

# うま味のルーツめぐり



じ そく  
時速50km

？ かつお いっ しょう およ つづ  
鰹は一生泳ぎ続けるって、ほんとう？

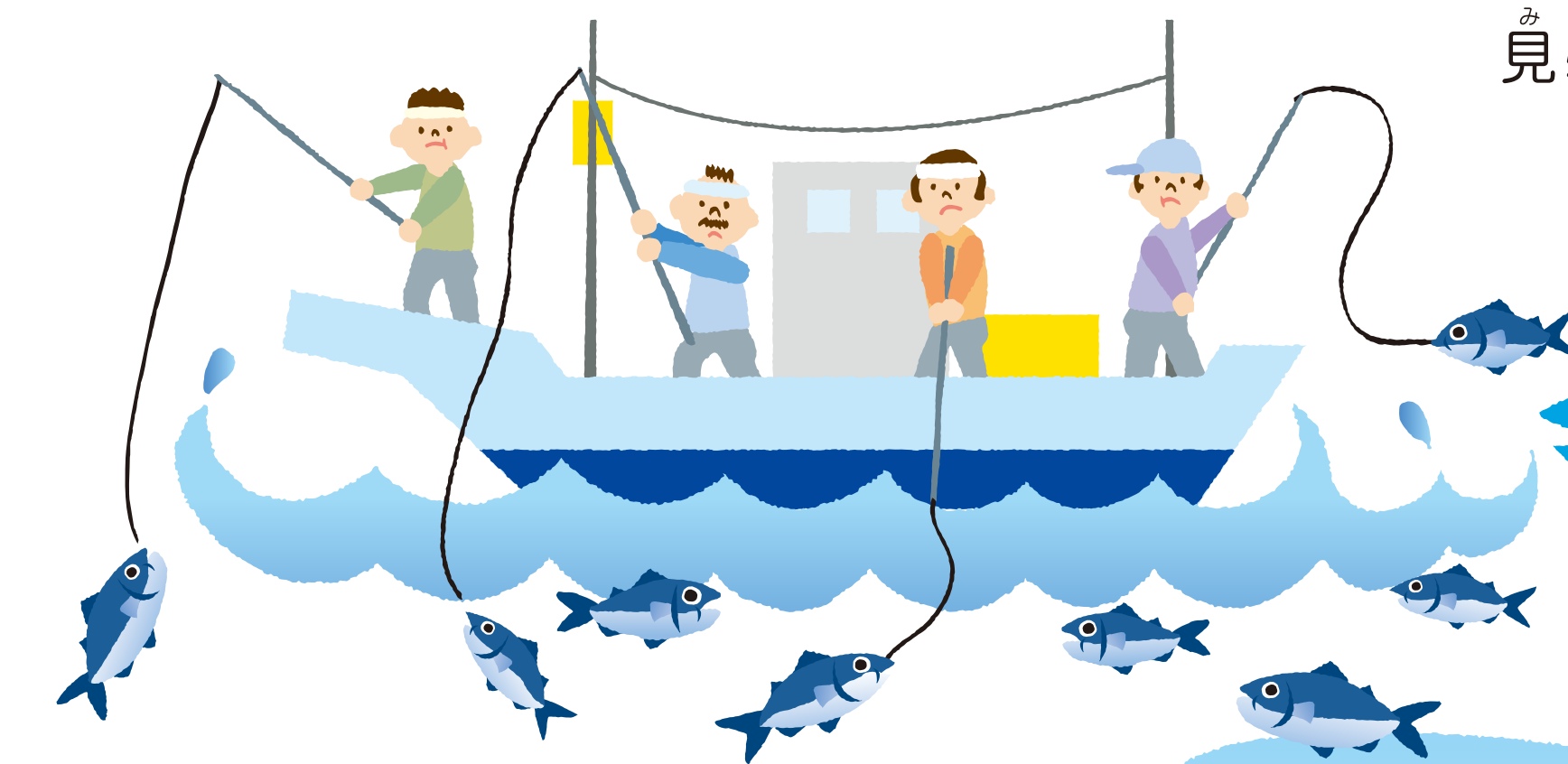


ほんとう かつお いっ しょう およ つづ かい ゆう ぎょ よ  
本当です。鰹は一生泳ぎ続ける「回遊魚」と呼ばれる  
魚の仲間です。鰹の泳ぐスピードは最高で時速50km  
といわれ、一生で約100万km、地球を20周する距離  
を泳ぎ続けます。

？ かつお つか  
鰹はどうやって捕まえるの？

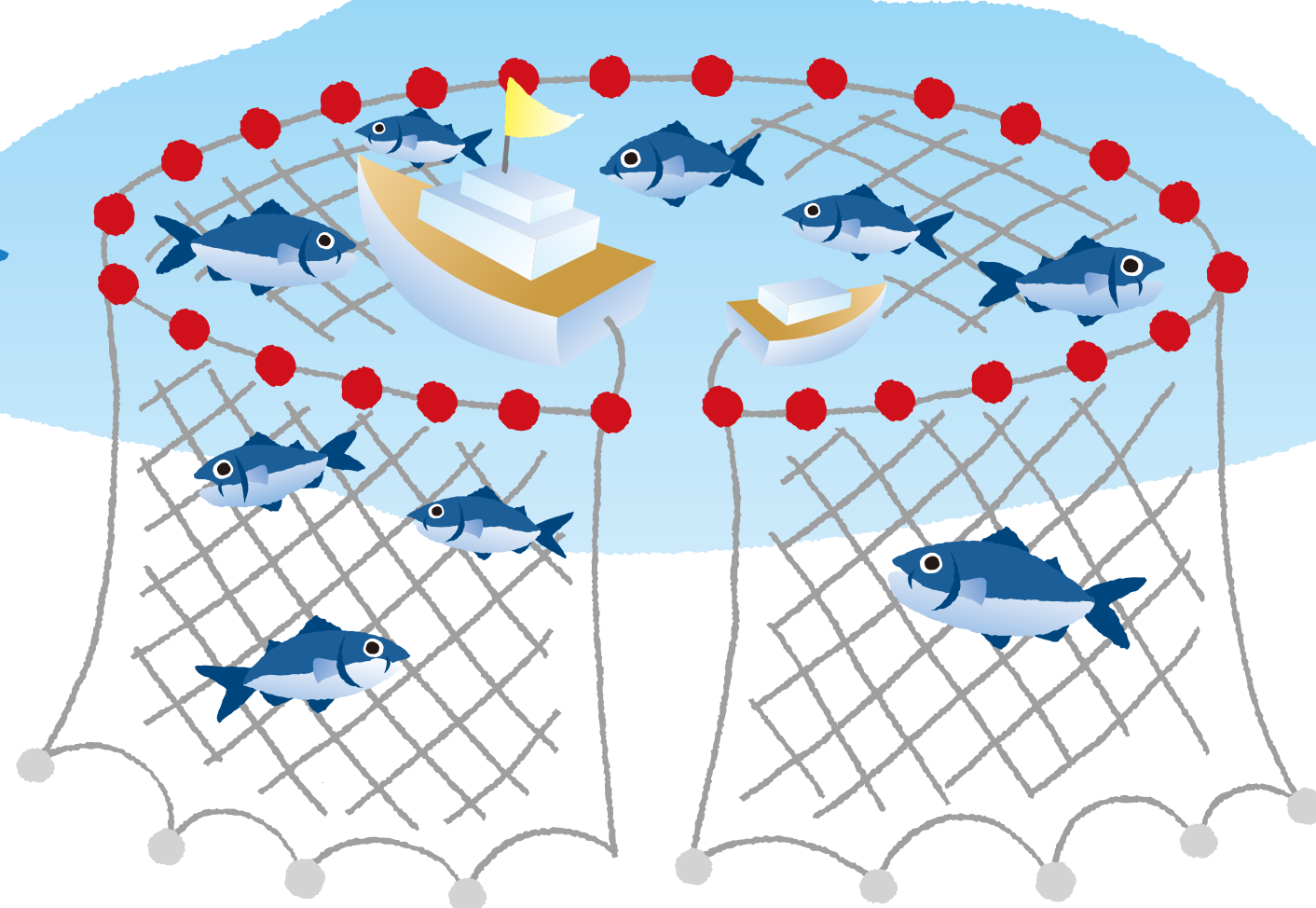


ふる りょうほう いっ ほん つ いち び いち び つ  
古くからの漁法は「一本釣り」といわれる一尾一尾釣り  
上げる方法です。また、最近では鰹の群れを囲い込み、  
一度でたくさんの鰹を捕る「巻き網」という方法も多く  
見られます。



いっ ほん つ  
一本釣り

ま あみ  
巻き網



？ かつお さかな  
鰹ってどんな魚？



かつお まい とし はる あき くる しお  
鰹は毎年、春から秋にかけて黒潮に  
のって日本の南岸に姿を現します。



くる しお  
黒潮

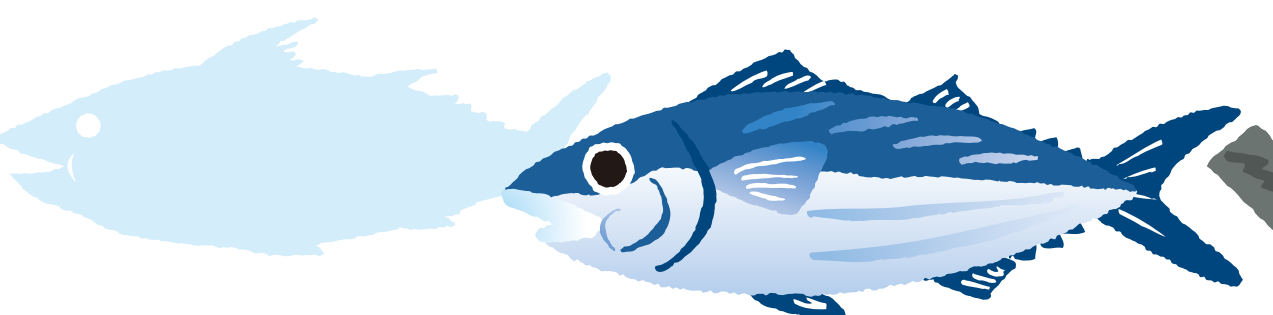
かつお ほく じょう  
鰹北上ルート

きた せき どう かい りゅう  
北赤道海流

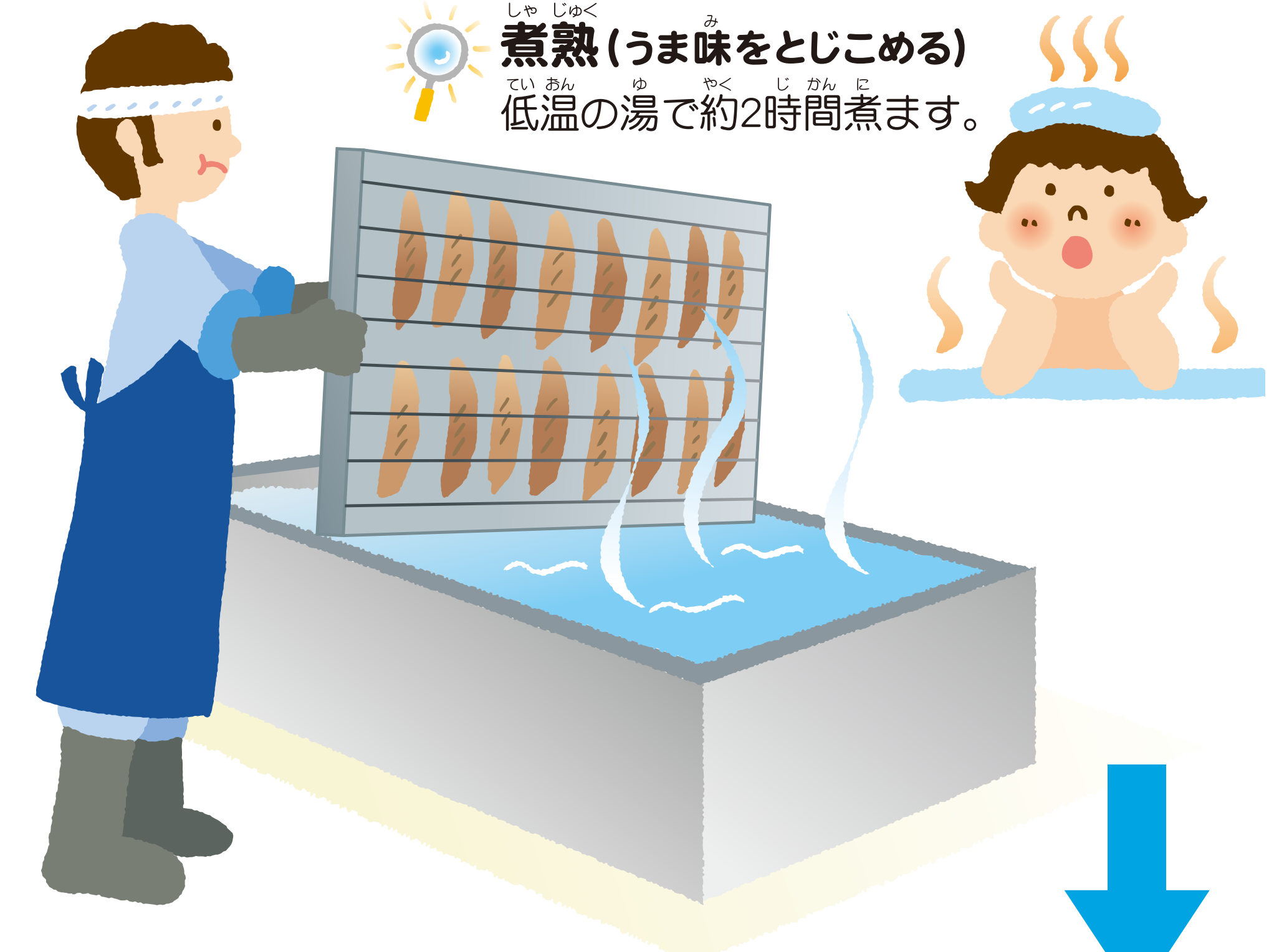
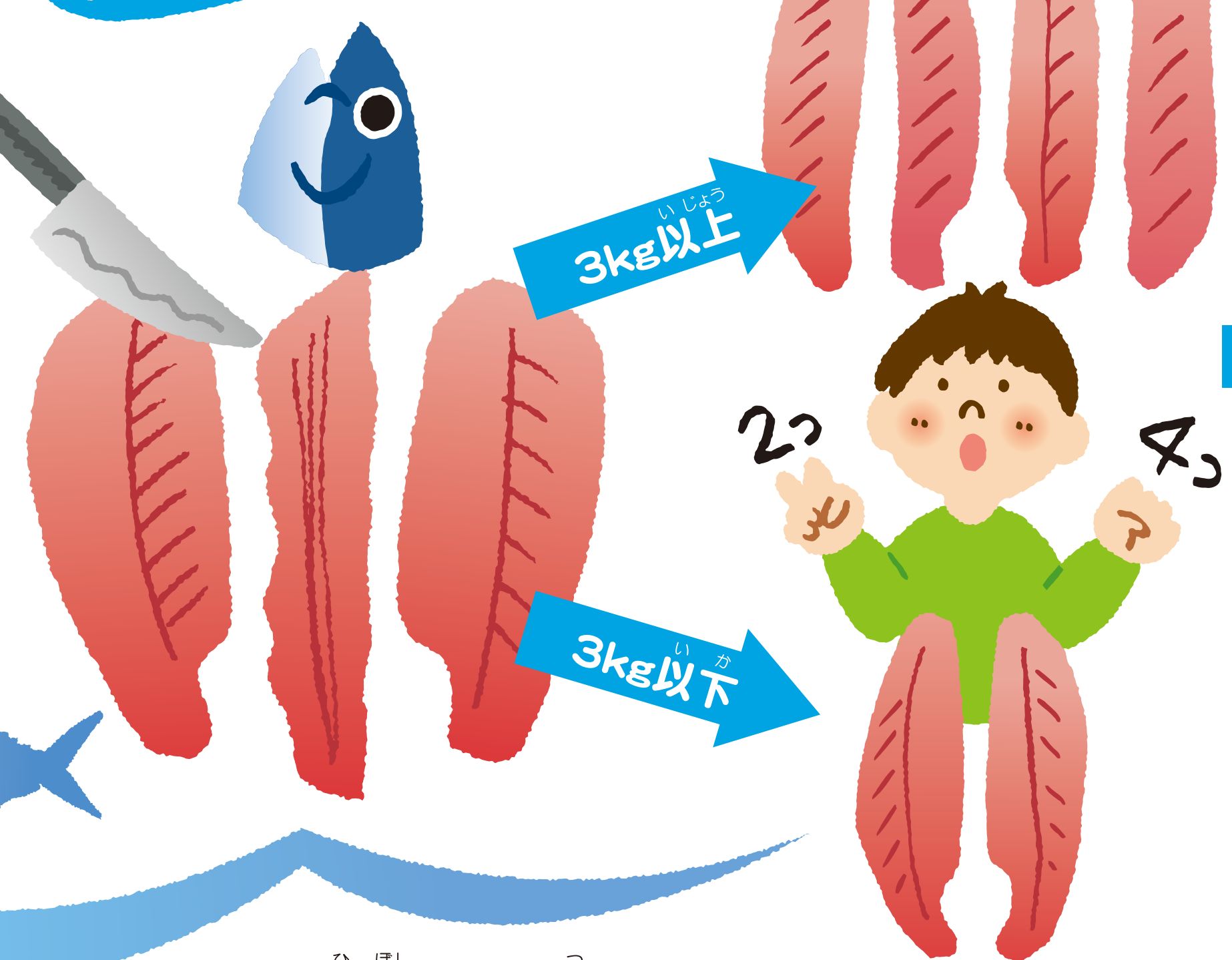


# うま味のルーツめぐり

かつお節ができるまで



**下準備(生切り)**  
解凍した鰹を3枚におろし、3kg以下のものはそのまま2本、3kg以上のものはさらに縦に切り分け、4本にします。この時の形が仕上げの節の形に影響するため、とても重要な作業です。



**煮熟(うま味をとじこめる)**  
低温の湯で約2時間煮ます。



ここまでで「裸節(はだかぶし)」の完成



**日乾・カビ付け**  
(水分を取り除く・不純物をとる・保存性を高める)  
裸節を1~2日天日で乾燥させ、カビ付けし、2週間ほどたったら天日で干し、またカビ付けします。これを3~4回繰り返してできたのが、本枯節です。

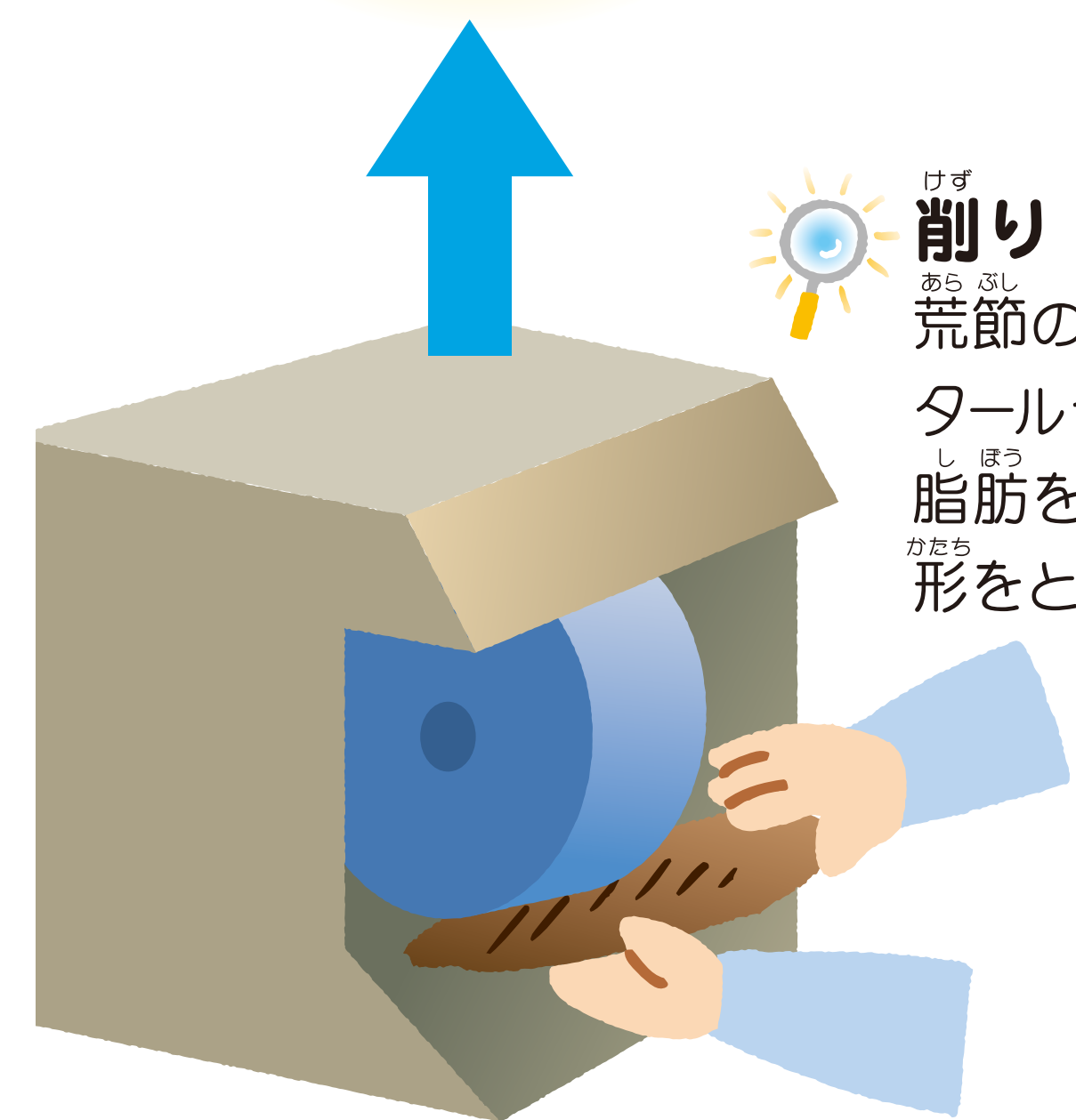


本枯節

120日で完成!!



**骨抜き**  
冷ましたカツオの骨をピンセットで取り除きます。



**削り**  
荒節の表面についたタールやにじみ出た脂肪を削りながら、形をととのえます。

ここまでで「荒節(あらぶし)」の完成



**焙乾**  
薪で燻しながら水分を抜いていきます。1日1回、本節は最低10回この作業を繰り返します。



日本うま味調味料協会



## うま味のルーツめぐり



**鰯節 (いわしぶし)** マイワシ  
まろやかなだしがとれ、味わいはあっさりしています。関西以西のうどん店で使われます。



マイワシ



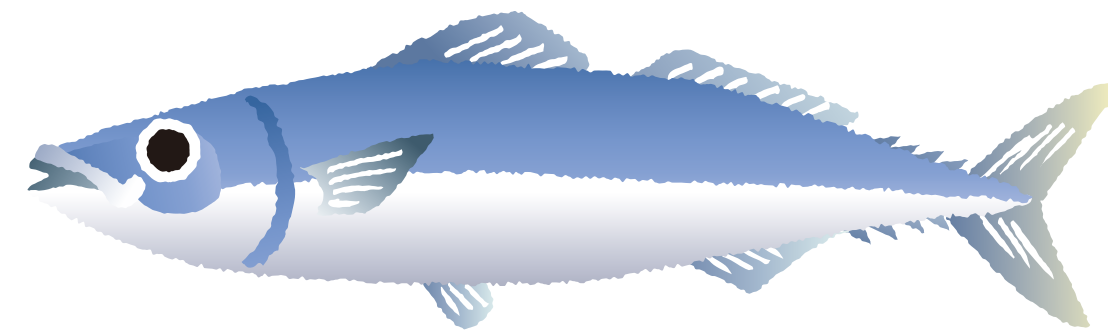
ウルメイワシ

**鰯が勝利を呼ぶ？**

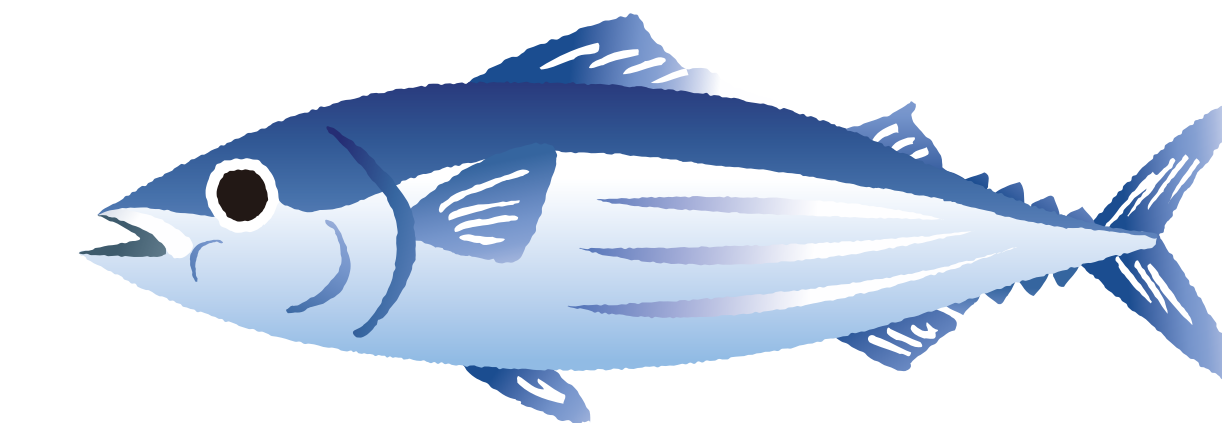


室町時代、北条氏綱の船に一尾の鰯が飛び込み、その直後の戦いで大勝利をおさめたことから、縁起物とされるようになりました。また、鰯は栄養価も高く、武士の元氣のもとになっていました。

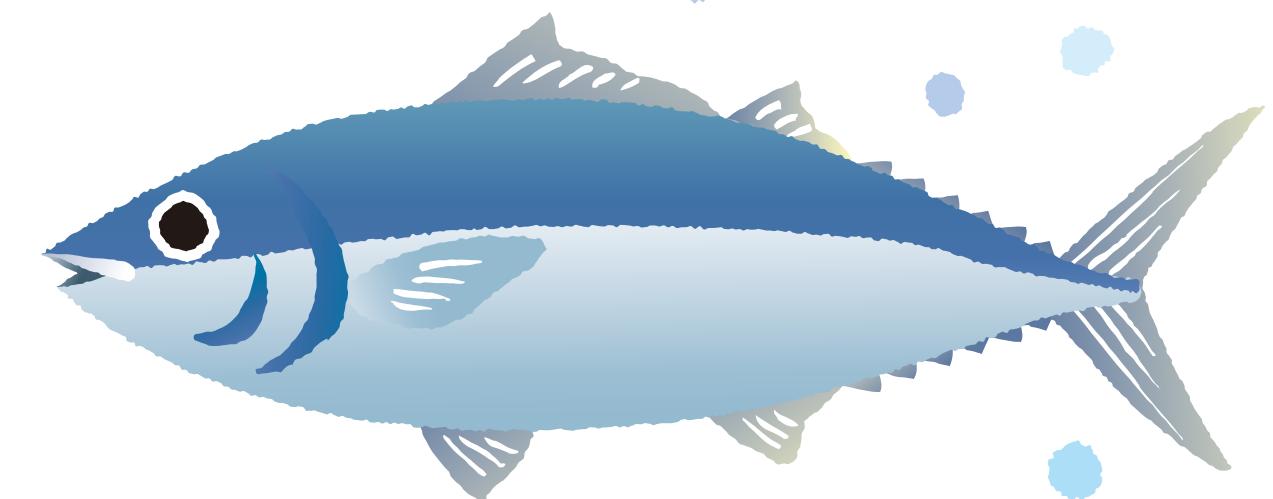
**かつお節の仲間たち**



**鯖節 (さばぶし)** サバ  
うま味の強いだしがとれ、香りは穏やかですっきりしています。単独で使われることは少なく、関東のそば店ではかつお節や宗田節と合わせて使われます。



**宗田節 (そうだぶし)** ソウダガツオ  
かつお節に比べ味も色も濃厚なだしがとれ、そばやうどんのだしや煮ものに向いています。関東のそば店では、かつお節やさば節と合わせて使われます。



**鯖節 (まぐろぶし)** キハダマグロ  
節もだしも色が薄く、澄んだ上品なだしがとれます。主に関西の料亭などで好まれ、椀ものなどだしを味わう料理に使われます。



**この箱は何に使うの？**

これは「かつお節削り器」です。昔は各家庭に1台ずつあり、使うたびに削っていました。小箱に引き出しがついており、削ったかつお節が取り出せるようになっています。



**かつお節は世界で一番かたい食品？**



かつお節は世界でもっともかたい食品です。水分が少なく、うま味がぎゅっつまっていて、保存性が高いのが特徴です。

日本うま味調味料協会