



episode.04

一湊のサバは全部使える

話し手 丸勝水産株式会社 代表取締役

まなべ かつし
真邊 勝志さん (昭和41年8月9日生)

聞き手 鹿児島県立屋久島高等学校 1年

安藤 涼輔 芝原 青空
仲宗根 怜生 福永 照誠

「サバ節を作ろうと思ったきっかけ」

先代の社長である父が病気をしたことが、後を継ぎきっかけとなりました。ご先祖様を遡ると、江戸時代から鰹節を作って、サバ節を作ってきた。私で七代目になります。小学校のころから一人前までとはいかないけど、半人前の仕事、手伝いはさせられていて、そういうDNAは持ってたんだろね。父や母の「やりなさい」とかじゃなくて、しつけや手伝いがあったことが、今この仕事ができる理由の一つになってる。

「サバ節の種類と作り方」

サバ節も色々あるんですよ。例えば、骨を取って加工して、真空パックして売ってますね。お土産用にはこういう風に加工します。逆に、島内では裸っていうか、骨が付いたまま売ってあるでしょ。ああいうのは、普段食卓で伝承食品として塩らっきよに和えたり、玉ねぎに和えたり、それから給食でサバ節のスパゲッティにしたりとか。これは荒節っていうんだけど、脂分がないやつ。これはカビをつけた本枯れ節*っていうんだけど、これもサバ節。

作り方は、生の魚をさばいてきれいに水で流して、釜で煮て、薪を使って燻す。これが基本。このサバ節を作るのに1日かかる。次は骨を抜いたり加工や発酵したりするのに2日以上かかります。だからこういう加工品になるのは3日から1週間以上かかります。

※本枯れ節は半年(6ヶ月)~1年以上かかります。

「サバ節の歴史」

サバ節にも歴史があって、ここのサバ節は役人の役に鳥、これで「役鳥節(やくしまぶし)」と言います。江戸時代に鰹節ができて、明治時代からサバ漁に切り替わった。鰹節、役鳥節って、この時代のナンバーワンの特産品ですよ。ちょんまげを結ってる時代から、屋久島は鰹で加工品の全国ナンバーワン産地に位置付けられていた。カツオ漁からサバ漁に変わる明治30年9月に、羽生久太郎さんが、今でいう農林水産大臣賞をとった。栗生とか永田、あの辺には大きい鰹節工場があった。ここの一湊も港町で、その鰹節の技術があったから、ヤクザル、ヤクシカ、屋久杉と一緒に、ヤクサバっていうブランド力を先人たちが作り上げてきた。



「捨てるところがないサバ」

サバ節は自然を利用して作っているから、適した季節があるんですよ。だしにするのは春に獲れたサバ。脂の多いのは秋に獲れたサバです。昔は脂が少ないものが関東方面で売れました。でも、今はそういうものはあまり売れなくなった。だから今は脂が多いものを加工して作っています。

サバは全部が商品です。例えば、魚から出た煮汁、これも捨てません。それから魚の頭とか骨、これはポンカン、タンカン、お茶とかの肥料になります。さらに木灰。これも、畑の虫よけになったり、ツノマキ・あくまきのあく汁取りになるので捨てません。

「楽しみややりがい」

楽しかったりやりがいを感じたりすることは、こうやって、みんなが話を聞きに来てね、私たちが知ってることをみんなにお話できるってことかなと思います。こうやって取り上げてくれることも嬉しいし、調べに来てくれた時に、自分の話がみんなのためになっていると感じるときかな。大変なことばかりですが、いつも一生懸命です。満足できたこともないけど、なにがしかみんなの役に立ってるとき、サバ節を作って楽しいし、やりがいを感じているっていうのが答えです。

