月30日付けで文部科学省から登録無形民俗文化財に登録されました。

対象となったのは、カビ付けされたカツオの枯節の製造技術です。「土佐切り」と呼ばれる豪快なつし切りでカツオをおろし、節状にして釜で煮る「煮熟」、小骨を取り除く「バラ抜き」、焚納屋の中に入れて煙でいぶして水分を抜く「焙乾」、良性的カビ菌を鯉節に吹き付ける「カビ付け」、さらに「日乾」と呼ばれる天日干しといった熟練を要する工程です。

5年ほど前から竹内商店は、高知県内唯一の伝統の本枯節製造メーカーとなっていました。土佐節の最後の砦です。竹内商店が創業した1947年当時には宇佐だけで20軒ほどが製造していたとのこと。カビ付けや天日干しを重ねる土佐節作りの労力がネックとなり、完全に乾燥させない生節製造へのシフトで廃業が増えたのでした。



土佐切り

「農林水産大臣賞」の逸品

竹内商店の2代目、竹内昌作さん、長男で専務の太一さん、次男仁了さんは、現在のような鯉節を創った発祥の地として知られる宇佐で、昔ながらの鯉節作りに欠かせない焚納屋で焙乾する伝統製法で、今なお鯉節製造を続けています。



バラ抜き



竹内商店の「カビ付け本格派の鯉節」は丁寧に時間をかけて行う焙乾、カビ付け、天日干しの工程を経て、約6ヶ月もの期間をかけて仕上げられ、その風味は絶品、まさに鯉節職人の技が光る逸品です。

2012年に行われた第19回全国鯉節類品評会では、竹内商店の鯉本節(本枯節)が見事、一等賞である「農林水産大臣賞」を受賞しました。この品評会は、近年4年に1度開催されるいわば業界のオリンピック



カビ付け室の中

のようなもので、ここで評価されるということは全国の鯉節生産者の中でトップクラスの腕を持つ証となります。ちなみに、2016年は枕崎での開催で、「枕崎市長賞」でした。

宇佐の本枯節

もともとカツオを干すだけのものは古くからありましたが、江戸時代に煙でカツオを燻す製法が紀州(和歌山県)で確立され、それが土佐に伝えられた後、バラ(小骨)抜き、本格的に薪で燻して焙乾し、カビ付けして、天日干しで仕上げる、いわゆる現在の本節(本枯節)へと改良したのが、宇佐の播磨屋亀蔵と佐之助だといわれています。宇佐は昔よりカツオの一本釣り漁が盛んな土地柄で、それとともに鯉節製造業が盛んとなり、改良土佐節が発祥したのです。

今から200年ほど前の江戸後期のことでした。その後、この製法は土佐藩内の鯉節産地へ、そして枕崎や焼津など全国の鯉節産地へと広がっていきました。



カビ付けと天日干しを繰り返し、完成した本枯節



竹内昌作さんのご子息、長男で専務の太一さん(左)と次男の仁了さん(右)

ほかにもいろんな鯉節を作っています

竹内商店の「枯本節削り」は、本枯節を使いやすいように削ったもので、通常流通している荒節を削ったものとは一味違い、本格的な本枯節の風味を手軽に楽しみたい方におすすめです。

「荒節」は、高知県内の雑木林のナラ、カシ、サクラ、クヌギなどを燃料木として使用し、約20~30日間焙乾して仕上げたカビ付け前の鯉節で、分厚く削り、天日干しにした削り節です。生臭さがなく、透明な澄んだ出汁が取れます。

「土佐のかつおの花吹雪」は、土佐の近海において伝統の一本釣り漁で獲った新鮮な鯉を限定して作った土佐節といえる荒節です。土佐近海でのカツオの漁獲量が減って希少な品となっています。第64回全国水産加工たべもの展(2018年)にて大阪府知事賞を受賞しました。鯉節の削り方は粉碎削りと言って、細かい鯉節の花になっています。どんな料理にもそのまま振りかけても馴染みやすい削り方です。

「宗田節」は、ソウダカツオが原料の鯉節で、マガツオの鯉節より濃厚な出汁がとれ、独特の味と香りで、濃口醤油や味噌を使った味の濃い料理の出汁に合います。

「新節削り」は、2日~3日の焙乾で仕上げた半生タイプの削り節で、少ししっとりとして焙乾の風味が強いので、そのまま召し上がるか、漬物、ほうれん草のおひたしなどに掛けて楽しめます。マヨネーズとの相性も良く、サラダにも向いています。冷やしてそのまま食べると美味しくいただけます。ビーフジャーキーのような薫香と食感ですので、お酒との相性もとても良い鯉節です。

「生節」は30~40分火入れしただけの半生タイプの柔らかい鯉節です。スライスしてそのまま食べられます。ごぼうの削ぎ切りのように薄く削って食べるのもおすすめです。しっぽの方から頭の方にかけて包丁を入れることで、鯉の目に沿って薄くスライスできますのでぜひお試しください。

「焼きかつお」は、新鮮なカツオを天日塩を使用して、独自の製法で焼き上げた焼鯉です。オープンなどで軽く温めて、ポン酢、マヨネーズで、またはサラダの具として重宝します。

竹内商店の鯉節の「詳しい製造方法」「市販の鯉節の問題点」はオルターカタログ2013年3月1週号で詳しい解説をしていますのでご参照ください。