

2 (有) 山彦鯉節

こんにちは、
ようしく
お願いします!

いらっしやい

「かつお本枯れ節」を
作っているのよ。

伝統製法で

1 今日産地
交流会は
有山彦鯉節の
見学よ!

三重県
志摩市

へえ
どんな
消費材?
みるちゃん

ま北
守本香さん

しるクンの
「そうだったのか!」
生活クラブ

かつお節の
うま味は伝統の技

まんが・おぐらみどり

6 カビ付け

室は
温度28と
湿度90%

「一番カビ」がついたら...

3 骨抜き

冷めると抜きにくくなるので熱いうちに!!

伝統製法! 土摩の波切節ができるまで

カツオは静岡や三重で
水揚げされたもの!

息を止める!と言われるほど集中する作業!

1 生切り

頭や内臓を抜き4本の切り身にする。

(有) 山彦鯉節
山下成彦社長

7 天日干し

8 ⑥、⑦をくりかえし
三番カビがついたら
完成!

表面のカビは乾いた
布巾やペーパータオルで
ふきとってから使ってね。

2ヵ月
かかります!

すこい
手問ひまが
かかっているのね

4 焙乾(燻製)

薪の炎は
灯油やガスでは
出せない
「風味」を
生みだすよ

薪は地元産の
広葉樹を使用。
1日2トン!を
10~15日間
セイロの位置を
入れ替えながら
あぶっていく。

火かげんがむずかしく経験と勘が頼りの作業!

2 煮熱

ポイルする。

製品にならない
部位は堆肥として
「新生わたらい茶」などの
生産地へ!

「籠立て」して

5 成形して
天日干し

味見
してみる?

濃厚

火が通ったら
冷水で少し冷ます。

5 「出汁をひく」という
本来の文化も
伝えていけなく
ちやいけないわね!

本枯れ節を作る工場は
国内では数えるほど!
希少な

4 削りたてが
本
当に
おいしいん
だけど!

削り器を使い
なれてない人は
うまく削れなくて
やめてしまう人も
多いんだ。

ちよとがんばって
コツを
つかめば
おいしいば
かつお節に
であえます!

おいしい
かつお節の
ためなら
がんばる

食べて生産者を応援しよう!

うそやごまがしのない
本物の調味料だよ!!

「かつお本枯れ節」
「かつお本枯れ節」
「かつお本枯れ節」

幸せ
おいし

※削り方はピオサボレシ
「かつお本節を使いこなす」を見てね

QRコード

はてなの解説

水産資源の減少、魚価低迷、燃料高騰、後継者不足といった課題は生活クラブの生産者も例外ではありません。生活クラブでは、産地との関係性強化をめざし、組合員の代表が定期的に水産産地交流会を行なっています。

山彦の「かつお本節」は、みえぎょれん販売株を通して年2回(8月、12月)程取り組まれます。

伝統的な製法や漁法だけではなく、産地では資源の循環や植林など環境保全にも取り組んでいます。

昨年水産産地交流会の様子(連合会のWEBサイト)

三重県水産産地交流会

QRコード