



かつおぶし

# 鰹節ができるまで

全国鰹節類青年連絡協議会 情報宣伝委員会



大きさによって仕分け<sup>しわ</sup>ます。小型の鰹は三枚におろして(亀節)<sup>かめぶし</sup>2 つになり、大型の鰹はさらに背側と腹側に分けて(本節)<sup>ほんぶし</sup>4 つになります。



ほとんどのカツオは漁船<sup>ぎょせん</sup>で急速冷凍<sup>きゅうそくれいとう</sup>されるので、解凍<sup>かいとう</sup>してから生切り<sup>なまぎ</sup>を行ないます。まず頭を落とし、内蔵<sup>ないぞう</sup>を取り除き、3 枚におろします(身卸<sup>みおろし</sup>)。亀節<sup>かめぶし</sup>の場合はここまで。本節<sup>ほんぶし</sup>はその後上身<sup>かみ</sup>と下身<sup>しん</sup>を血合肉<sup>ちあひ</sup>の部分から切り分け、1 匹のカツオから4 本の節<sup>ふし</sup>を取ります(合断<sup>ごうだん</sup>または身割<sup>みわり</sup>とも言います)。



生切りされた各節<sup>しやじゆく</sup>を煮熟<sup>しやじゆく</sup>するために、並べていく作業<sup>しやじゆく</sup>ですが、簡単<sup>かんぱん</sup>ではありません。並べ方が悪いとねじれたり曲<sup>ま</sup>がったりするので、神経<sup>しんけい</sup>を使います。



大きな釜<sup>かま</sup>に湯<sup>わ</sup>を沸かして鰹<sup>かつお</sup>を茹<sup>ゆ</sup>で上げます。時間<sup>じかん</sup>と温度<sup>おんど</sup>管理<sup>かんり</sup>が重要<sup>じゆうじゆう</sup>で上手<sup>うま</sup>く煮熟<sup>しやじゆく</sup>しないと、他の工程<sup>けいこう</sup>をいくら上手<sup>うま</sup>に行っても美味<sup>うまい</sup>しくきれいな鰹節<sup>かつおぶし</sup>にはなりません。



煮籠<sup>にかご</sup>ごと取りだし、風通<sup>ふうつう</sup>しの良いところにおいて放冷<sup>ほうれい</sup>します。



残<sup>のこ</sup>された大きめの骨<sup>ほね</sup>をピンセット<sup>ピンセット</sup>で一本<sup>いっぽん</sup>ずつ取り、他の不純物<sup>ふじゆんぶつ</sup>や汚れ<sup>よごれ</sup>、また皮<sup>かわ</sup>の一部<sup>いぶく</sup>を取り除<sup>はず</sup>きます。



骨抜き<sup>ほねぬき</sup>後<sup>のち</sup>セイロ<sup>セイロ</sup>に並べた節<sup>ふし</sup>を火山<sup>ひやま</sup>(培乾室<sup>ばいかんしつ</sup>)にかけます。この工程<sup>けいこう</sup>を水抜き培乾<sup>みずぬきばいかん</sup>または1 番火<sup>いちばんび</sup>と言<sup>い</sup>います。



1 番火<sup>いちばんび</sup>の後<sup>のち</sup>だけ整形<sup>せいせい</sup>が行<sup>おこな</sup>われます。生切り<sup>なまぎ</sup>の際<sup>とき</sup>残<sup>のこ</sup>った肉<sup>にく</sup>をすり身<sup>すりみ</sup>にし、これまで<sup>これまで</sup>に生<sup>なま</sup>じた欠損箇所<sup>けつそんかしょ</sup>に埋<sup>うめ</sup>め込み、形<sup>かたち</sup>を整<sup>ととの</sup>えます。修繕<sup>しゅうぜん</sup>(そくい)とも言<sup>い</sup>います。



1 番火<sup>いちばんび</sup>を水抜き培乾<sup>みずぬきばいかん</sup>と言うの<sup>こと</sup>に対し、2 番火<sup>にばんび</sup>以降<sup>いこう</sup>を、各番火<sup>かくばんび</sup>の間に木<sup>き</sup>の蓋<sup>ふた</sup>をして寝<sup>ね</sup>かす(菴蒸<sup>あんじゆう</sup>)こと<sup>から</sup>、間欠培乾<sup>かんけつばいかん</sup>と言<sup>い</sup>います。乾燥<sup>かんぞう</sup>に加え、燻製<sup>くんせい</sup>の香り<sup>かおり</sup>をつけるため<sup>に</sup>に行<sup>おこな</sup>います。火<sup>ひ</sup>は回数<sup>かいすう</sup>を重ね<sup>かさね</sup>るにつれ、温度<sup>おんど</sup>を低<sup>ひか</sup>く、また時間<sup>じかん</sup>は長<sup>なが</sup>くします。節<sup>ふし</sup>の形状<sup>かたち</sup>によって差<sup>さ</sup>はありますが、通常<sup>つうじょう</sup>6~12 番火<sup>ばんび</sup>まで行<sup>おこな</sup>いません。乾燥<sup>かんぞう</sup>の終了<sup>しゆうりゆう</sup>した節<sup>ふし</sup>は「荒節<sup>あらぶし</sup>」と呼ば<sup>よ</sup>べれます。



荒節<sup>あらぶし</sup>の表面<sup>ひょうめん</sup>に付着<sup>つちやく</sup>した黒<sup>くろ</sup>いタール<sup>タール</sup>や、にじみ出<sup>で</sup>た脂肪<sup>しぼう</sup>を削<sup>け</sup>り落とし、節<sup>ふし</sup>の形<sup>かたち</sup>を整<sup>ととの</sup>える作業<sup>さぎょう</sup>です。削<sup>け</sup>りが終了<sup>しゆうりゆう</sup>した節<sup>ふし</sup>は「裸節<sup>はだかぶし</sup>」と呼ば<sup>よ</sup>べれます。



裸節<sup>はだかぶし</sup>を2~3 日<sup>にち</sup>干<sup>ほ</sup>した後<sup>のち</sup>冷却<sup>れいけい</sup>し、桶<sup>おけ</sup>や樽<sup>たる</sup>、箱<sup>はこ</sup>に入れてカビ室<sup>かびしつ</sup>と呼ば<sup>よ</sup>ばれる部屋<sup>へや</sup>に置<sup>お</sup>き、カビ<sup>かび</sup>を発生<sup>はつじゆう</sup>させます。こうして最初<sup>さいしょ</sup>に発生<sup>はつじゆう</sup>したカビ<sup>かび</sup>のことを1 番カビ<sup>いちばんかび</sup>、順次<sup>じゆんじ</sup>2 番カビ<sup>にばんかび</sup>、3 番カビ<sup>さんばんかび</sup>……と呼<sup>よ</sup>びます。通常<sup>つうじょう</sup>4 番<sup>ばん</sup>~6 番カビ<sup>ばんかび</sup>で終了<sup>しゆうりゆう</sup>します。カビ付け<sup>かびつけ</sup>を行<sup>おこな</sup>った節<sup>ふし</sup>を「枯節<sup>かれぶし</sup>」、さらに4 番カビ<sup>よんばんかび</sup>まで終了<sup>しゆうりゆう</sup>し、なおかつ、水分<sup>すいぶん</sup>が18%以下<sup>いげん</sup>になったもの<sup>だけ</sup>が「本枯節<sup>ほんかれぶし</sup>」と呼<sup>よ</sup>ぶことができます。

