



## 山川 伝統のかつお節にかける情熱

話し手 大丸鯉節有限会社 会長

浜村 茂人さん (昭和19年1月13日生)

聞き手 鹿児島県立 指宿高等学校 普通科 1年



### 山川港とかつお節

最初はね、昭和15年から母が始めた塩辛屋から始まり、次第に父がかつお節業にしていっていったんです。私は店の2代目として高校卒業後すぐに東京日本橋の佐久間商店に2年間奉公に行きました。そこから帰ってきて家業を継ぎましたね。

山川のかつお節は明治時代には作られていたんです。山川は、港がいいですからね。港が山に囲われていて、昔は台風が来た時、船の避難港として使われていたみたいです。そして、山川の近海は、奄美大島から宮崎方向に抜ける暖流が流れています。カツオの餌となるカタクチイワシが良く獲れたんです。カタクチイワシをいっぱい積んだ船がカツオ獲りにいってましたよ。ただ、今は船が大型化したので、山川港では手狭になったので、最近外港が作られて、大型船が入るようになりましたね。



### 需要あるかつお節にするために

今はおいしいかつお節を作らないと売れにくいんです。だから質の良いカツオを自分達の目で見て選んでいますよ。

かつお節に向いているのは、脂がほどよくのったカツオなんです。それを、丁寧に時間をかけておいしいかつお節を作っています。おすすめのかつお節の食べ方は、やっぱり出汁をとるのが一番ですね。その他にも、白ご飯や漬物、豆腐にのせて食べるのもおいしいですよ。



### かつお節ができるまで

かつお節(本枯れ節)の作り方は、カツオを仕入れ、頭と内臓を取り除き、腹と背中部分に分けます。切り分けたら「煮熟(しゃじゅく)」というカツオを煮る作業です。その後は、骨抜きをし、「焙乾(ばいかん)」という燻す作業2~3週間行います。

焙乾後は、表面を削り、倉庫で約3週間カビを付けていきます。カビ付けしたら、天日干しを行います。このカビ付けと天日干しを繰り返して、一番カビ~四番カビまでつけてできあがりです。

カビにより、味と香りが熟成されます。



骨抜き



焙燻(ばいかん)



削り



天日干し

### カツオに余すところなし

生産過程で出た、頭や骨、削りカスも集めて、家畜や養殖の飼料にしたり、カツオの煮汁を煮詰めて“かつおせんじ”といって栄養のある食品になったりします。カツオに余すところなしです。作ったかつお節も売れ残ることはありません。なぜなら、売れ残ってもかつお節は“何年もの”というプレミアが付くんです。他の食品のように鮮度を心配する必要はないんです。

### 時代の流れとかつお節

仕事はあるんですが、年々地元の人も減り、人手不足が最大の問題です。今は外国人技能実習生を雇っています。

私も85歳までは、良い、おいしいかつお節を作り続けていきたいです。もっと、地元の子ども達や若い人達にもかつお節のおいしさを魅力を知って欲しいですね。



### 聞き書きコラム



### 鶴の港「山川港」

山川港がある山川湾は、約5,700年前の火山噴火でできた。北・西・南側の崖は火口壁で東側の火口壁が壊れて海水が流入し現在の形になった。湾曲した入り江で、湾内には波が入りにくく荒天時にも穏やか。中世から国際貿易港としてにぎわっていた。

山川港を空から見ると、湾入口の砂洲が鶴のくちばし、陸地が左右に広げた翼に見えることから「鶴の港」とも呼ばれている。