



全国鰹節類青年連絡協議会 情報宣伝委員会

かつお節と日本人のつき合いをさぐっていくと、その歴史はおよそ1500年前の**古墳時代**までさかのぼることができます。カツオは、くさりやすい初夏から秋にかけて大量に釣れたので、古くからナマのまま食べきれない分を乾物に加工し、保存する習慣があったようです。

大和朝廷から**飛鳥・奈良時代**にかけてはかつお節の原型となる「干しカツオ」と「煎汁」が作られました。「干しカツオ」は、カツオをそのまま干したもの（堅魚）や煮てから干したもの（煮堅魚）です。「煎汁」は、煮堅魚の煮汁を煮詰めて作ったものです。どちらも保存がきくために、年貢（税金）のかわりに献上品として使われました。多くの種類の海産物は、死のけがれを払う食料として古代から神仏への供物として用いられてきましたが、とくにカツオは調味料として貴重な品であったことから、貢物としてもてはやされるようになったのでしょう。

平安時代の貴族たちは早くも粥を炊く時のダシに使っていたようです。みそやしょうゆは中国から伝わって来たものですが、かつお節は私たちの遠い祖先たちが、知恵をしぼって作り出してきた日本独自の調味料なのです。

鎌倉時代をへて**室町時代**に入ると、干しカツオを煙でいぶす「焙乾」という技術が考案され、今と同じ「かつお節」ができあがりました。太平洋岸の各港にはかつお節を作る小屋が数多く建てられました。カツオの調味料の味は、「煎汁」から「かつお節」に引き継がれることになり、日本人の調味料として不動の地位を確立していきます。当時の料理本の中に「花かつお」の記述がたくさんでてきており、かたいかつお節をうすく削って使われていたことがわかります。

戦国・江戸時代には、かつお節は『勝男武士』と語呂合わせできるため、縁起がよく、保存がきき、煮炊きしないですむ上、栄養価も高いので、兵糧食としてよく用いられました。武家の出陣式や祝勝会などの行事に用いられることになり、やがてその風習が庶民にもひろまり、結婚式の引出物やお祝い事の贈答品として使われるようになったのです。また、江戸の町に蕎麦屋・うどん屋が相次いで現われ、家庭においても和食の基本が確立され、「かつお節で出汁をとる」ことが日本人としての料理の第一歩となったのです。

つい数十年前までは、皆さんの家庭にも必ず1台、かつお節をけずるカンナがあったはずです。最近では、けずる技術のめざましい進歩により、新鮮な花かつおが家庭や割烹店に届けられるようになりました。

昔も今も、かつお節は日本料理の土台をささえている、なくてはならない食品なのです。