香り、旨味自慢の本枯節の生産量は国内トップ

鰹港で受継ぐ最高峰の鰹節 さつま山川かつおぶしの本枯節

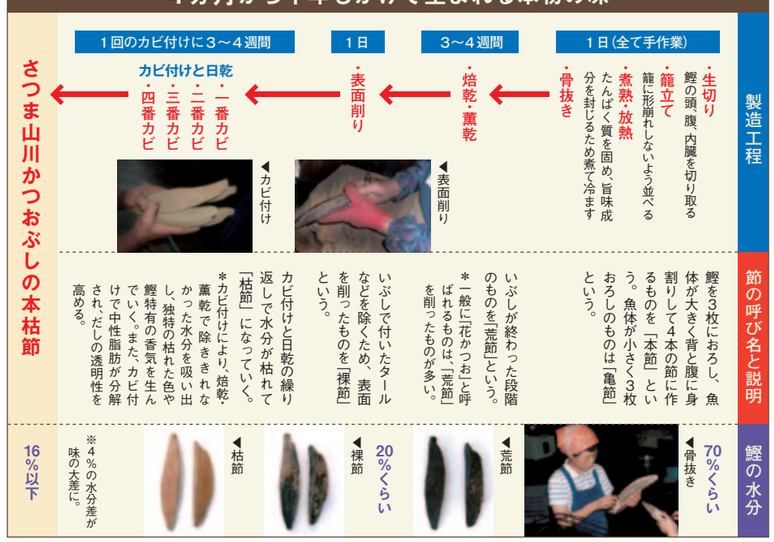
山川港での鰹船からの水揚げ風景。赤道直下で捕獲され冷凍保存された鰹のほか、近海ものなど年間を通して安定した水揚げがある。

湾岸にある建物の上で勢いよく躍る鰹のオブジェ。山川港が鰹の全国有数の水揚げ港であること、鰹節作りを基幹産業としていることを特色づけている。

山川港は、外海の波風避けができ、水深ある地形で天然の良港として発展してきた。奥の山は東シナ海に面する開聞岳（かいもんだけ）。

山川水産加工業協同組合
代表理事組合長
地島幸平 氏

4ヵ月から半年もかけて生まれる本物の味



鹿児島中央駅からJR指宿枕崎線に揺られて、薩摩半島を南下していった。砂蒸し温泉で有名な指宿駅を通過して、その隣が山川駅、薩摩半島最南端に位置する「さつま山川かつおぶしの本枯節」のふるさとに降り立つ。高台の駅に佇むと、外海から船を守るように包み込む山川港が一望できた。天然の良港として古くは琉球貿易港、近代からは遠洋漁業の基地として栄えてきたという歴史もうなづける。明治40年代に船の大型化・動力化が進んだ頃から、山川港に鰹漁船が集まるようになり、明治42年に伊予の鰹節業者が当地で製造を始め、その製法を修得して山川に鰹節工場が増えていったという。そして現在、鰹節の生産量は全国シェアで3割を占め、うち鰹節の最高級品である本枯節については、全国の7割という圧倒的シェアを誇っている。

鰹魚港で名高い山川港で生産

鹿児島県は、鰹節製造で全国の7割を占める鰹節王国。主な水揚げ港は薩摩半島の南端に位置する指宿市の山川漁港とお隣の枕崎港だ。指宿市は年平均気温18度と常春の気候で日照時間が長く、本枯節を作るのに適した風土であり、鰹を煮る工程で必要な良質のわき水、いぶしに最適の本樫の薪が県内で安定して入手できる土地柄となっている。

日乾の作業風景。カビが生えたら寝かしておいた室（むろ）から出して、太陽光で乾かす。このカビ付けと天日干しの作業を４回繰り返して、本枯節ができあがる。

最高の風味と旨味の秘密は4回のカビ付けで生まれる

日本人の食欲を刺激し、繊細な和食の味を決める鰹節の最高峰を知るべく、山川港の鰹節製造業者を取りまとめる山川水産加工業協同組合を訪ねた。このあたりは加工団地と呼ばれて、鰹節製造工場が集まっているエリアで倉庫や工場がぎっしり並び、港には運搬船が停泊している。地島幸平組合長に、まず、一般の鰹節と本枯節の違いを教えてもらった。「本枯節はカビ付けしてねかして作るので、鰹特有の香りと旨味が格段によくなります。わかりやすくいえば一般の鰹節よりも、4回ものカビ付けのぶんだけ長い時間をかけて作ります。そのため、より水分が抜けて旨味が濃くなり、鰹節特有の香りと味がより上質になっていってるんですよ」としていねいな説明をうけた。「その前に、本枯節の原料となるのは水揚げされる鰹のうち大きいもの10%だけ。魚体が4キロ以上で鮮度よく脂肪のほどよい上物だけが、厳選されているんですよ」。

一般に魚は脂がのるほどおいしいイメージがあるが、鰹節には適さない。多いものは酸味につながるという。そして新鮮で状態のよいもの。南洋漁場の巻き網鰹船で鮮度を保つために急速冷凍するのだが、冷凍前の状態で鮮度が変わってくるというのだ。「巻き網を引き上げる時間が長くなれば、鰹は口からエラに抜ける海水で呼吸をするために、それだけ魚はストレスを感じてしまうんです。これはエラの状態ですぐわかります。また最近は船からの情報も多くて、そのへんの微妙な鮮度にも気を配っています」と地島組合長。最高の原料への徹底したこだわりに感嘆したあと、近くの製造工場で鰹節つくりの現場へ。

だしをとって、煮物、汁物にしてもおいしいが、削ったものをおにぎり、うどん、ごはん、豆腐、サラダなどにトッピングするといつもの料理が香りと風味でワンランクアップする。

姿形と味の良さが比例して鰹節の頂点、本枯節となる

この道50年の坂井商店（坂井良深さん）は、カビ付け前の表面削りの作業場で「最高の味にふさわしく、見た目も最高に美しい形になるよう小刀で姿を整えているんです」。また「本枯節はカビの力を利用して鰹の水分を飛ばすんだがね、職人は水分の抜け具合は鰹節同士を叩いた音で、すぐにわかるんだよ。完成品は、カンカン高く澄んだいい音がしますよ」と節を叩いて微笑む。岡雅之さん（カネマン岡商店）は「鰹を切り分ける形を整えるのも、1本1本を扱うのも、身から全ての骨を抜くのも、手仕事です。樫の煙でいぶす焙乾という作業がありますが、これは3週間も続き、その間均等ないぶしができるように1本1本の節を裏返したり位置を変えたりと、気と手を抜く暇はありません」。その「さつま山川かつおぶしの本枯節」の流通先は、東京・関西のそば店や業務用鰹節卸業者（削って売る加工業者）など九州圏外が多く、食の激戦区でプロの舌が信頼をよせる高品質として定評がある。「一般家庭でも、本当においしい鰹節の味をもっと手軽に味わっていただきたく、削り節にしたりと工夫と努力を続けています」と地島組合長が締めてくれた。

いつも台所にある鰹節だが、鰹は個体の大きさが違うので機械化できないため、昔ながらの伝統製法で丁寧に作られることを知った。そして「さつま山川かつおぶしの本枯節」を削るやいなや、濃い煙のような香りと風味が立ち昇る。豆腐にかければ、直接その旨味と風味が舌と鼻腔に心地よく、「なるほど、これが本枯節か」と最高級品の違いと価値をしみじみ実感したのだった。

本場の本物認定 ココが特徴

さつま山川かつおぶしの本枯節

名前の由来／平成18年に指宿市と合併した旧山川町。約100年にわたる鰹節製造の歴史をもち現在も鰹の水揚げ港である山川港の地名への誇りと、大物鰹を4つの本節に分け、カビ付けと天日干しの繰り返しにより鰹の水分が枯渇して堅くなり、節が枯れていく工程の鰹節を「本枯節」と呼ぶことから名付けられた。

製法の特徴／伝統製法による手作業。山川水産加工業協同組合が管理する鰹節優良純粋徴菌だけを使用してカビ付けを行う。品質を格段に高めるカビ付けは4回行う。

原材料の特徴／山川港に水揚げされた鰹を原料とし、そのうち鮮度よく鰹節に適した脂質をもつ良質ものだけから製造する。

品質と安全性／独自の安全基準を設け、生産履歴（トレーサビリティ）を記録する。

業界とりまとめ団体／山川水産加工業協同組合（鹿児島県指宿市山川新栄町9番地）

審査専門委員
日本放送協会
解説委員室 解説主幹
合瀬 宏毅 氏

長期間のカビ付けと手仕事で風味豊かな本枯節が生まれる

当たり前のことですが、かつお節は一本一本が全て「手作り」です。かつおをおろしてから、製品になるまで4ヵ月以上の時間と人手をかけて製品は作り上げられます。当たり前が当たり前でなくなった今の時代、一本一本を丁寧に大事にしてきた工程からこそ、この薫り高い本枯節が生まれるのだと思います。

商品情報

削りたての風味は最高レベルとなる削って使う姿のままの本枯節＝鰹本枯節、（鰹削り器も取り揃えている）、すぐに使えて便利な本枯節の削り節＝かつおかれぶし削り節、使い切り小袋入りの本枯節＝かつおかれぶしパック（3g×20袋）などがある。

関連団体

山川水産加工業協同組合
鹿児島県指宿市山川新栄町９番地
☎0993-34-0155