

カツオ・鯨節の食と文化

■と き — 2013年4月19日（金） 午後1時から5時

■と ころ — 豊海センタービル2階会議室

■共 催 — 一般財団法人 東京水産振興会・一般社団法人 漁業情報サービスセンター

■後 援 — 東京鯨節類卸商業協同組合・一般社団法人 全国近海かつおまぐろ漁業協会



2014年2月

発行：一般財団法人 東京水産振興会
一般社団法人 漁業情報サービスセンター

プログラム

主催者挨拶： 栗原 修（東京水産振興会次長） 13：00～13：20
来賓挨拶： 田中一郎（東京鰹節類卸商業協同組合理事長）
「東京鰹節問屋組合 120 年の歴史と鰹節流通」

話題提供：

座長：福田 仁（ジャーナリスト）

1. カツオの食日本史エピソード（開催趣旨も兼ねて） 13：20～13：50
二平 章（漁業情報サービスセンター・茨城大学地域総合研究所）
 2. 鰹節史上の三人男、甚太郎・弥兵衛・與市の足跡 13：50～14：20
坂下緋美（和歌山県印南町文化協会会長）
 3. 古文書から読み解く江戸の鰹節 14：20～14：50
秋山洋一（にんべん相談役）
- 休 憩
4. カツオだしの健康機能 15：00～15：30
近藤高史（味の素 KK イノベーション研究所主席研究員）
 5. 土佐料理とカツオ文化 15：30～16：00
竹内太一（土佐料理「ねぼけ」社長）

お国自慢カツオ紹介： 16：00～17：00
「すさみケンケン鰹」 朝本紀夫（すさみ町商工会会長）
「八丈島樽かつお」 堀井善弘（東京都島しょ農林水産総合センター八丈事業所）

交流会：お国自慢の初鰹を味わう 17：30～19：00



プロフィール

【話題提供】

二平 章（にひら・あきら）

1948年茨城県大子町生まれ。北海道大学水産学部卒業後、茨城県水産試験場で長く研究員生活。東京大学海洋研究所研究員、東京水産大学非常勤講師、立教大学兼任講師などを兼任。現在、茨城大学地域総合研究所客員研究員、一般社団法人漁業情報サービスセンター技術専門員、北日本漁業経済学会会長。農学博士・技術士（水産部門）。2001年にカツオの回遊行動研究で水産海洋学会宇田賞受賞。「カツオの自然誌」を高知新聞に連載中。

坂下 緋美（さかした・ひみ）

1941年和歌山県日高郡印南町印南生まれ。郷土史家。県立陵雲高校、和歌山高等美容専門学校、東京人形学院短大科卒業。後に、故松島茂雄に個性美学を師事。着付・ヨガと人形作りの指導を行う。それらを通じ海外各地で文化親善交流を体験。2003年、印南に帰郷、公民館運営審議委員会会長、社会教育委員等々を歴任、現在、印南町文化協会会長、公民館印南分館長。印南ふるさと歴史研究室代表で紀州語り部。シニア学園、健康ダンス講師などでも活躍中。

秋山 洋一（あきやま・よういち）

1945年神奈川県生まれ、青山学院大学法学部卒。株式会社になべん専務取締役を経て、現在監査役。NPO法人発酵文化推進機構理事。2013年6月、発酵学者・小泉武夫博士を理事長として同機構が立ち上げられましたが、同機構を通して、長い間鰹節の周辺にいた者としての経験を活かし、発酵（食）文化のさらなる推進とその技術の普及に努め、より安全で豊かな（食）生活の発展に寄与したいと願っている。

竹内 太一（たけうち・たいち）

1953年高知市生まれ。明治大学商学部（大学時代は体育会ヨット部に所属）卒業。1976年土佐料理司（現榊加寿翁コーポレーション）に入社。祢保希赤坂店調理部、祢保希新宿店店長、祢保希赤坂店店長、常務取締役、専務取締役を経て、1999年榊加寿翁コーポレーション代表取締役社長に就任、現在に至る。また、1)自然との調和をテーマとした食材及び産地開拓、2)高知県の森林環境保全活動「協働の森」事業の参画による森林整備への寄与、3)和食飲食店（土佐料理）に次ぐ新規事業として食品事業部の展開、4)持続可能な漁業を確立する為の一般社団法人「海の幸を未来に残す会」の設立（代表理事に就任）などにも取り組んでいる。

近藤 高史（こんどう・たかし）

1989年富山医科薬科大学（現、富山大学）大学院薬学研究科博士後期課程修了（薬学博士）。1990年新技術事業団（現、科学技術振興機構）創造科学技術推進事業・鳥居食情報調節プロジェクト・神経性調節グループ長。1995年味の素株式会社入社、中央研究所配属。1999年同研究所主任研究員、2009年味の素株式会社ライフサイエンス研究所主席研究員。2009年京都大学大学院農学研究科 食の未来戦略講座 特定准教授。2012年味の素株式会社イノベーション研究所フロンティア研究所 主席研究員。専門分野は味覚、嗜好性（行動科学、脳・神経科学）で、主な研究内容はだし／うま味の嗜好性と健康機能。日本味と匂学会、日本情動学会、日本生理学会、日本神経科学学会等の学会に所属。

【お国自慢カツオ紹介】

朝本 紀夫（あさもと・みちお）

1942年和歌山県西牟婁郡周参見町周参見生まれ。県立田辺高校卒業後、家業の朝本石油から（有）すさみ交通勤務を経て、退職後の2003年に体験釣りの「マリクラブスサミ」を設立。1993～2011年すさみ町議会議員、各委員長、副議長、議長を歴任。一貫して地域振興事業に取り組む。ビルフィッシュトーナメント、オフショアトーナメント、浮魚礁設置、「すさみケンケン鰹」と「イノブタ」のブランド化の中心人物として活躍。2009年以降、「すさみ町まちづくり協議会」、「NPO法人魅来づくりわかやま」を設立し、過疎高齢化で衰退する地方を「なんとかしなきゃ！」という一心で事業に取り組んでいる。現在、（有）マリクラブスサミ社長、マリンスポーツフェスティバル実行委員会委員長、すさみ町観光協会会長、すさみケンケン鰹ブランド委員会委員長、すさみ町商工会会長、NPO法人魅来づくりわかやま代表。「地域の魅力再発見」をテーマに各地で講演やテレビ出演多数。

堀井 善弘（ほりい・よしひろ）

1970年東京都府中市生まれ。1994年東京水産大学資源育成学科卒業、同年東京都に入庁。東京都水産試験場八丈分場、同大島分場を経て、現在東京都島しょ農林水産総合センター八丈事業所水産振興係長。カツオをはじめキンメダイ、アオダイ、ハマトビウオ等、伊豆諸島に分布・来遊する魚類の資源生態研究のほか、サメや小型鯨類など海洋生態系高次捕食者による漁業被害対策研究に従事。2002年水産海洋学会40周年記念大会にて「キンメダイの卵から仔魚期の分散過程」のタイトルでベストポスター賞受賞。近年は、耳石中の微量元素による魚類生態解明にも取り組んでいるほか、小中学校を対象に魚食普及に絡めた出前授業も実施している。

来賓挨拶

田中 一郎
(東京鰹節類卸商業協同組合理事長)



初めまして。私は東京鰹節組合の理事長をしております田中と申します。

本日は二平先生のご厚意によりまして、かつお節ということで、取り上げていただきまして誠にありがとうございます。

鰹節組合は、この豊海のすぐ近くの川向こうになる晴海にあります。正式には長い名称ですが、東京鰹節類卸商業協同組合と申します。ビル自体が7階建てで、約40年前、日本橋からそちらに引っ越してまいりました。当時はかつお節屋のほとんどが日本橋界限(かいわい)に集まっていたのですが、道路事情を含め仕事がしづらいということで、晴海に引っ越してきたわけでございます。なかなか古い組合で、明治20年に東京鰹節問屋組合として発足しています。それ以前も何らかの形での組織はあったと思いますが、組合として出来上がったのが明治20年です。今日まで126年も経っている組合でございます。

明治20年に今でいう理事長、組合長は、今の銀行と同じく頭取という名前を使っていました。頭取という名前でやっていただいた方々に江戸時代から鰹節問屋をやっていた、「三半」さん、初山(もみやま)半三郎さんという方と、後ほどご講演がございしますが、「にんべん」さんがおられます。「にんべん」さんも同じく江戸時代からのかつお節業でございます。

今日まで続けてやっていますが、一番大きな行事が入札です。産地は鹿児島、焼津(静岡県)、土佐(高知県)で、少し前までは三陸にもありました。そういうものが東京に集まり、入札を行っていました。入札は昭和のころには、「1」と「6」の付く日にあり、従って1ヶ月に6回ございました。東京のかつお節の相場が全国の相場とみられていたわけです。しかし時代に伴っていろいろな変化もあり、入札は今では、月1回になっています。

そのため、商品流通という意味では、入札を当てにすることは少なくなっています。私も現在、組合の役員を務めていますが、文化的な意味合いもあり、入札制度は維持していかなければいけないと思います。

晴海に引っ越してきたのは40年前ですが、それまでは「袖(そで)やり」といって、羽織の袖の中で指を引いたり、さすったりしながら競りを行っていました。晴海に移ってからは紙で書くような通常の入札になっています。次の写真が入札の様子です。ローラーを流して、今では、紙に値段と屋号を書いてやり取りをしています。



先ほど画面に住吉神社が出ていました。住吉神社自体は同じ中央区の佃（つくだ）にありますが、鯉節センターのビルの敷地にも次の写真のとおり、住吉神社の分社がございます。



住吉神社とのつながりも、日本橋の当時からの付き合いというか、流れできています。先ほど映っていた宮司さんに年1回来てお祓いしてもらい、お祭りと呼んで開いています。

佃にある住吉神社の境内にはかなり大きな石碑「鯉塚」（写真）が建っています。高さ7尺、幅4尺でかなり大きなものです。昭和28年、当時の鯉節組合が建てたもので、鯉の御霊（みたま）への感謝・慰霊と、豊漁を願って造ったと聞いています。

ここから歩くには遠いですが、佃は勝どきからは地下鉄で一駅でございますので、住吉神社にいらっしゃった折には、是非ご覧になっていただきたいと思います。

以上、私どもの組合の話ばかりしてしまいましたが、よろしく願い申し上げます。



司会： これからの座長を高知新聞社の福田さんをお願いします。自己紹介してください。

福田（以下、座長）：高知新聞社で記者を務めます福田と申します。よろしくお願いします。

縁があって、この 8 年間ほど、高知県の沿岸の漁業と一本釣りに携わってきました。昨年には、東京水産振興会の月刊誌へ寄稿する機会をいただきまして、土佐清水市の基幹産業である宗田節産業等について書かせていただきました。その文章は同会のホームページから PDF で見ることも可能ですので、興味のある方はご覧ください。

きょうはカツオをめぐる交流の歴史、食文化、さらに食材としての健康機能について、それぞれの第一人者に集まって語っていただきます。5 人の方に登壇していただきますが、持ち時間はおよそ 25 分です。午前中の研究会が長引いたこともあり、時間は少しシビアになっていますので、よろしくお願いいたします。

お一人さまのお話が終わるごとに、会場の皆さんからご質問があれば受け付けますので、よろしくお願いします。25 分では語り足りないところもあろうかと思いますが、終了後には懇親会もありますので、引き続きその場で語り合っただければと思います。

まず、カツオ博士として知られております二平章さんから、カツオの食について開催趣旨も兼ねて説明していただきます。よろしくお願いします。



話題提供①

「カツオの食日本史エピソード」

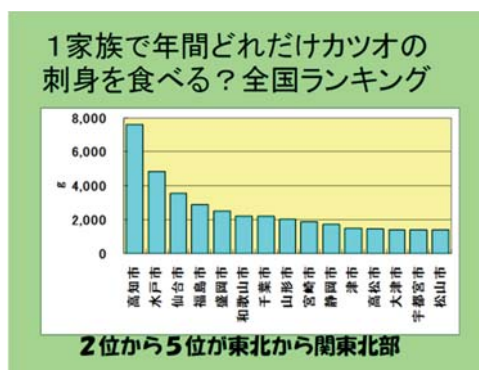
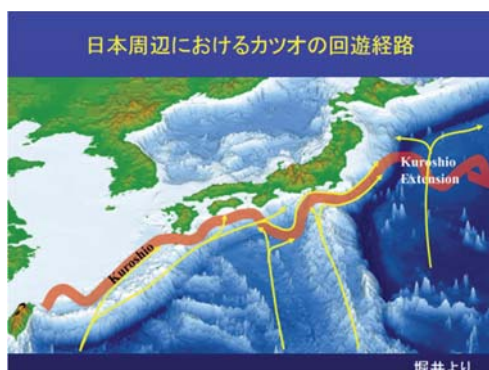
二平 章

(漁業情報サービスセンター・茨城大学地域総合研究所)



二平です。よろしくお願いします。開催趣旨も兼ねてスタートを切らせていただきます。本日の趣旨は、日本人とカツオのつながりをみんなで考えてみましょうということです。この後、各地から送っていただきました初ガツオを是非皆で味わってみようと思います。後から江戸の話をしませんが、今の時期が初ガツオのシーズンです。江戸っ子たちも今のカツオを食べたことでしょうか、自分たちも食べてみましょう。これが今日の開催趣旨です。

カツオはおおむね4つのルートで日本近海に北上して来ます。

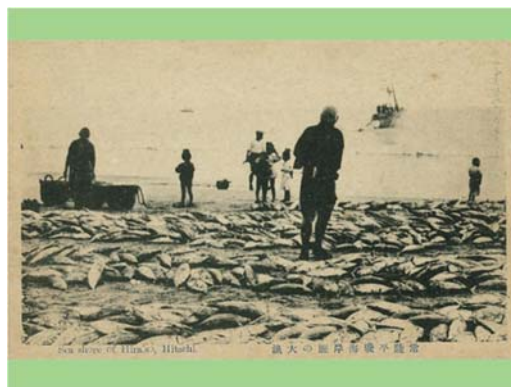


数年前のデータですが、県庁所在地におけるカツオ刺身の消費量を示した図です。後からお話をいただきますが、とにかく断トツで1位なのが高知市です。これだけは昔から断トツ1位で、他の都市は抜くことはできません。

2位是水戸市です。私は茨城出身で、水戸市がたまたま2位のときの統計を掲げているので手前みそになりますが、水戸は3位になったり、4位になったり、5位になったりしています。2、3、4、5位是水戸、仙台、福島、盛岡がいろいろ入れ替わっています。これがカツオの家計消費の統計です。

私は若いころ、これを見て少し意外でした。高知の断トツ1位はよく分かります。しかし水戸、仙台、福島、盛岡とくると、「え、なんでここがこんなにカツオを食べるの？もっと南や西の県が食べるんじゃないの」と思ったものです。特に茨城県人は、みんなカツオが大好きです。刺身といえばマグロよりカツオです。カツオをニンニクしょう油で腹皮付きの刺身にして食べるのが水戸の文化です。農家の方が田植シーズンに食べる刺身は全てカツオです。ですから「なんでかな」と不思議でした。

大正時代の茨城の写真です。今の那珂湊地区で、砂浜にカツオを揚げています。よく見てください。海上に舟が写っています。あのような小さな舟で沖に出て、これだけ釣ってきます。氷もなければ冷凍設備もない時代です。こうして浜に揚げて処理しています。当時は、那珂湊にもかつお節屋さんがありましたから、節に加工されたのだと思います。



ところで、このカツオは太っているでしょう。こういうカツオが沿岸近くまで泳いで来ていた時代がありました。これは茨城だけの光景ではなく、恐らく千葉、福島でも同じような光景があったはずです。これが昔の日本の風景でした。

次にずっとさかのぼって縄文時代の八戸の貝塚の遺跡から出たカツオの骨を示します。こういう骨が出ます。

この図に挙げたところからカツオの骨がたくさん出ます。このほかの縄文遺跡からも普通のようにカツオの骨が出ます。この図には日本海側の有名な鳥浜貝塚（福井県若狭町）もあり、ここからも出ます。近年は日本海でカツオが獲れるとニュースになります。しかし、縄文時代は日本海でカツオが普通に獲れていました。最近も、カツオが日本海に入ります。対馬暖流が強くなり、温かくなってきたためだと思います。そのうちカツオ船も日本海で釣るかもしれません。皆さんに配った新聞記事の中ではそんなことを書きました。私は崎山という岩手県宮古に近い遺跡に行ってみました。

これが崎山の貝塚です。南側が津波の被害に遭った宮古です。貝塚はその北にあります。公務出張中でしたが、たまたま通りかかって降りてみました。こういうこともなければ出張は楽しくありません。貝塚に行って、いろいろなことを見たり、写真を撮ったりしました。

三陸の方はお分かりかと思いますが、三陸の縄文の貝塚は例外なく全て標高 30 メートルぐらいのところでは。縄文時代の海進の時に、いくら海面が上がっても、せいぜい 3 メートルか 4 メートルですから、こういうところに集落があると、海に下りていくまで結構な距離です。しかし縄



文時代の集落は全てこういうところにあります。

今、このような場所に家を造ろうと思っても、文科省の審議会にかけないと造成できないのは、このような貝塚に至る所にあるためです。例外なく、30メートルぐらいのところです。

私が撮った写真ですが、このようになっています。とても暮らしやすそうな高台の、馬の背みたいなところにあります。広場の中心にストーンサークルがありますが、お祭りをしたのでしょう。

周りに縄文の建屋を造り、たくさんの人々が住んでいました。



パンフレットを見せていただいたとき、私も知りませんでした。このようなシカの骨で作った釣り針がたくさん出ています。その時非常に興味を持ったのは、組み合わせ式釣り針です。今のカツオのバケと全く同じ形状です。後でいろいろ調べてカツオを釣ったバケだと思いましたが、この釣り針の上部に魚の皮や鳥の羽をつけた跡があったそうです。

縄文時代に既にバケでカツオを釣っていたという事です。この時代には他に漁網もあったそうです。縄文時代には漁労技術が発達していたことが分かります。

この写真はちょっと見づらいですが、カツオの骨です。バラバラに出ていないで、6センチぐらいで出土しています。ぶつ切りにしたような形です。学芸員さんに聞くと、カツオをぶつ切りにして食べたと思うというので、私は「それは違うと思うよ」と話しました。いくら縄文人でも、あの太いカツオを丸太のように切って食べるわけがないと思います。ちゃんと3枚におろし、残った骨をあら汁にして食べたのではないかと言いましたが、根拠はありません。



先日の新聞には、1万年前、土器で魚を煮て食べたであろうと出ていました。カツオも恐らく縄文の土器で、頭も入れてグツグツ煮てスープを飲んだのではないのでしょうか。全く根拠はありませんが、そういうことも想像しています。カツオの頭は栄養満点ですから、あら汁を作ったのではないかと思います。いい加減なことばかり言ってしまいました。

これは釣り針の出土数です。考古学の本に出てきますが、東北、関東から圧倒的に出土す

縄文時代カツオに関する 釣り針の出土数

• 北海道	24	
• 東北	627	東北・関東で93%
• 関東	156	
• 中部	15	
• 中国	9	
• 九州	10	

丸木舟



るそうです。縄文時代は東北文化の時代で、縄文人たちの人口密度は西日本より東日本が高かったそうです。ここで釣り針も出るし、カツオの骨も出ます。温暖の時代でしたが、こういう傾向があったそうです。縄文人たちは東北を中心とした生活をしていました。

これは丸木舟です。先ほどの鳥浜とって、福井の遺跡から出た、実際の丸木舟の出土です。鳥浜というところでも、三陸でも、縄文人たちは丸木舟に乗って海に出たはずですよ。青森の三内丸山も、どこもそうです。

船で釣ったのか、陸から釣ったのか分かりませんが、あのバケを使ってカツオを釣り、あの高台まで持っていき何らかの形で料理をして食べていたのでしょう。ほかの本を読むと、東北では恐らく生食もあっただろうということです。かつお節ばかりではなかったようです。縄文人たちは普通にこの様にカツオとのつながりを持っていたことになります。

時間がありませんから詳しく話しませんが、まとめると、東北のカツオ漁獲は、6000 から 5000 年前の縄文中期に最高潮に達しています。東北の縄文人たちはカツオをたくさん食べていたということです。

縄文時代は地球温暖化の時代です。温暖化についてはいろいろ心配されますが、海面が3メートルから4メートル上がった時代ですから、かなりの温暖化です。しかし二酸化炭素の影響でもなんでもなく、自然にあった海面上昇の現象です。そういう時代に東北の縄文時代があったということです。

関東平野辺りは東京湾の中だったそうです。今の銚子沖の黒潮の環境が、金華山沖ぐらいのところがありました。現在は黒潮は銚子沖から黒潮続流になって東へ出てきますけれども、縄文時代は金華山辺りまで黒潮の本流が行き、そこから続流になり東へ行っていました。そうだとすれば、三陸沿岸にはカツオが来遊ししやすい海だったはずですよ。カツオがたくさん来る海です。そういう環境にあったと考えられます。

水戸から盛岡の方々がカツオをたくさん食べるのは、もともと縄文以来の食文化を脈々としてつないできたのかもしれない。

私は最初、茨城人のカツオ好きは水戸黄門のせいかと思いました。水戸・徳川家だから、「カツオ狂想曲」の江戸文化を、水戸へ徳川家とともに持ち込んできたのかと空想しましたが、それよりももっと昔から、福島県も宮城県も盛岡でも、カツオをずっと大好きだった人たちが住んでいたのかもしれない。

話は変わりますが、これは伊勢神宮の神様のお食事、神饌(しんせん)の配置図です。名前としては一般的な魚ではなく固有名詞として「堅魚(かたうお)」(カツオ)ときちんと書いてあります。神様は毎日2回食事をしましたが、毎回、カツオなしでは駄目だということです。神主さんはサボってカツオを出さないわけにはいきません。神様の前には必ずカツオを供えました。当時は生魚としても出したそうです。今はかつお節です。神様はカツオとは特別に密接なつながりを持っていたといえるでしょう。魚はたくさんいますが、カツオは特別な魚であった可能性があると言えるのではないのでしょうか。



神様の食事は、恐らく古墳時代からの食事内容を示しているだろうといわれており、カツオと日本人は昔から深いつながりを持ってきたといえます。

後ほどまた話しますが、生のカツオは奈良の都まで運ばれていたことが歴史上分かっていますので、かなり食べられていたはずで。

歴史に出てくることをたどってみると、飛鳥時代には和歌山の大和川を遡って藤原の都まで運んでいったようです。どういうものが運ばれてきたか、木簡が出土しているのだから運んで行ったことが分かっています。貴族たちの料理の中にカツオが出ていました。紀伊や淡路から運ばれた生のカツオはぜいたく品だったらしいということが分かっています。



このような木簡を研究する学会もあるそうですが、平城京では「生堅魚」や「堅魚」などと書かれた、木の札が出てくるそうです。ですから、カツオはきちんと運ばれていたことが分かります。

平安時代には延喜式という記録にどういうものが献上されたのか載っています。「堅魚」「煮堅魚」「堅魚の煎汁(いろり)」と出てきます。生の魚を細く切り、干し上げたものや、煮てから干したものなどです。煮汁を煮詰めたものが「堅魚の煎汁」です。これらが献上品にあるようで、非常に特別な食品だったようです。

この図は平安時代にカツオを都に献上した地方です。現在のカツオ産地と一致しています。こういふところから都に運ばれたことが分かっています。

平安の前期、歌人の小野小町の時代、玉造物語の中に鮭とカツオの「煮焦がし」がきちんと出てきます。

豪華な食品の中にちゃんとカツオが出てきます。なまものを調理したらしいということです。



「厨事類記(ちゅうじるいき)」は献立を表した記録だそうですが、「雉(きじ)なきとき、カツオを盛る」と生カツオを使用したことが書かれています。

こういう古い書物を探ると、カツオがたくさん出てきます。日本最古の長編物語である「宇津保物語(うつぼ物語)」の中に紀の上、今の紀州、京へ上るときのお土産に、口を結んだつぼを4つ持ち、この中にカツオやアワビ、ミルガイ、アマノリを生のまま入れて持っていたようです。アマノリは秋から冬場に採れるので、カツオはそれと一緒に運ばれたということです。そうすると、この時期に獲れるいわゆる冬場のカツオや下りカツオ、今、愛媛などでいう「びやびやカツオ」、土佐の方々が冬に食べるクリスマスのカツオ、正月カツオなど、モチモチとしたカツオを献上した可能性があるのではないかと思います。

関東の人には冬にカツオを食べる習慣はありません。高知県や宮崎県、愛媛県の方々は食べますよね。そういうモチモチとしたおいしいカツオを運んだ形跡があります。

西行法師も、「伊良湖崎に鰹釣り船が並び——」などと書いて(詠んで)あります。ですから、一生懸命カツオを釣っていた舟がいたことを歌っていたりもするわけです。

吉田兼好の「徒然草」に、昔はカツオを食べなかったというようなことを書いてあるので、この鎌倉以前にはカツオは食べなかったのではないかと考えられることがありますが、今述べたように、平安時代からずっと食べ続けていました。これは武士たちに対して嫌味を言うために書いたのではないかもいわれています。カツオは決して鎌倉以前に食べられなかったものではありません。貴族も食べていました。鎌倉時代はそれだけ一生懸命カツオを食べ、逆に縁起の良い食べ物だったと書いてあります。

次には、室町時代です。文献で「かつお節」と、文字として初めて出現したのは1500年代になってからだそうです。種子島、臥蛇(がじゃ)島の領主であった種子島氏の殿様への貢ぎ物に、かつお節5連を贈ったと突然出てきます。かつお節という言葉の最初だそうです。それ以前はよく分かりませんでした。ここに書いたように燻乾煙でいぶすことをやっているということが出ています。

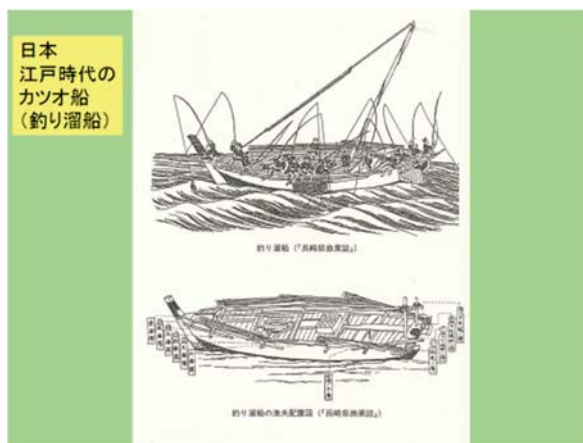
それからしばらく離れ、豊臣から徳川へと時代が変わるころに紀州漁民の方々が東や西に盛んに出稼ぎ漁に行くようになります。いろいろな背景があったようですが、関ヶ原の戦いが終わり、徳川家康の時代が来て、大坂城を落城させたときに、土佐の山内氏が家康に1000本のかつお節を贈ったという記録があります。当時すでに土佐ではかつお節をたくさん作っていたことが分かります。この背景には紀州漁民たちが西国や東国にカツオを釣りに行き、土佐でもかつお節づくりが盛んになっていたことがあります。

これが江戸時代の釣り溜船です。紀州の方々が全国に広めたいわゆる合理的な、昔で言えば集団操業方式の大型漁船です。

五島列島から気仙沼、宮古のほうまで東西へ伝えていきました。溜釣り法とは、みんなが乗り込んでまず餌の小魚を獲り、まき餌をしながら一本釣りで釣るという方法です。紀州の人たちがこの方法を全国に伝えていき、カツオブームになっていきます。

この溜釣り法と、かつお節の燻乾法、煙でいぶすやり方を紀州漁民が各地に伝えていったのです。

そして江戸時代に入ります。江戸時代になってくると、今度は生のカツオを食べるのに狂った様子が描かれています。芭蕉に有名な句がありますが、1600年代に詠んだ、元禄前後ぐらいの作品だろうと推定されています。実際に庶民の間で初カツオが狂ったようなブームになったのは、1750年代ぐらいから1800年代ぐらいまでの間でした。味の素食の文化センターが所蔵している絵があります。美人がカツオを3枚におろしています。こういうきれいな格好をしてさばっていたわけではないでしょうけれども、こういうものがあるぐらいです。



初鯨に狂乱した江戸
 鎌倉を生きて出でけん初鯨 (芭蕉: 1644-1694年)
 目には青菜山ほととぎす初鯨 (素堂: 1642-1716年) 元禄前後作
 庶民の初鯨人気1750年代 (宝暦) に高まり1780年代 (天明) に最高潮、1800年代 (文化) に入り下降

味の素食の文化センター所蔵
 「女房を質に入れても初鯨」
 初物: 75日寿命がのびる 1本9万円

江戸っ子たちは、カツオばかりではなく何でも初物を食べると75日間寿命が延びるということで、初物ブームになります。1本9万円もするようなカツオです。かあちゃんが反対するのに、だんなは見栄を張って買ってくるわけです。そういう川柳がたくさん残っており、江戸の文化です。

ちょうど今ぐらいの季節ですが、鎌倉沖から櫓(ろ)をたくさん出した

ムカデのような格好の船を漕いでいきながら、日本橋まで来て水揚し、カツオを売る人が江戸中に飛び出していくという光景があったそうです。

この後の坂下さんのお話で出てくるとおもいますが、かつお節を千葉、伊豆に伝えた「土佐の與市」、いわゆる印南 (いなみ) 出身の「印南の與市」が江戸に出てくる時代がちょうどこのころです。カツオで江戸っ子たちが狂っている時代に、土佐から来たのか、紀州・印南から直接出てきたのか分かりませんが、放浪の旅に出て、突然千葉の千倉 (ちくら) に顔を出します。

與市は生のカツオを狂ったように食べている江戸庶民を見ながら、かつお節の製造方法を千倉に伝えていったのです。

ここまでがイントロです。この後、坂下さんにはかつお節を全国に広めた紀州印南出身の、有名な3人の漁民の紹介をしていただきます。この3人のおかげで、日本全国にかつお節製造方法が伝わりました。

「にんべん」の秋山さんには、江戸時代のかつお節をめぐっていろいろお話をさせていただきます。かつお節には枯節と荒節という節の違いがあり、東西の違いなどの話が出ると思います。

次に「味の素」の近藤さんです。カツオは神様の食べ物として珍重され、また日本人がずっと伝えてきたカツオの食文化というものがあったわけですが、単純にかつお節が保存が利いて便利だったというだけで伝わってきたのではないと思います。恐らく健康にいい薬の役割もする薬効があったのではないかと。健康にいい食べ物だったから、神様も常に手放せなかったのではないかという考えもあります。近藤さんには科学的にこの健康機能やうま味についての話をさせていただきます。

土佐料理のお店をやっておられる竹内さんには、高知にはたくさんのカツオ大好き人間たちがいますので、土佐料理と高知でのカツオの文化について少しご紹介をしていただく予定になっています。

その後、自慢のブランドカツオのPRをしていただきます。一人は和歌山のすさみ町から来ていただいています朝本さんに「すさみケンケン鰹」を紹介いただきます。ポスターも会場に貼ってあります。また今のシーズン、八丈近海で獲れる「樽かつお」が築地に入りますが、それについては堀井さんに紹介していただき、終わった後はそれらの自慢のカツオを食べていただく趣向になっています。半日のシンポですが、ぜひ楽しんでいただければと思います。

以上です。

(拍手)

座長： 質問はありませんでしょうか。

参加者： 先ほど、縄文時代にカツオを6センチにぶつ切りすることはないだろうとお話でした。私はタイやベトナムの魚市場を見ましたが、カツオやマグロをぶつ切りにしています。1匹で並んでいて、「これだけちょうだい」と言っても、1センチ、5センチなどに大きいナイフでブツブツ切っています。そういう習慣があるようです。縄文時代もそうだったのかもしれませんが。

二平： そうですか。それでは、あまり3枚おろしに固執しないようにします。ありがとうございます。

参加者： 私はイメージとして、かつお節が堅いから、カツオは「堅い魚」と書くものだと思っていましたが、先ほどの資料をうかがいましたところ、かつお節が作られる文献が出てくるかなり前から「堅い魚」という感じだったようです。それはどういう

訳でしょうか。

二平 : いろいろな言い方をしているようです。実際に堅い魚だからとか、干すと堅くなるので「堅魚」になったなど、いろいろな話があるようですが、何が正解かはよく分かりません。

参加者 : ありがとうございました。

二平 : よろしいですか。いい加減な話ですみません。後ほど、そういうことにも詳しい方が出ると思います。どうもありがとうございました。

(拍手)

座長 : 不況が続いていますが、一方、カツオ1本9万円という高値が付くようになり、日本経済が一気に急上昇するような時代にまたなればいいと思います。

二平さんから、縄文時代からのわれわれ日本人とカツオのお付き合いについて語っていただきました。

次は、坂下緋美さんに、その歴史の中で、江戸期の3人の男にスポットを当てて語っていただきます。

坂下さん、よろしくをお願いします。

話題提供②

「鯉節史上の三人男、甚太郎、弥兵衛、與市の足跡」

坂下緋美

(和歌山県印南町文化協会会長)



皆さん、こんにちは。

和歌山県紀州からまいりました、坂下緋美と申します。どうぞよろしくお願ひいたします。早速、お話を進めてまいりたいと思います。

先ほど二平先生からもお話がありましたように、私どもの小さな、小さな印南（いなみ）村にかつお節業界にはなくてはならない3人の男前がいました。強いて言えば、私は江戸時代の男前の追っかけでございませう。枕崎に行ったり、土佐に行ったり、先日は房総に行つてまいりました。そういう坂下でございませう。よろしくお願ひいたします。

印南町とはどこでしょうか、たぶんご存じないかと思ひます。紀州・和歌山県は、世界遺産の熊野古道詣りに非常に多くの人々が来てくださっています。その中の印南町は、和歌山県中部にある9,500人ぐらゐの小さな町です。この小さな町の港から3人の偉大な人々が出たことを私どもは誇りにしています。

今の印南を見ていただきますと、印南・かえる橋があります。ユーモラスな姿を記憶にとどめておいてください。

私がこのようなお話しさせていただきますのも、この一覧のとおり、情熱を持った先人の研究者(郷土史家)がいらしたわけですね。私は郷土史家でも何でもありません。先ほど言いま



印南漁民の研究の郷土史家

小谷緑草氏 (郷土史家・古文書研究者)	2005年没 (93才)
要海正夫氏 (初代文化協会会長・郷土史家)	1995年没 (84才)
平尾茂雄氏 (二代文化協会会長・郷土史家)	2012年没 (93才)
塩路武男氏 (郷土史愛好家)	2011年没 (79才)

以上、先輩方の研究資料を基礎として引継ぎ、更にその足跡を訪ねて、確認作業を進めている。

今回、要海正夫著「印南漁民の活躍史」を軸にして紹介します。

印南漁民が活躍した土佐の松原の海→

した、男前たちの追っかけでございます。先人の先生方は残念ながらみんな他界されてしまいました。誰かが後を継がねばという時に、たまたま私が追っかけだったからということでございます。

江戸時代初期のころ、印南浦は大変にぎわっていたようです。大きな豪商、船主たちが大勢いた中で、まず4人が挙げられます。石橋五郎左衛門、戎羽右衛門、一人はきょうのメインである角屋甚太郎です。一人は中村屋次郎右衛門です。この名前をどこかで覚えておいてください。

今日の話の流れです。その1、まず角屋甚太郎のこと、その2、森弥兵衛さんのこと、その3は、かつお節とは関係ありませんが、銚子に印南の漁民がたくさん進出したお話です。最後に、土佐與市（印南與市）のお話をさせていただきたいと思います。

当時の人はすごいですね。印南から土佐清水、枕崎、南房総、銚子と、西へ東へと駆け回っていたようです。

さて、甚太郎さんですが、当時、潮岬辺りでは黒潮に乗って多くのカツオが獲れたようです。江戸時代初期の慶長のころ、印南浦の人たちも潮岬まで出漁していたのですが、漁業利権の関係から締め出され、他の漁場を求めて四国、九州、そして東へと向かいました。

その途上で足摺沖に白磔（うすばえ）という豊富なカツオ漁場を見つけたそうです。これが今のかつお節を作る大きな要因になったようです。締め出しされたことで、また新しい活路を見いだすという皮肉なことでした。

当時は、藩の掟に従って、1年のうち10ヶ月は土佐、印南には2ヶ月戻るという風に、移住することはできなかったようです。

先日も土佐清水に行ってきましたが、当時、足摺半島には印南港という名前が付いているようなところもあったようです。ここが白磔ですね。ここにまだ印南の漁民のお墓五十数基が残っています。

土佐の白磔を見つけたのは、初代の甚太郎です。2代目の甚太郎が現在のようなかつお節の原形をつくり上げました。

それまでは、紀州の甚太郎とは伝わっていましたが、印南出身ということは分からなかったようです。それが昭和50年から5年ほどかけて、先ほどの私どもの先輩が過去帳を調べ



★それまで、墓師の始末が紀州の甚太郎と紹介されていたが、昭和五十五年一月、要海正夫氏等が、印定寺過去帳調査の結果、甚太郎が印南漁民であることを発見して確認を得る。

ていくうち、甚太郎夫婦の位牌が印南町の印定寺に祀られていました。そのため印南出身の甚太郎ということがはっきりしてきました。

大震災で津波が大変話題になっていますが、これは宝永の大津波の合同位牌です。宝永4年(1707年)に起きたこの大津波で、印南は大打撃を受けます。

これは162人の合同の位牌ですが、甚太郎さんはこの最上段に記載されています。たぶん80歳ぐらいだと、先生方はおっしゃっています。左側は甚太郎さんご夫妻のお位牌です。当時、これほど立派なお位牌があるというのは相当な家柄だったと考えられています。

この合同位牌の裏書きが、今大変注目されています。なぜかといいますと、この裏書きにその当時の地震・津波のことが詳しく書かれていたからです。村人はその言いつけを守り、140年後の安政の大津波の際には死者ゼロでした。



左側・角屋甚太郎夫妻位牌

中央・宝永大津波合同位牌

中央右下段、与市・オサナの永代供養位牌



角屋甚太郎夫妻人形



左・徳本上人名号碑

右・宝永津波十三回忌慰霊石碑

この人形はたまたま印南中学校の校長先生が子どもたちに甚太郎を形で残してほしいということで、私の想像上のイケメンの甚太郎をつくったものです。

宝永津波の13回忌に津波の慰霊碑を建立、印定寺の境内にあります。

さて、その甚太郎の弟の甚三郎の子孫に、ある事件が起きました。それがまた後の土佐の活躍につながっていきます。5代目の甚三郎の一人息子、与市と奉公人ヲサナが恋に落ちました。しかし身分の違いの結婚は許されず、2人は思いあまって、印定寺の十夜の日、心中

することを決心します。高岩というところで身を投げます。これが現在の高岩です。

嘆き悲しんだ父親は「印南で仕事をする気にならない」と、拠点を土佐に移します。印定寺に金200両と田畑を寄進し、二人の永代供養をしてほしいという書き物を残して土佐に行きます。



現在の印南浜の高岩



土佐の供養「比翼塚」

さて、甚太郎の子孫
角屋甚三郎、五代目の一人息子
与市の悲劇が
その後の角屋の土佐での
活躍に繋がる

これが2人の比翼塚です。その後、檀家が200年忌の時につくりました。その後この話は、この歴史を分かってもらうために紙芝居やお芝居等を取り入れたりしています。

先ほど名前を覚えてほしいと言いました中に、中村屋さんという一人の豪商がいましたが、印定寺の観音堂を寄進したそうです。

その中の観音様と、この宮殿は戎屋さんが寄進したそうです。二人共

当時としては大変な豪商であったことがうかがわれます。

角屋の系列を整理してみますと、初代の甚太郎さんが臼碯で漁場を見つけたのがきっかけになり、2代目の甚太郎さんが今の形の燻乾法のかつお節を作り上げ、宝永の津波で亡くなりました。その後、弟甚三郎の5代目に、その息子が心中したということになったのですが、甚三郎の甥（14才）に印南の角屋の家督を譲り、土佐に行きます。しかし、2年後に甚三郎は心労で亡くなります。そして、土佐の方をこの甥が継がなければいけないということになったとき、弱冠14歳なので、もう1人の弟与三郎さんが後見人として付いていくわけです。この人が大人物だったらしく、土佐松尾では、彼の墓が、「旦那さんの墓」として現在も大切に史跡として祀られています。心中したことによってまた違う道も開かれたわけです。印南では、角屋子孫の13代目が現在、ダルマ醤油を造っています。

これは、私どもが訪ねた土佐の角屋与三郎さんの「旦那さんの墓」です。印南にも与三郎さんの墓があります。これが、与三郎さんが愛した土佐松尾の海です。

先ほど、土佐に印南漁民のお墓がたくさんあると言いましたが、確かにその通りでした。私どもは、与三郎さん、角屋を通じて、印南と関係のある土佐で交流会を持ちました。

土佐清水市松尾・角屋与三郎の墓、郷土史家柳原敏文氏の説明



土佐清水の印南漁民の墓所を訪ねる



逆におとし、土佐から皆さんが印南を訪ねてこられ、印定寺で、先ほどの角屋甚太郎のお位牌を見て、本当に涙ぐんでおられました。私どもは、関連のお芝居を紹介したりして、公民館で皆さんと交流会を持ちました。昼は、公民館ではお酒を飲めませんから、お酒がいただける人は夜にしました。2組に分かれてやっています。夜はホテルで行い、それら交流会は今も続いています。

印南漁民が活躍した・現在の土佐清水・松尾の海と民家



国の重要文化財 吉福家住宅（土佐・松尾）



本家に江戸時代（1653）没の印南浦兼太郎の位牌がある

今度は森弥兵衛です。角屋の2代目・甚太郎さんが1707年の宝永地震の時に亡くなりましたが、弥兵衛は先ほどの戎屋、中村屋という豪商のほうに係累していたそうです。角屋甚太郎さんについては位牌があったりして、大変お話がしやすいのですが、森弥兵衛さん、あるいは後で出てくる與市さんにはそういうものが残っておらず、推察でしかないこともあります。

その森弥兵衛さんが当時、どうして枕崎に伝えることができたのでしょうか。先ほど言いましたように、推察するに、大坂の市場に印南からのかつお節等を運んでいたといわれています。戎屋さんや中村屋さん達です。その時に、恐らく大坂の薩摩藩が目を付け、どうしても製法を教えてほしいと請われても、そういうことはなかなか許されない時代で、「うん」とは言えなかったようです。

しかし、宝永の地震で、森弥兵衛は身内、縁者のほとんどが亡くなったり、所属していた戎屋、中村屋も壊滅状態だったようです。そのため、弥兵衛は印南に未練を持たなくなったと推察されています。紀州藩も壊滅状態を見て文句を言えなかったのだろうといわれています。

そのことを学ぶにつれ、私たちは、どうしても枕崎に行ってみたくくなりました。しかし、あまりにも遠過ぎて、先人の先生方は枕崎には行けなくて残念がっていましたが、私どもは昨年やっと伺うことができました。

枕崎では市長とお会いしたり、水産加工業協同組合に伺ったりして驚きました。森弥兵衛さんが伝えてから数えて300年祭の催しをした後と聞き、本当に感激したところです。



特に、森弥兵衛さんの昔の製法を忠実に守りながら作っていて、「商標登録を考えた」と参事さんからお聞きし、また感激いたしました。昔ながらの製法のかつお節工場を見せていただきました。

この所長さんも、子どもたちにそういうことを伝えたいと、現在一生懸命学校に教えに行っておられるようで、大変感激しました。



ここは、枕崎の海岸通りでございます。たくさんかつお節工場が並んでいます。

美しい景観の火之神公園にも参りました。海を守っている立神岩のある美しいところです。ちょうどその前に立つと、後ろから印南の言葉で「よう来てくれて、おおきによ」と、森弥兵衛の声が聞こえるようでした。





それから2ヶ月ほどして、枕崎から中学の教師の方が「印南と枕崎のつながりを芝居にして子どもたちに伝えたい」ということで印南にこられました。枕崎に帰ると早速、文化祭で、「かつお道」という芝居をつくってくれました。森弥兵衛さん役になったり、良いお芝居をつくってくれて、この教師の方に感謝しております。

3番目、銚子と印南についてですが、銚子にも江戸時代の初期、印南漁民が大勢進出したと歴史的にいられています。市内の浄国寺には、移住した印南漁民の過去帳が残っています。

現地訪問でお世話になった方の姓が「印南」で、「いんなみ」と読みます。ちょっとしたことから交流が始まり、いろいろな資料を交換し、印南さんが私どもの訪問のお膳立てをしてくれました。

これは、印南さんと市庁舎を訪ねたところです。

紀州人をつくる「木国会（もっこくかい）」も訪ね、いろいろな情報交換をしました。

これは、「紀国人移住碑」です。紀州の人たちが造られた移住碑ということで、郷土史家の方も来て下さり、いろいろと教えてくださいました。



(左から3人目が印南氏)



先ほど紹介した浄国寺さんです。塀づくりなども印南漁民が手伝ったという記録もあるようです。これも浄国寺の境内です。ここに印南家の墓があり、印南の子孫の方がここにいたという証拠のようなお墓で、印南さんという方が大勢いらっしゃってまた感激いたしました。



浄国寺の住職に印南から来た方の過去帳を見せていただきながら、300年、400年前の人たちをお偲びしたところでございます。

これが浄国寺の本堂内です。

印南町や紀州の子孫の方が多く住んでいる銚子市川口町では、皆さんが太鼓や笛で歓迎してくれました。町の人みんなが歓迎してくれて交流を持ちました。



これは、当時大漁があったときなど着る祝い着で、「万祝（まいわい）」というものだそうです。魚を釣るという縁起で、鶴の絵をあしらうのが習わしだそうです。

最後に「土佐與市」（印南與市）についてお話しします。先ほどの心中した、角屋与市さんも与市ですから、どこかで歴史的に混乱して伝わっているところもあります。この人が心中したと伝わっているところもあります。時代が似ているので、そう伝わったのだと思います。

與市さんは印南浦で生まれましたが、本名の善五郎という名前からすると、石橋家には、善の字が付くことが多く、豪商の系統だろうという説ですが、定かではありません。

土佐節製法の名人でしたが、きょうのパンフレットの中にも二平先生の記述がございま

すが、紀州の掟を意に介さず、方々に広めていったそうです。酒好きで美男子というところがありました。定かではありません。そこだけを狙って追っかけているわけではありませんが？。

與市が 50 歳ごろ、望郷の念にかられて印南に帰ったそうですが、当時は裏切った人は印南に入れてもらえなかったそうです。現在、千葉県千倉の住吉寺には、その「土佐與市の碑」があります。隣の東仙寺に與市のお墓があります。

これが住吉寺で、住職にお話を伺うことができました。これが碑です。私どもは印南出身ですので、印南與市とっていますが、渡辺久右衛門さんが昔、網元をやっていたそうで、何代目かの方が、発願者となってこの碑を建立されたといわれています。



住吉寺境内

土佐與市碑
明治二十八年、渡辺久右衛門が、発願者となり、
地元の人、東京の輕井澤関係者によって建立される。



隣の東仙寺には、今や市の指定有形文化財として、與市のお墓が大切に守られています。ここに伺ったとき、きょうも皆さんとお話していますように、印南をご存じなかったので、地図を示し「ここです」とご紹介しました。土佐與市と伝わっていたので、「土佐から来た人」と思っていた方が多かったようです。「土佐節をつくった人だから、土佐與市といわれていたようすネ」と説明すると、納得して頂きました。

こちらの中央にいる人が渡辺家の奥様です。ご主人が亡くなった後でしたが、與市の墓前で地域の人とひととき交りました。

平成 16 年、渡辺家に立派なお墓に説明文を付けていただき、市の文化財に指定されました。印南人としては感激のあまり、しばらく涙が出て会話ができませんでした。「結婚して



地元の方と、土佐与市墓前



渡辺久右衛門家が
墓の説明板の碑を建立
平成十六年十一月、市の文化財に指定

四十数年たつけれども、紀州から来てくれたのははじめてです。ありがとう」と話された奥様に、「私の方こそありがとう」とお礼をいってひと時、親しく言葉を交わしました。

東仙寺にお参りしたところ、150 周年の時に鯉節協会の方が立派な位牌をつくって来ていました。

そのあと、渡辺家に伺い、御主人(御当主)の仏前にお参りしました。

奥様から「紀州・日高郡印南村出生、與市内名善五郎と記された位牌を見せて頂き、また、私どもは感激しました。本当にうれしかったです。200 年ぶりの紀州印南人との対面ということで、しばらく位牌に語りかけさせていただきました。

それから 3 ヶ月後、渡辺奥様から千倉のお花を贈っていただきました。町長と教育長は「全く同じお花が印南にもあるので、気候的には千倉と印南が、よく似ていたの、與市もきっと千倉の居心地が良かったのではないか」との感想でした。



この度、印南漁民の足跡を訪ね、多くの人々と会うことができ、私にとっても心のよりどころとなっています。これが現在の印南港の様子です。残念ながら、よそと同じように後継者がなく、だんだん小さく寂れています。残念なことです。ただ、その中で少し名残があるとすれば、秋祭りの中に少し、それが見られます。

これが毎年 10 月 2 日、浜で行われる秋祭りです。太鼓の屋台が出て、こちらには御輿があります。笠鉦(かさほこ)の上に乗っているのは恵比須(戎)さんであったり、大黒さんであったりするわけですが、その中に珍しい「松」のものがああります。これは、先ほどお話しさせていただきましたように、10 ヶ月は土佐に、遠くの港に行き、2 ヶ月は印南と、ほとんど留守のお父さんや夫を待つ家族の心を表しているのだろうと言われ、今大切にされています。鶴の首



のようにして待つ(松)というのがあります。これが印南漁民に関する名残りの一つです。写真のように、祭では川渡りをしたりして元気がいいですね。



各組の輪とお傘が先に先導



・お傘 恵比須さん
「海の安全と大漁を願う」



・お傘 松
「遠くの海で働く夫や
父親を待つ」



印南港・川口付近で川を渡る「御輿」

私が「追っかけ」をした理由の一つは、宮下章さんの『鯉節』の中の、次の一節によります。

「江戸時代においてカツオ漁法とかつお節製法を全国の主要産地に伝えたのは、期せずして紀州・印南村の三人の漁民であった。彼らの努力がやがて実を結び、土佐、薩摩、伊豆は天下に名だたるかつお節の名産地になる。カツオ漁業におよそ恵まれない小さな印南村から三人もの偉大な功労者を生んだことは驚異…。」

このことに心を打たれました。

恥ずかしながら、私の町、印南ではこうしたことに認識が足りない人はまだまだ多いようです。私も、子どもたちにこのことをもう少し伝えるために今頑張っているところです。

・印南港・川口の川渡りは、豊漁と海の安全を願う伝統の祭として、唯一の昔の印南漁民の魂を偲ばせている。



結 び



「鯉節」著者 宮下章より

「江戸時代において、カツオ漁法と鯉節製法を全国の主要産地に伝えたのは、期せずして、紀州印南浦の三人の漁民であった。彼らの創始努力がやがて、実を結び、土佐、薩摩、伊豆は天下に名だたる鯉節の名産地になる。カツオ漁業におよそ恵まれない印南浦が、三人もの偉大な功労者を生んだのは驚異……」

印南は、過去何回も大地震津浪、台風に襲われ、鯉節の工場は、いつも被害に遭遇、結局、地元の間場は壊滅の道をたつたのですが、現在、枕崎や伊豆で、彼らの魂を受け継いで下さり、その町の重要産業になっていることは、印南町民の一人として、有難く誇りに思うのである。

坂下絳美

感謝

きょうは、甚太郎と弥兵衛さん、與市さんのお名前だけでも覚えていただければ大変うれしく思います。

つたないお話でしたが、ご清聴ありがとうございました。

(拍手)

座長 : 質問はございませんでしょうか。

参加者 : 与市さんの「与」の字は、昔の字(與)をお使いになったほうがいいのかと思います。その方が分かりやすいと思います。

坂下 : 分かりました。そのようにいたします。先輩の先生方も、簡略な字を使っていたようです。そのようにすると、角屋与市さんと間違わないかもしれません。ありがとうございます。

座長 : ほかにございませんでしょうか。

参加者 : 宮崎水試の者です。従来からかつお節製造の実際のルーツみたいなものですが、現実にはこの印南地域で一つの産業として最初に成立したということでしょうか。そうではなくて、ここで新しい製法を開発したなど、その当時非常に高い技術があったのか、その辺について知識をお持ちであれば、教えてください。

坂下 : 先ほども、地震・津波とありましたように、資料が全部津波で流失したりしました。また台風銀座といわれるほどの町で、工場ができてはつぶれて、立ち上がらなかったようです。

中村屋さんも1707年から全部消息が消えているようで、私どもは外から情報をいただいたりしています。戦前まではまだ多少かつお節を造っていたようなところもあったようですが、昭和21年の南海大震災でまたつぶれてしまうと、そういう繰り返しです。

かつお節の工場がないものですから、みんなも歴史に対して人ごとのように思っていた節があります。私たちはそのことを肝に銘じて学習していきたいと思っています。またいろいろと教えていただければと思います。

ありがとうございます。

座長 : どうもありがとうございました。

私は高知新聞で土佐清水の支局に3年間勤務していましたが、土佐清水の人たちが「ありがとう」ということを、なぜか「おおきに」と言います。「これは紀州漁民から伝わったものや」と言っていましたので、明治か大正、昭和ぐらいと思っ

ていましたが、ひょっとしたら300年前から伝わった可能性もあるのでしょうか。

坂下 : そうですか、「ありがとう」は、うちのほうでも「おおきに」と言います。
座長 : 土佐清水の地域の年配の女性が子どもたちに地域の歴史を語るときに、「紀州漁民が江戸時代、全国各地の港に出向いたし、明治になってからは海外移民で世界各地に開拓者精神を持っていった。君たちはその子孫だから誇りを持ちなさい」と教えています。そういうことから紀州との関わりも考えさせられたことを、今のお

話を聞いて思い出しました。

どうもありがとうございました。

坂下 : ありがとうございました。私もまだまだ不勉強ですので、いろいろと教えていただきたいと思います。

ありがとうございました。

アメリカ村がうちの近くにあります。海外移民に熱心だったのは確かだと思います。

座長 : ありがとうございました。

続きまして、かつお節の老舗であります「にんべん」相談役の秋山さんにお話しさせていただきます。

よろしくお願ひします。

話題提供③

「古文書から読み解く江戸の鯉節」

秋山 洋一
(にんべん相談役)



皆さん、こんにちは。最初に今回のお話を二平さんから頂いた際は「かつお節の話をしろ」「大体かつお節のことをよく知らない人たちばかりだから、気楽に話をしろ」と言うことでしたが、今日来てみましたところ、組合の理事長さんをはじめ、先ほど西脇さんにもご挨拶させていただきましたし、だしの専門書を出された元味の素（食の文化センター）の河野一世さんもこの会場にいらっしゃって、専門家ばかりなので「今日は、このまま帰っちゃおうかな」と思っています。

冗談はさておき、当社はこのごろ日本橋で「DASHI BAR」などを開き、ちょっとお騒がせいたしました。「DASHI BAR」といってしましても、決して新しいものではありません。文豪・谷崎潤一郎さんは日本橋のお生まれですが、その弟さんの谷崎精二さんが「遠い明治の思い出」という一文を残されています。「日本橋ではお茶代わりにだしを飲んでいました。他所でそうした経験をしたことがないから、たぶん日本橋だけの風習であったろう」と書いておられます。

日本橋には数多くのかつお節屋さんをご商売をされていました。小舟町辺りが大体かつお節さんのふるさとです。先ほど、理事長さんがおっしゃっていましたが、日本橋から鯉節組合も移ってきたそうです。

みずほ銀行（旧富士銀行）の本店は日本橋小舟町にあります。安田善次郎さんが創業者ですが、もともと両替商であり、かつお節屋さんです。そのようなことから、かつお節屋さんがいかにあの辺に櫛比（しっぴ）していたかも伺い知れるのではないかと思います。

先年、ある講演会に講師としてまいりました。そこでの「にんべん」の紹介文には、世界一が2つあるとありました。1つ目は、世界一硬い食品を扱っていることです。2つ目が、世界最古の商品券を発行した——と書いてありました。

「世界一硬い食品」の前に、まず2つ目の「世界最古の商品券を発行した」については実は眉唾なのですが、例えば平凡社の世界百科事典の旧版に「江戸後期としては最古の商品券を『にんべん』が発行した」となっています。「江戸後期」が抜けてしまっ、「世界」が入ってしまいました。テレビなどでも「世界最古の商品券」を「にんべん」が発行したという話になっており、誤解があるといけませんので申し上げておきたいと思えます。

ただ、この商品券は天保年間のものであり、銀製で、かつお節の格好をしていました。これが現在の商品券市場の隆盛を導いたことは間違いありません。例えば、デパートの三越さんが商品券を発売したのは大正3年です。その時は「商品券」とは呼んでいませんで、かつ

お節券とっています。かつお節券が商品券のもとだったことをご記憶いただきたいと思っています。

1つ目に戻りまして「世界一硬い食品」です。これを言い始めたのは、発酵学の権威、東京農大の名誉教授でいらっしゃる小泉武夫先生です。テレビにも度々出演され、「発酵仮面」などと名乗っておられます。その小泉先生が硬度計を使っていろいろな食品の硬さを測ったことがあります。最後に残ったのが、かつお節と、乾鮑（かんぱお）すなわち中華食材のカチカチの干シアワビです。これらを硬度測定器で圧力をかけ続けると、先に乾鮑がピシッとつぶれてしまったので、かつお節は世界一硬い食品ではないか、というのが先生の結論でした。

また昨年、テレビで「ほこ×たて」という番組をやっていました。「矛と盾」ということで、「世界一硬い食品」かつお節と、「何でも削ってしまう」ミキサーとを勝負させる内容でした。これもかつお節が勝利し、やはり世界一硬い食品だと思いを強くした次第です。

前置きが長くなりましたが、本日は、世界一硬い食品であるかつお節のお話を申し上げます。ご説明のために、数種類の鰹節の実物や、当社のぬいぐるみも持ってきました。

このカツオのぬいぐるみは名前を「カツオ解体君」といい、マジックテープによる着脱式で部位ごとに解体できます。因みに、僕らが若い頃は、カツオをこうやって横に持つと「横縞だ」ということで怒られました。「江戸の粋というのは縦縞だ」「カツオはこうやって縦に持たないと駄目だ」と、先輩にきつく言われていました。一方、先の小泉先生は「魚屋での魚の置き方は、東京では（頭を左向きにした）横置きだが、大阪では頭を上にした縦置きで、東西で違いがある」と仰っていました。



脱線しましたが、かつお節の作り方について「解体君」を使って説明します。まず、こうして頭を落として、さらに身を三枚に卸して、はらわらを除きます。この「解体君」は良くできていて、中に内臓まで入っています。心臓もあるのですが、実物のカツオの心臓は「星」などと呼ばれ、珍味でありますがとても美味です。

三枚に卸したものを、さらに上下に切って四つ割りにします。この四つ割りして作る節を「本節」と呼び、そのうち背中側のものを「雄節（おぶし）」、腹側を「雌節（めぶし）」と呼びます。なお、小さなカツオは四つ割りせず、三枚卸しにした半身から直接かつお節を作ります。そうしてできたかつお節は亀の甲羅に似ているので「亀節」と呼びます。



次に「本節」であれ「亀節」であれ、切り身にしたカツオを熱湯で煮ます。この工程が「煮熟（しゃじゅく）」です。煮た後は冷まして、骨抜き作業をした上で焙乾、すなわち煙で燻（いぶ）します。燻した節の表面は煙成分のタールが黒く張り付いた状態になります。この状態の節を「荒節（あらぶし）」と呼び、これを出荷する場合があります。その場合、天日乾燥の上、表面のタール分や脂肪分を削り取り、整形したものを出荷します。荒節は主にそのまま削り節にします。

この整形した節をさらに日干しし、表面に複数回カビ付けをして作るのが「枯節（かれぶし）」です。カビと言っても、かつお節造りに適した特定種のカビでなくては駄目です。そのカビの働きにより、脂肪分が分解され、さらに芳香成分やかつお節特有の風味が醸成されるわけです。また、節内部の水分も吸収されるので、世界一硬い食品になるのです。カビ付けは何度も繰り返され、カビ付け3回目の節が「枯節」、4回目以降の節が「本枯節（ほんがれぶし）」となります。

先ほど申しましたとおり、脂肪分が分解されているので、本枯節でだしを取ると脂分が浮かず、濁りがありません。日本料理の最大の特徴はだしにあるのですが、かつお節、昆布、椎茸が「三大だし」と言われています。この3つからは脂が浮かないのです。「三大だし」という場合のかつお節は、大体この本枯節を指します。本枯節で取っただしは、濁りが無いだけでなく、香りも高いですね。

先ほど、「DASHI BAR」について申し上げましたが、「DASHI BAR」でも本枯節のだしを提供しています。

江戸料理の系譜を引く有名な料理家の先生がおっしゃっていますが、かつては本枯節などのだしで上等なおすましを出すと、それだけでチップを置いていってくださるお客様がいたそうです。今はそういう、味の評価ができるお客様はいなくなりました。

なぜかという、一つは、かつお節自体があまり良くなかったことがあります。さらには、腕の良い調理人も少なくなったこと、もう一つ、お客様の味覚も後退している——と、その方はおっしゃっていました。私なりによく納得できる話です。

おすましについては、江戸料理がある意味で頂点だと思います。香りが高く澄んでいます。関西における昆布だしの代用というと語弊がありますが、昆布だしを凌駕（りょうが）するという江戸の心意気もあったのではないかと、亡くなった宮下章先生とお話したことがあります。宮下先生も「そのとおりだ」とおっしゃっていました。

先の著名な料理家がおっしゃっていますが、江戸料理は基本的に昆布を使わず、かつお節を使うそうです。ですから、江戸料理の代表である蕎麦のだしは本枯節を使います。昆布は使わないのが基本です。今は昆布を使っているところも多いようですが。

それでは、この本枯節はいつの時代に登場したのでしょうか。諸説ありますが、先ほどの宮下章先生の説は、「江戸時代の幕末期に伊豆の田子（たご）で完成した」という結論でした。本枯節の完成により、その硬い節を削れるかつお節削り器も開発されたのではないかという観点です。まず、ある古文書によると、日本にいたモースが明治10年に帰国する際、かつお節削り器を持ち帰っています。その削り器と古くなったかつお節も現存しています。そのため、大体明治になってからではないかという見方もできますが、宮下先生の結論はさらに古い幕末期でした。決め手は咸臨丸でした。幕末に咸臨丸がアメリカに向かっていました。東京大学が保管する古文書によると、その時、台（かん）付きのかつお節削り器を持っていっています。そうしますと、どうもここら辺が、「世界一硬い」といわれる本枯節が登場してきた時期ではないかと、結論付けていました。

以上のように、かつお節、特に本枯節の歴史や文化は奥深く、数多くの文献も残され、日本の食を代表するものと言っても過言ではありません。しかし、先ほどお話ししたとおり、上等なおすましにチップを払って評価する方はいらっしゃらなくなりました。こうした現状を考えると、本当に良いかつお節を普及し、だし文化の復権を進めていくことが必要ではないかと思えます。

そのためには障害もあります。一つは、カツオ自体の質が最近落ちており、脂が多くなっています。また、カツオそのもの型が小さくなってきています。しかも若いうちに抱卵してしまいます。これはやはり乱獲の問題があると思います。本当に良いかつお節を造ろうと思うと、良い原料がなくてははいけません。その妨げの一つが乱獲問題だと思います。

きょうの資料にも50年、60年前に獲られていたカツオ、マグロの量の推移が出ていましたが、今は当時のほぼ10倍は獲っているのではないのでしょうか。毎年そのぐらい獲っており、資源が非常に減ってきています。この辺が一番大きな問題だろうと感じています。

かつお節の話をきちんと歴史的経緯を交えて申し上げようとする、さらに3倍ほど時間が必要です。従いまして、非常に雑ぱくでとりとめのない話となりましたが、私の話はひとまず、これで終わらせていただきます。

ご清聴ありがとうございました。

(拍手)

座長 : どうもありがとうございました。私も時々「DASHI BAR」に足を運んでいます。

秋山 : ありがとうございます。

座長 : 若い男女が列をつくっている光景を見ると、現在の日本人の味覚もなかなか捨てたものではないなと感じます。質問のある方はいらっしゃいますでしょうか。

二平 : 「にんべん」さんは江戸時代からの問屋さんです。以前お聞きしたところ、「に

んべん」さんには昔からの資料がたくさんあり、大学の先生が何人か入られて歴史資料として解析されているそうです。

分からないことがあります。先ほど言いましたが、初がつおに狂った江戸時代ですが、江戸っ子たちが「おいしい」と言って食べたカツオは何キロぐらいなのか疑問に思っています。ちょうど今のシーズン、とてもおいしいカツオは、ある程度大きくて、春先に少し脂がのったカツオではないかと思っています。そうすると、3キロを超えて4キロ台、もしかしたら5キロぐらいにまで達するカツオが今の時期、もちもちとした感じでおいしいのではないかと思います。

先ほど、興市の話をしましたが、ちょうど江戸のころ、初がつおで皆さんが狂っていたところに、興市が千倉まで行ったのですが、その時期かつお節をたくさん作っています。あのころのかつお節はどのくらいの目周りというか、大きさの魚を材料にして作ったのでしょうか。そういうコメントがあれば、教えていただきたいと思っています。

秋山 : 「初がつお 伊勢屋の前は 通り過ぎ」という川柳もあるぐらいで、だいたい、かつお節屋なんてのは、初がつおなど高いものはあまり食べてなかったような気がします。

ただ、「にんべん」に残る文献を見ると、カツオが非常に小さいですね。全部小さいです。かつお節にした場合、四つ割りにして、今の単位に換算すると大体50グラムぐらいのものもあります。それから75グラム、一番大きなもので120グラムだったのでしょうか。これらは全部記録が残っていますので、分析していくと、小さいものが多いのが分かります。

近海でカツオが獲れなくなってきた理由は乱獲によるものなのか、海況が変わったのかよく分かりませんが、しかし手こぎの舟で行ける範囲で獲れるものが非常に小さかったのではないかと想像していますが、そうではないという説も、二平先生はお持ちではないでしょうか。

二平 : 先ほど、大正時代の那珂湊・平磯海岸の写真を見ていただきましたが、カツオが大きいと思います。少なくとも3キロ以上あります。あのようなカツオを普通に近場で釣っていて、たぶん食べておいしいカツオだと思います。節には向かないかもしれませんが、脂はたぶんのっているのではないのでしょうか。そういう点では、生で食べるものと、節にしたものとは違うのかもしれませんが。その辺については今後いろいろ調べてみたいと思います。鎌倉で釣って、一生懸命舟をこいで日本橋まで届けにきたカツオが何キロぐらいだったか、大変興味があるのです。

秋山 : 「にんべん」の荻野目(望)さんが、より詳しく、この会場にも来ています。

荻野目 : 私も詳しいことは何とも言えませんが、相談役が言われた大きさからいうと、カツオとしてかなり身が締まっていると思いますが、用途というか、大きいものは生食にいったのではないかと勝手に解釈しています。事実として、一樽に入っている

本数が事実とすると、今言われたようにかなり小さめになります。結構分かれていたのではないかという気がしています。

参加者： 江戸時代の「にんべん」さんもかなり広い範囲から原料を集めていたわけですね。

秋山： 原料は非常に多様です。もちろん薩摩（鹿児島）から大量に入ってくることもありますし、かつお節そのものを大阪に買い付けに行くこともございます。地回り節ですね。特に、いわき節です。少し申し上げましたが、1800年代の初めごろには伊豆も非常に多く見られます。東京鰹節卸組合の前身の小舟町組や浜吉組などありますが、伊豆から買い付けています。

参加者： ありがとうございます。後ほどまた教わりたいと思います。

座長： どうもありがとうございました。

（拍手）

座長： 続きまして、味の素の近藤様から「カツオだしの健康機能」と題してお話ししていただきます。よろしくお願いいたします。



話題提供④

「カツオだしの健康機能」

近藤高史

(味の素 KK イノベーション研究所主席研究員)



味の素の近藤です。よろしくお願いします。


話はガラッと変わります、研究のお話になります。かつお節から取っただし、カツオだしです。私の専門は「カツオだしがなぜおいしいか」です。その研究で答えが出たのが、体にいい、心にいい、すなわち健康にいいからということです。繰り返し飲むと、それを学習しておいしくなるということが分かってきました。健康にどういいういことがあるか、さまざまな共同研究者と一緒に研究を進め、10 個ぐらい分かりました。今日は、二平さんから「おいしさより健康機能についてお話ししてほしい」ということでした。

私は3年間、京都大学大学院農学研究科の「食の未来戦略講座」に特定准教授として行っていて、半年前に会社（味の素）に戻ってきたばかりです。

京都に行っている間に考えたのがカツオだしの研究です。京都には素晴らしい日本料理の文化があります。だしの中でもカツオだしは日本食の中心で置き換えることができない重要なものと聞いていましたので、カツオだしがどれほど素晴らしいかを研究してまいりました。

今年は伊勢神宮で20年に1回の式年遷宮の年です。神様が朝夕2回食事をするのですが、ここに、現在はかつおの本枯節で、昔は干したカツオ、すなわち乾鰹が供えられています。1500年前から続いています。「唯一神明造」の社殿の屋根の上のこの部分に丸太を切ったような木が乗っています。これを「鰹木」といいます。出雲大社では、別の字を当てて、「勝男木」です。こうしたものが一番上に乗っています。なぜ、ここにカツオの名前を冠した構造があるのでしょうか。考えると、神様やわれわれ日本人にとっても、カツオというのはほかの魚とは異なる、切っても切り離せない大きな関係があると考えられます。非常に特別な魚と考えられます。

また話が変わりますが、日本食が健康にいいことが世界中から注目されています。日本人には肥満者が少ない、寿命も長い



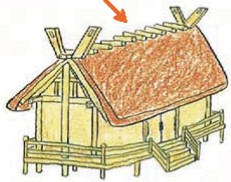
神様・日本人とかつおとの関わり

伊勢神宮では、太古（律令期）より神饌に
かつお（乾鰹；現在は、かつおの本枯節）を供える

御箸					
飯	飯	飯	清	清	清
野菜	干菜生魚	乾鰹	海藻		
水	果物	塩			

日毎朝夕大御饌祭の神饌

鰹木
(出雲大社では勝男木)



唯一神明造の社殿
『たひのり 伊勢神宮きちんとおまいり』、p20(2012)
[TBS/フジテレビ]

- ◆なぜ、神様の食事に **かつお** が選ばれているのだろうか？
- ◆なぜ、社殿の最上部に **鰹** を冠する構造があるのだろうか？

と、世界中が注目しています。医療制度がいいこともあるかもしれませんが、多くの方々が「日本食がキーで、健康にいいのではないかと考えています。その理由として、日本食にはうま味があり、油脂を使わなくてもおいしいこと、カロリーが少ない、だから日本食はいいという説明になっています。

それに加えて、私は、このだしを使っているところが効いているのではないかと考えています。別の表現をすると、だしを使うため、油脂を使わなくてもおいしくなる、カロリーが少なくてもおいしく作れるわけです。つまり、だしが日本食のキーになっているのではないかと考えています。

だしとは何かについて、定義は非常に難しいですが、料理のおいしさの基本となるものと考えれば間違いのないと思います。だしの素材にはいろいろなものがあります。肉や魚介類、海藻類、キノコなどいろいろなものがあります。

水またはお湯を使ってこうしたものの成分を抽出するとうま味物質が多く見られます。グルタミン酸やイノシン酸、グアニル酸などが共通しています。ですから、だしはうま味を取るためにあるという説明がよくなされます。

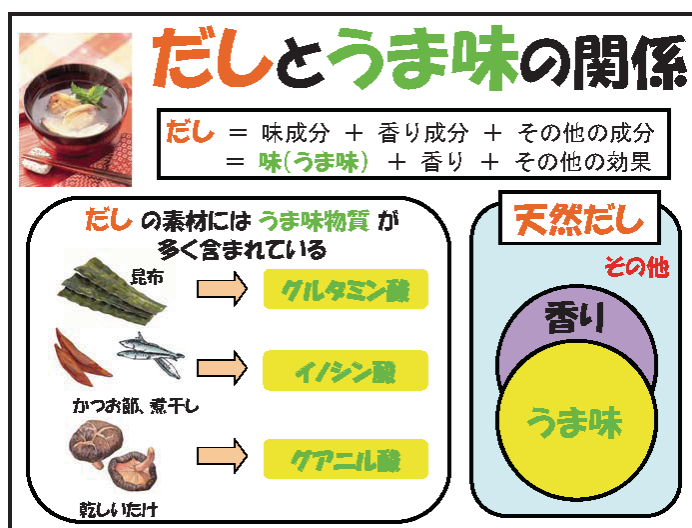
ところが、うま味を取るためにあるのであれば、スーパーに行って買って来た調味料で事足ります。わざわざ天然素材を使う必要はありません。天然素材から取っただしには、調味料とは何か違うものがあるはずですが、うま味も重要ですが、うま味以外の何かがあって、それで効いているのではないかと考えています。

もう一度、だしとうま味の関係を整理します。コンブにはグルタミン酸、魚類のかつお節や煮干しにはイノシン酸、干したシイタケにはグアニル酸が含まれています。成分で示すと、だしは「味のある成分+香りのある成分+その他、味も香りもない成分」と分類することができます。味も香りもない成分は、例えばタンパク質などです。

また、刺激としては「味またはうま味+香り+その他の効果」と表すこともできます。このその他の効果は、飲み込んだ後に、消化管で生じる効果などです。

天然だしを図で表すとこういうことです。うま味があって香りがある、だから「だしだ」という説明が多く、「うま味が重要」「香りが重要」としてきましたが、これまで「その他」を無視してきました。

うま味と香りだけで説明しようとするのであれば、調味料も天然だしのレベルにまで達していますので、どこかに無理があります。天然だしと天然でないものとの違いは、たぶんここにあるのではないかと考えています。

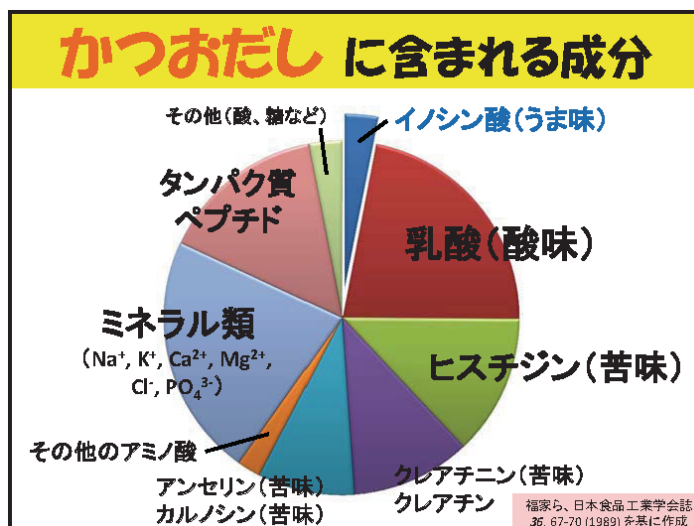


素朴な疑問です。一つめはなぜだしはおいしいのでしょうか。2つめに、なぜ日本人はだしを好きなのか。私の周りで、だしが嫌いな人を見たことがありませんから、世界中の人が好きだと思って、疑っていませんでした。しかし、どうも違うようで、日本人ぐらいしか飲みません。だしは日本食でしか使われません。お隣の中国、韓国でも使われません。

そして3つめは、なぜ世界の中でも日本人だけがかつお節やコンブを使ってだしを引くのでしょうか。昔は日本にしかなく手に入らなかったから、日本だけしかなかったという説明もついたのでありますが、今はインターネット社会で海外からでも手に入れようと思えばいくらでも手に入れることができます。にもかかわらず、日本食でしか使われず、日本人しか好みません。一体どういうことでしょうか。よく考えると、不思議なことが多いわけです。

ということは、これは研究する上で非常に面白いトピックになります。不思議なことが多いということは、いろいろなことが分かる可能性が高いということです。

これは、京都のある老舗料亭のご主人の体験談です。自分の体験に基づいて「だしは飲まなければおいしくならないですよ。だから繰り返し飲んでください」と言っています。私はこれを聞いてびっくりしました。なぜ驚いたかという、この時すでに京都で研究していて、私がこれからお話することと全く同じだったからです。一言で言うと、こういうことです。つまり、だしは最初からおいしいものではありません。体にいいから繰り返し飲むと、それを学習して味と香りが好きになります。だから、おいしく、日本人だけ



だけがこれほど好きで、海外の人は香りを嫌います。「かつお節は魚臭い」と言って嫌います。同じカツオだしの香りをかいでわれわれは「こんなにいい香りだ」と思うのに、海外の方は「魚臭い」と香りで嫌います。コンブは「磯臭い」と言います。

それはなぜでしょうか。結局食経験の違いです。繰り返し飲んで効果を学習しているかどうかによって、好きか嫌いか評価が変わることが分かってきました。

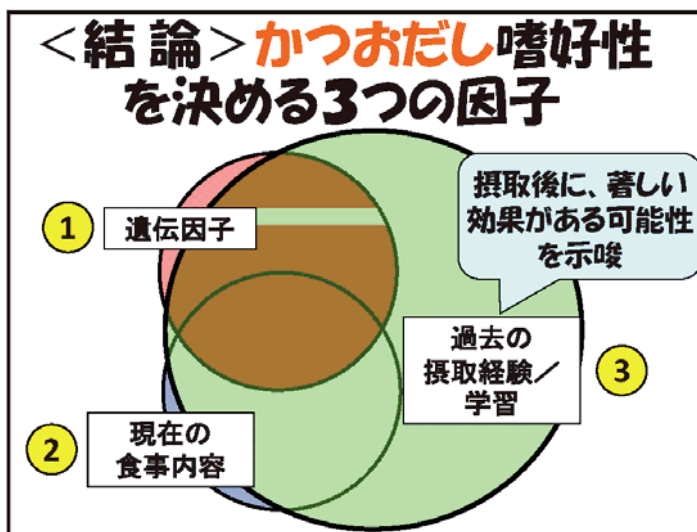
きょうはカツオだしのお話ですが、その中にどういうおいしいものが入っているか。この成分表は福家（ふけ）先生が20年以上前に出した論文を基に作成しています。カツオだしにはイノシン酸が多くうまみがあると言われてはいますが、実はこの固形成分の中のイノシン酸はほんのわずかしかなかった。

それ以外にどのような成分が含まれているかみてみると、動物が好きな糖や脂はほとんどありません。ここの一部に糖が入っていますが、ほとんどありません。入っているもので一番多いのが乳酸ですが、酸っぱいので動物は嫌います。2番目に多いのがアミノ酸のヒス

チジンで、苦く、動物は嫌います。その次に多いのがクレアチニン、クレアチンで、これも苦いものです。アンセリン、カルノシンも苦いものです。その他のアミノ酸が一部ありますが、ミネラル類はナトリウムが塩味で、その他は基本的に苦いものです。

そうすると、ここに酸っぱいもの、ここは苦いもの、その他タンパク質、ペプチドは基本的に味が無いと考えられますので、わずかにあるイノシン酸以外は味的には酸っぱい、苦い、つまり忌避物質が大量に入っています。これだけを見ても、なぜわれわれがカツオだしを好むのか不思議です。動物に与えるとどうなるか。嫌ってもおかしくありません。

結論ですが、カツオだしの嗜好性がなぜ起きるかは、いろいろな因子があることが分かりました。少なくとも3つあり、一つは遺伝子因子です。ネズミにもいろいろな系統のネズミがいて、カツオだしが好きなネズミからあまり興味を示さないネズミまで系統によって違います。つまり遺伝因子がからんでいるということです。次に、現在の食事内容です。



これは脂と砂糖です。脂の多い食事を食べさせると、だしを好きになりません。つまり普段欧米食を食べているような状態では、カツオだしの良さが分かりません。

しかし、この1、2があっても大丈夫です。過去にカツオだしを飲んだ経験、学習があると、関係なくカツオだしが大好きになります。すなわち、摂取後に著しい効果がある可能性を示唆しています。

ここで一つの実験を紹介します。Sprague-Dawley ラットというネズミを使った実験です。横軸がカツオだしの濃度で、縦軸が嗜好性です。水とカツオだしの2本を自由に飲ませました。濃厚だしなので、ここの100%というところが一番濃いところで、実際に料理に使うのは10%から20%くらいです。10%はお吸い物の濃度、20%は煮物に使うぐらいのカツオだしの濃度と考えてください。

低い濃度から2日ごと調べていきます。最初の2日間、次の2日間と調べていくと、最初ちょっとカツオだしを嫌います。この50%が水の嗜好性のレベルで、それより下が「嫌い」、それより上が「好き」で、ネズミはわずかに嫌います。薄い濃度、香りを嫌います。しかし料理に使う濃度に入ってくると好きになってくるという形を示します。

ところが、逆に高い濃度から与えると、ものすごく好きになります。先ほど嫌っていた低い濃度に対しても嗜好性を示し、10倍、100倍、1,000倍、1万倍希釈でもまだ嗜好性を示します。3万倍希釈しないと、カツオだしの嗜好性を抑えることができず、水レベルに落とすことができないぐらいに好きになります。

縦は同じ濃度ですから、低い濃度から実験しようが、高い濃度から実験しようが、各点ごとのデータなので、味と香りには変わりはありません。ということは、低いほうから調べたときと、高いほうから調べたときとのずれは、味と香りでは説明がつかないということです。

香りが好きか。香りはいいと思っている人が多いのですが、4種類のネズミで調べてみました。だしを飲んだことがないネズミに、香りしかない薄いカツオだしを飲ませると、好きではありません。ここは水のレベルです。わずかに嫌うか、水と同じだけ飲むか。どちらかといえばちょっと嫌いです。

ところが、だしを飲ませた後に、同じ濃度で調べると、どのネズミも好んで、今度は香りを好きになっているわけです。だしの経験のないネズミは、どちらかといえば香りを好みませんが、だしを飲ませ食経験を積むと、どのネズミもだしの香りを大好きになります。われわれは、このことが人にも当てはまるのではないかと考えています。

カツオだしの嗜好性です。好きか嫌いかわかりません。カツオだしの嗜好性にはいろいろな因子がありますが、カツオだしの摂取経験、それに基づく学習に強く依存し、味と香りでは説明がつかないことが分かりました。ということは、体にとってカロリー以外の有用な成分が含まれているとみられます。カロリーはほとんどなく、期待できませんから、栄養素の話ではありません。

またカツオだしの嗜好性は、カロリーでなければ健康機能と関連しているのではないかとこの仮説が生まれてきました。そこで、どのように健康にいいのか調べています。

これまでいろいろなことが分かってきました。一つは疲労改善です。カツオは疲れ知らずの魚で一生泳ぎ続けます。疲れていたらカツオは生きられませんので、疲労改善効果があるとされていました。次に、高血圧の抑制効果も論文に出ています。

それ以外に、この辺から下のことについてわれわれが発見しました。赤文字が人、黒文字が動物での実験結果です。例えば、正常な人でいえば、大学生ですが、例えば食べ物の胃排出を抑制します。胃から食べ物が出ていくのを抑制し、腹持ちを良くすることが分かっています。

次に胃運動を促進し、消化を良くします。唾液分泌も促進して消化を良くします。空腹感を抑制し、満腹感を増加するので、同じ量を食べてもカツオだしがあると、満腹感が強くなります。これも食べ過ぎを抑える効果があることが分かりました。

動物での実験ですが、胃の中に直接カツオだしを入れてやります。ですから、味と香りは関係ありません。この結果、いろいろなところで脳の活動が起きることが分かってきました。また脂肪の摂取カロリーを抑えることも分かりました。つまり最初のスライドで見ました、脂がなくてもおいしいことがありましたが、脂がなくても満腹感が出てくることが分かりました。これも肥満やメタボ防止にも効くのではないかと考えられます。

このように、日本食が健康にいいと世界中から注目されていくキーが実はだしにある可能性があります。

ここまでは体に良いという話ですが、一番重要なのは心に対する作用ではないかと思

ます。カツオだしを飲んで怒る人はいません。「ホッとする」「懐かしい」などといった感想が聞かれます。たぶん満足感が根底にあるのではないかみられます。心が落ち着けば、どうなるかでしょうか。攻撃性が下がるのではないかと考えて実験しました。マウスにカツオだしを飲ませたところ、攻撃性が見事に下がりました。これは心が穏やかになるのではないかと考えています。また、うつも抑制されることも分かりました。心に対する作用は恐らくほかにもあると考えています。

こうした作用、いろいろな効果の総和として繰り返し飲むと、これを学習し、カツオだしが好きになるのが本質らしいことが分かってきました。これについてお話しします。

まず健常人への効果です。京都大学の健康な学生を対象に、試験に参加していただき、液状食（カロリーメイト）を飲みました。そこにカツオだしと、それとそっくりにして、色もカロリーも合わせたコントロールの水と一緒に飲んでいただきます。そして、胃電図、呼気試験、空腹感、満腹感を測りました。

これがデータです。横軸が時間、縦軸が胃運動です。胃電図で測った正常波パワー比というもので、上のほうが活動が上がっています。最初は差がありませんが、20～30分後にコントロールに比べて有意に活動が上がりました。胃のリズミックな運動が促進されることを示しています。つまり消化が良くなります。

そうすると、ここは押してくるわけですから、ここにあった食べ物が早く小腸に行くのではないかと思われそうですが、その逆です。ここの出口を押さえてくるので、食べ物の胃排出は約15%遅くなります。これはコントロールの時間で、食べ物が半分出てくる時間が2時間近いものが、カツオだしと一緒にあると、15%長くなってきます。出口を押さえて、胃の運動を促進し消化を良くする作用があることが見えてきました。

空腹感、満腹感です。カツオだしがあると、空腹感がグッと減りますし、満腹感が強くなります。ここの面積を測って示すと、こういうことで、空腹感が2.5分の1くらいに減ります。また満腹感が1.5倍くらい強くなります。空腹感を抑えて満腹感が増します。昔は食事がなかなか腹いっぱい食べられなかったのが、そういうときにカツオだしを飲むと腹八分目でもおなかいっぱい食べたような満足感、満腹感があっておいしく食べられたのではないかと考えられます。

唾液分泌です。水でも基礎分泌がこれだけありますが、カツオだしの濃度を上げていくと、唾液分泌が増えていきます。うま味が唾液分泌を促進しますが、カツオだし中に入っているうま味（イノシン酸、グルタミン酸）で調べると、これも出ますが、それよりも強い。カツオだしにはうま味以上の唾液分泌作用があることが分かりました。

クエン酸など酸っぱいものも唾液を出しますが、それに比べてもはるかに強い効果です。口が渇くような方はだしを飲むとすごくいいわけです。

以上の結果をまとめると、カツオだしの摂取は胃運動を促進し、胃排出を遅らせ、空腹感を抑制し、満腹感を増加させます。唾液分泌を促進するなど、カツオだしは体にいい、消化管に良いといってもいいかもしれません。

動物での実験では何が分かったか。これがマウスの実験です。横軸の10は1時間ですから、掛ける6で60分。金属の棒をなめたら、胃の中に直接15%の脂肪を入れてもらえるという実験です。絶食していますので、カロリーを求める状態です。ネズミが金属の棒をなめて胃の中に脂肪を入れてもらえるわけです。これだけ入ってきます。

ところが、それにカツオだしを混ぜておくと、空腹でおなかがすいているにもかかわらず、金属の棒をなめる量が減ります。つまり胃の中に入ってくる脂肪の量が減ることが分かりました。つまり、おなかがすいているにもかかわらず、カツオだしがあると、摂取量が減ります。このデータでも満腹感促進効果が確認されました。人の場合で先ほどお示ししましたが、マウスでも示唆されることが分かりました。食べ過ぎを抑えることができます。

さて、私が一番知りたいのは心の問題です。消化管は栄養素が入ってくるだけではなく、そこからの情報が神経や血液を介して脳に行っています。それによって、脳の情動が変化することが少し分かりました。何を食べているかによって、心が変わることが最近少しずつ分かりかけています。

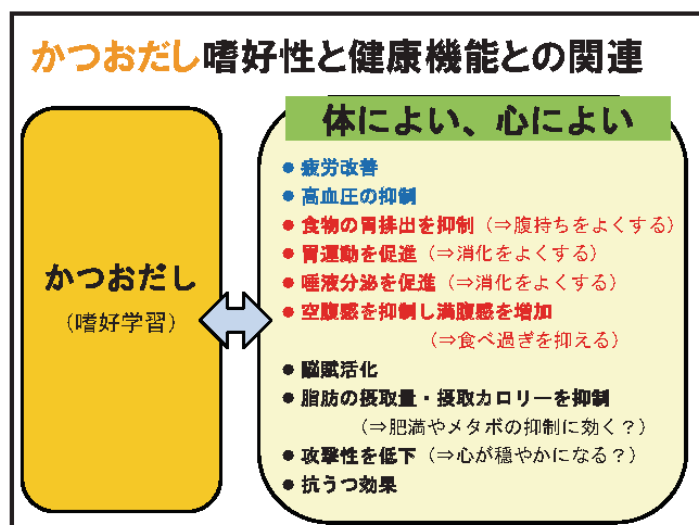
そこで、カツオだしを飲むとどうなるか、調べてみました。

マウスは、自分がいる空間にほかのネズミが入ると、追い出そうとして襲っていきます。しかし、お吸い物の濃度のカツオだしをあらかじめ1ヶ月間飲ませておくと、攻撃の回数が減ります。10分間に3回攻撃していたのが、1回以下に下がり、1回の攻撃の持続時間も短くなります。1回の攻撃が17.5秒あったのが、2秒ぐらいに縮まり、攻撃性が格段に減りました。日本人に攻撃性が少ないといわれるのは、もしかしたらだしが関係しているのかもしれない。

もう一度まとめるとこういうことです。いろいろな体に良いことがあります。これだけではなく、もっとほかにもいろいろあると思います。カツオだしが体にいいということを学習すると、カツオだしが好きになります。

こうした経験がないと、まず香りでカツオだしを嫌ってきます。海外の方がカツオだしが臭いと判断するのは飲んだ経験がほとんどないからです。飲んでもらうことが非常に重要です。そのときに、脂と砂糖を食べた状態でカツオだしを飲むと、その良さが分かりませんので、なるべくそういうことはしないようにしてください。日本料理店に行く前にケーキを食べては駄目ですね。

私たちは、京都では学生さんに本物のだしを飲んでもらおうということで、京都大学の学生さん限定で、こうした料亭のだ



しを飲んでもらうイベントをやっていました。まずだし・うま味とは何かという講義があり、学生さんたちが聴いています。そして、「山ばな平八茶屋」の園部さんだったり、「下鴨福助」の安念さん、「草喰なかひがし」の中東さん、「京料理かじ」の梶さん、「近又」の鶴飼さん、「萬重」の田村さん、「瓢亭」の高橋さんたち計 10

軒のそうそうたるメンバーが実際にだしを引く講義と実演をして、学生に飲んでもらいました。まずコンブだしだけで飲み、次にかつお節を入れた一番だしを飲みます。その後、薄口しょうゆや塩を入れて味と香りを整えた吸い地という形で飲んでもらいます。4段階目は、具材が入った完成形のお吸い物を飲んで、4種類の変化を味わってもらいます。

こうした名だたるご主人方が直接引いて、ご指導して下さる経験を積むと、皆さんから「だしはすごくおいしい」という感想が聞かれます。それだけでは

なく、「ホッとする」「懐かしい」といった心に関する感想を述べる方が非常に多くいました。

全体の結論です。カツオだしは体と心にいい。つまり健康にいい。だから、繰り返し飲むとおいしくなる、嗜好性が増加するということが研究から見えてきました。

ではなぜだしはおいしいのでしょうか。これが正解かどうかまだ分かりませんが、例えば一つの答えは、体が求める健康成分を含んでいるからと考えられます。カロリーの話ではなく、何か健康成分を含んでいて、だしはそれを学習するとおいしくなります。日本人がなぜだしを好きなのかというと、繰り返し飲んですでに学習しているからと考えられます。

ということは海外の方でもいいわけです。私が使ったネズミは大人のネズミです。生まれてすぐ飲まなければ駄目というわけではなく、海外の方でも日本料理が好きな人は多くいます。大人になってから日本に来て、日本食が好きになった方も多くいます。学習さえすればいいので、子どもの時に飲まないで手遅れということはありません。学習することが重要です。

なぜ世界の中でも日本人だけがカツオやコンブを使ってだしを引くのか、について考えてみましょう。最初は保存食の利用目的からスタートしましたが、今はそうではなく経験的にだしの素晴らしさを知っており、その食文化を継承してきたからと考えられます。食文化の継承はとても重要で、いま日本食離れ、だし離れが進んでいます。放っておいたら、子どもたちは本能に従いますので、脂と砂糖に引かれていきます。ですから、放っておいたら駄目です。食文化を継承するためには、われわれ上の世代が子どもたちに食育を行い、家庭ではだしを使った料理を作ることが必要です。欧米食になってはいけません。



今日のお話は、ヒト試験の部分は松永（哲郎）先生、私の研究室の助教で、この4月からは鳴門教育大学の講師になり赴任しています。心の話は、富山大学の西条（寿夫）先生、堀（悦郎）先生です。堀先生もこの4月から教授になられています。また、米国・エール大学のイワン・デ・アラージョ博士がマウスの脂の摂取量を抑える部分。ほかにもいろいろな先生と一緒に研究していますが、今日のお話はこの先生方との共同研究のデータを使って紹介させていただきました。

ご清聴ありがとうございました。

（拍手）

座長： 科学の面から、目からうろこの話をありがとうございました。

会場から質問はございませんでしょうか。

参加者： どうもありがとうございました。カツオだしの定義です。いわゆるかつお節を削って作るだしと聞いていましたが、スーパーに行くと、味の素を含めていろいろなカツオ調味料があります。それと今の話との競合性というか、同時性はどの程度あるのでしょうか。

近藤： 私が使っているのは調味料ではありません。カツオの天然だしです。調味料は調味しているの、塩と砂糖とグルタミン酸が入っています。だしの材料も入っていますが、調味料が主体です。風味づけに天然だしが入っているということですので、違うと考えていいと思います。

参加者： 調味料を使っても今のような効果はありますか。

近藤： それは分かりません。量が違うので。調味料はまだ調べていないので分かりませんが、あくまでも天然だしはどうかというところから始めています。調味料とはどう違うのかについてはこれから調べなければいけません。

参加者： カツオだしでネズミの攻撃性が減ったということでした。実は、私は群馬県前橋でかつお節屋をやっていますが、地元調理師学校があり、和食の生徒さんが修了前に私どもの工場見学に来て話をしました。3年続けていますが、最初に来た時に、最近子どもたちに落ち着きのない子が増えているのは食生活の変化があるのではないかということで、調査を進めました。専門学校ですから、男子など相当暴れ坊主も入ってくるそうです。試しに、和食の先生が毎日、かつお節を削っていますので、だしを取ってみそ汁を飲ませたら、半年ぐらいしたらおとなしくなったということでした。（笑）今日の話がぴったりです。

近藤： だしを飲んで怒る人は見たことがありません

参加者： 私も確信を持って勧められますし、いいお話を聞いたと感謝しております。

ありがとうございました。

近藤： うつも多いので、うつが抑制されるのも心にすごく効くからだと思います。攻撃性が下がるだけでなく、もっといいことがたくさんあると思います。

参加者： 茨城県的那珂湊から来ました、桜井と申します。今日はありがとうございました。
実験のデータなどを出していましたが、あの部分には塩分の関与はなく、だしだけでやったデータですか。

近藤： 塩分は加えていません。カツオだしの中には、ナトリウムが入っていますが、どの程度か言っておきますと、一番濃いだしで0.3%です。つまり血液中の3分の1程度ですので、味ではわずかな塩味程度しかありません。つまりナトリウムはほとんど関与していないと考えていいと思います。

参加者： 分かりました。毎朝、妻に肥満と高血圧のために削り節のだしを飲まされていません。まずくておいしくありません。

近藤： だしを作るときには、最後にちょっとだけ薄口しょうゆと塩を少し入れて味と香りを調えます。

参加者： そのためには、塩分が関与したほうがずっと味が良くなりますね。

近藤： もちろんそうです。

参加者： ありがとうございました。

近藤： カツオだしだけで塩分の取り過ぎということはありません。逆に言うと足りませんので、塩を足さないとおいしさが増さないことになります。

参加者： 今のお話を聞いている中で、カツオだしの試験をいろいろとやられて、とても興味深い実験でした。もしほかにかつお節の荒節とかび付け節の試験など、コンブだし、シイタケなどほかのだしの試験をやられているようでしたら教えてください。

近藤： やりたいと思っていますが、違うと思っています。まずカツオとコンブは違います。コンブは海藻で素材が全く違うと思います。シイタケも全然違うと思います。日本のだしの中でも効果はみんな違うと思います。カツオとコンブは違います。
魚系の中で煮干しとカツオはどう違うのかをまず知りたいと思っています。それが分かった上で、かつお節の中でも荒節と枯節あるいは雄節と雌節、血合いのあり・なしなども知りたいのですが、まだ時間的な余裕がないのでそこまでは到達していません。まずは日本のだしの中でもどう違うか。また西洋のだし、鶏だしや牛など、脂もカロリーもある肉を煮込んだだしとどう違うのかについてもきちんとやっていきたいと考えています。

参加者： 期待しています。

参加者： かつお節の本枯節と荒節とで比較すると、本枯節のほうがだしが出ると書いてありますが、それほど違いますか？実は削り節でだしを取りますが、本枯節のほうがいいということがありますけれども、成分や量が違うのでしょうか。

近藤： 飲んでどちらがおいしいかというご質問ですか？

参加者： そういう宣伝があるので、現実に科学的なデータを取ったときに、裸節の状態の削ったものと、本枯までしたものは違うのかどうか分かればと思います。

近藤： 私はそういうことはやっていませんので、直接お答えできませんが、本に書いて

あるのは、本枯節のほうがマイルドで香りが上品とされています。

座長 : どうもありがとうございます。

ちなみに私も高知県で、ソウダカツオを使った宗田節のみそ汁体験を子どもたちを対象に時々やりますが、だしになじみのない子どもたちもいい表情をします。経験的、感覚的に体が喜んでいるのかなと感じていましたが、サイエンスの視点で非常に分かりやすく、面白い話だったと思います。

どうもありがとうございました。

近藤 : ありがとうございました。

(拍手)

座長 : 次は、土佐料理「ねぼけ」の竹内社長に「土佐料理とカツオ文化」と題してお話していただきます。

シンポジウムもこれまで歴史文化、人文科学とさまざまな角度からカツオの魅力について伺ってまいりまして、シンポジウムとしてもだしが出てきたかなというところがございます。

二平さんと近藤さんの話にもありましたが、神様はカツオを1日2回食べているそうです。二平さんがお配りした「カツオの自然誌」の中にも、「日本一カツオを食べる高知人は、もっとも神様に近い」という文章が出てきます。カツオに対するこだわりが非常に強い土地柄ですが、その竹内社長に話をいただきます。

よろしく申し上げます。

「土佐料理とカツオ文化」

竹内太一
(土佐料理「ねぼけ」社長)



皆さんこんにちは。土佐料理「ねぼけ」の竹内です。きょうは高知の明神水産の明神会長をはじめ顔を存じ上げている方が高知からも多数いらっしゃいますので、ちょっと緊張しています。

私どもは昭和 39 年に高知で「土佐料理司」を開店しました。もともとは「得月楼」という料亭で花板をやっていた私のおじいさんがおり、独立して料理屋を始めたのが大正 6 年。創業からでいえば 96 年間料理屋をやっています。「鬼龍院花子の生涯」という映画がありましたが、舞台となった陽暉楼は「得月楼」として今でも残っています。

うちの父親（会長）が、創業の昭和 39 年から今年が 50 年になり、カツオのたたきを高知、大阪、東京で売っており、高知と大阪では「司」という名前で、東京では銀座、赤坂、新宿、渋谷・丸の内では「ねぼけ」という名前を出しています。東京は赤坂に昭和 47 年に店を出しましたので、40 年以上、土佐料理という看板でやっています。



こちらが先ほど申し上げました高知の本店と銀座 7 丁目にあるお店です。

レジメにもお渡ししていますが、土佐の代表的で、また定番のメニューはカツオ料理です。次に皿鉢料理です。テレビの取材にも来ますが、皿鉢とは要するにお皿のことです。このお皿の中に生もの刺身、組み物という味付け物がございます。さらに皿鉢の中にお寿司を入れたのが当店のスタイル。皿鉢の中に何を盛っても結構です。うちはずっと 50 年こういう盛り方を続けています。

これがカツオの銀造りです。カツオが大量に揚がる時は、このカツオの銀造りは必ず入れるようにしています。

代表的な寿司料理はサバの姿寿司です。高知では、しゃりがユズと白ごま、大葉を入れたもの。最近では、焼きサバずしが非常に人気です。福井の焼きサバは有名になっていますが、高知は昔からサバだけではなくしゃりごと焼きます。食感のシャリシャリ感がいいのと、サ

バの脂が下にドリップして、味がコーデ
ィネートされるというかマッチし、私ど
もの人気メニューです。これはサバの高
菜巻きです。こちらは田舎寿司といいま
すが、野菜寿司です。高知県は海のイメ
ージがありますが、野菜も非常においし
いところです。これは後ほど説明させて
いただきます。

クジラ料理もあります。室戸の沖でク
ジラを捕っていた捕鯨の歴史があり鯨食
文化も残っています。現在は調査捕鯨の
クジラを使用しています。鯨ハリハリ鍋、
尾の身の刺身など、こういう料理も残っ
ています。僕らが子どものころ高知で食
べたのは鯨のカツです。料理屋ですから、
少し上品に鯨カツを出しています。

単品料理の定番はドロメです。ご承知
の方もいらっしゃると思いますが、生の
カタクチイワシ（稚魚）です。それからゴ
リ（ハゼの一種）の唐揚げ。これは四万十
川の川エビの唐揚げです。これは青さノ
リの天ぷらです。ウツボのたたきも高知
の人はよく食べます。「のれそれ」とい
うアナゴの稚魚です。酢みそ、ニンニク
のぬたで食べます。酒のあてです。

これはどこにでもあると思いますが、
高知県は非常に川が多く、天然のアユを
20年前から仁淀川もしくは四万十川から
東京、大阪の店に送っています。

宣伝みたいになりましたが、ここから二平先生から言われた土佐とカツオの歴史とい
うことでお話します。先ほど二平先生から歴史の話がありましたので、抜粋しながら進めま
す。

高知は黒潮に面しておりますので土佐沖はカツオの漁場があります。余談ですがいつも
面白いと思っているのは千葉・勝浦、和歌山の勝浦、鹿児島にも勝浦とあり、高知には勝浦
浜（桂浜）があります。黒潮のルートは勝浦という名前に関係があるのか、調べたことはあ
りませんが、カツオの産地には勝浦という名前が多いようです。静岡は調べたところ、なか



ったように思います。

カツオのたたきの誕生には諸説あります。僕も小さいときいろいろ聞いていますが、どれが本当か今でも分かりません。

土佐ではカツオがたくさん揚がるため、昔の人も沢山食べていたようですが、ご存じのとおり、カツオには結構虫がいたりしておなかをこわすときがあります。恐らく、おなかをこわした人が多かったのでしょう、初代土佐藩主が刺身禁止令を出し、その時にたまたま焼き魚にしたことから広まったという説があります。また、フランス人宣教師の説があり、子どものころはこの説をよく聞きました。江戸時代の終わりごろにフランス人の宣教師が土佐に来て、「肉を食べたい」というので、カツオが肉に似ていると焼いて出したところ結構おいしかったという説です。

またカツオが大量に湧き過ぎたので、刺身だけでなく焼いて食べたところ意外とおおいしかったため、たたきが残ったという説もあります。

たたきの名前の由来です。皮目を強火であぶり、塩を振り、ポン酢をかけて手でたたいて味をなじませ、カツオ特有の臭みを引き締め、皮に脂を引き出す。

うちの調理場では今でもこれをやっています。たたくというか、アジのたたきというイメージではありません。塩とポン酢でたたくということから来たのではないかと思っています。

たたきという意味では、高知はいろいろなたたきがあります。先ほど申し上げたウツボのたたき、インダイやグレ（メジナ）、サバなどです。これ以外に冬場のカツオの端境期にはカツオの量が少なくなる。高知の人はたたきが好きですから、冬場にはヨコワをたたきにしたりします。高知でキツネというハガツオ、スマはたたきにするとおいしく食べられます。

昔、カツオが切れたときはメジやスマを出したりしていました。県外から来た人には分かりません。おいしかったらいいのかもしれない。

高知の人はポン酢が好きで鰹をはじめ何にでもポン酢をかけます。土佐の文化はカツオだけではなく、野菜とたれの文化があります。個人的には土佐の風土がカツオのたたきを育んだと私は思っています。高知県には、カツオのたたきに合う野菜やポン酢に向く柑橘類が豊富です。特に野菜は茗荷や生姜、りゅうきゅう（ハスイモ）・胡瓜は豊富に採れます。りゅうきゅうは天然でもできますが、高知県だけは栽培され年中安定して供給が出来ます。高知の人はこのリュウキュウが大好き。キュウリも全国的に有数の産地です。オクラもそうです。茄子は生産量全国一で、さらにトマトがあります。ニンニクは香川県が全国で2番目の産地、タマネギは淡路島——というように野菜が多く、ポン酢をかけたらおいしい野菜の種類と量も豊富。

カツオたたきと野菜とポン酢。ポン酢は、柚子、直七（なおしち）、スダチ、仏手柑などの柑橘類が豊富にあります。お隣の愛媛県はどちらかというと柑橘果物が多いのですが、高知には調理に合う柑橘類が多く、昔の人は恐らく高知県の風土の中でカツオのたたきに合うとポン酢にこれらの柑橘類を使用していたと思います。実際にカツオたたきとタマネ

ぎにポン酢をかけて食べるとカツオの脂とポン酢がタマネギにマッチして一味違う美味しさが味わえます。

高知県はご承知のとおり、1人当たりの酒の消費量が日本一です。カツオの消費量も1人当たり日本一、にもかかわらず、「高知県民は何故糖尿病になる人が少ないのか？」少し前のテレビの健康バラエティ番組でやっていました。

その理由は、高知県民はどんな料理にもポン酢をかけます。さらに青魚をよく食べます。カツオも含めてアジ、サバも多いですから、こうした青魚の摂取量が多いわけです。先ほど、秋山さんのお話にもありましたが、魚の脂の質がいいということもあります。さらに時間をかけてゆっくりと食べます。これは、先にたくさん酒を飲んで、食事が後回しになるだけのこともかもしれませんが、後で炭水化物を食べることも糖尿病が少ない理由かもしれません。こうしたことはいかにも高知県民の一つの部分をつ捉えていると面白く思いました。確かに、糖尿病の人は少ないと思います。しかし、お酒を飲まれる方は本当に多いです。

私は学者でも何でもありませんが、健康にも関係してよく聞くのは EPA が血行を良くして、DHA が脳の働きを活性化させること。タウリンはコレステロールの低下作用があり、アンセリンには疲労回復効果があります。また特に血合いの部分にはビタミンがあり、脂質や糖質、タンパク質をエネルギーに変換する働きがあります。

高知大学の先生とカツオと健康の研究会をやっていますが、本当にいいということはある程度科学的に実証されているようです。

家庭で、おいしい鰹の買い方ということでは、漁法で選択する方法があります。獲ったときの水温もありますが、漁法は一本釣りに限ります。明神さんの船からも仕入れさせていただいていますが、すべて一本釣りです。また魚体サイズです。今の時期はやや小さめですが、それでも 2.5 キロ上は欲しいところです。ただ最近では魚体が少し小さいのが気になります。そして鮮度です。獲った後の処理と時間です。

火力については、高知県ではわら焼きが有名ですが、うちは炭焼きで料理しています。わら焼きは、店舗の場合消防法で難しいということと、私個人は、わら焼きはちょっと薫製っぽいにおいがするのが気になります。ガスコンロといっても、出来ればカンテキといって、火力の強い大型のコンロがより美味しく召し上がれます。たたきで重要な一つである皮目がパリッとした感じは火力が弱いと出せません。漁師さんはわらで焼いています。この火加減です。火力の強さは、飲食店で美味しいカツオたたきを提供する場合は最初からインフラとして考えなければいけません。

炙り方は、皮目をまず焼きます。時間でいうと、皮目が 10 秒とすると、血合いが 15 秒、身の部分はひっくり返すだけです。

先ほどお話したように、あしらえ野菜も重要な脇役です。後ほど写真を出しますが、あしらえにポン酢に合う香味野菜をカツオ周りに置いておきます。また、カツオをあぶった後、

塩を少し振っておきます。

やはり炙り立てが一番です。最近はやっているのが塩たたきです。ちょっと脂のかんだカツオをあぶりたてで出して、塩だけで食べます。もしくはちょっとかんきつ類をしぼります。いずれにしても皮目のパリパリ感が非常に大事です。

これがうちの店の写真ですが、炭で焼いています。ちょっと香りづけにわらをかますときもありますが、基本的にはこのぐらいの火力で焼きます。

明紳さんは完全にわらをやられています。

先ほどお話ししましたように、ニンニクやナスです。ナスは高知県が全国一の産地です。茗荷も全国トップクラスで、ポン酢とすごく合います。これを一緒に召し上がることです。タマネギも意外と合います。たたきにちょっと塩を振って、ポン酢をかけてミョウガ、ニンニク、赤カブなどと組み合わせをされたカツオたたきを食べると、また一段と健康にいいし、おいしく感じます。単品のカツオの場合、うちは50年間この盛り付けです。

この写真は皿鉢に盛った場合です。これはたたきの脂、これはカツオ皮を取った部分の皮取りです。これは銀造りといいますが、皮を付けたものです。写真は中に鰹の刺身・たたきを皿鉢と一緒に盛り込んでいます。

高知の人も知らないと思いますけれども、東京では「カツオのしゃぶしゃぶ」という声もありますので、昨年からはじめて大好評です。また、高知県産品の地産外商にも貢献しよう



ということで、現在、土佐和牛を売り出しており、A4 ランクの土佐和牛としゃぶしゃぶ用のカツオ、これも鮮度が重要です。それに柚子胡椒、直七塩ポン酢でカツオと土佐和牛をしゃぶしゃぶで召し上がるというメニューです。鮮度のいい肉と魚と一緒に鍋で食べると、肉とマッチすることでうま味が増します。科学的に分析したわけではありませんが、実際に食べた感じがそうです。また野菜を入れていくことで、野菜にもうま味がし

っかり入ります。この出汁でとれたメのトマトとオクラの雑炊はなかなかの味です。

この当店オリジナルメニューは「土佐しゃぶ」という登録商標で店舗で提供しています。お客さんによっては、「このぐらい鮮度がよかったら、なぜ刺身にしないのか」とたまに言われます。その位鮮度が良くないと湯を通した時に上品なうま味はでてきません。

それ以外にカツオ料理としては、先ほどから皆さんはいろいろとおっしゃっているように、あまり変わりはありません。最近のはやりが塩タタキです。それから銀づくり、酒盗です。うちの場合は、普通はらわたを使いますが、ある時期から胃袋しか使いません。そのほうがマイルドでコリコリ感があります。はらわたを全部使うとちょっと苦味があります。うちの店では胃袋だけに変えました。

これはカツオのコロッケです。これはトロカツオを使ったコロッケです。これは地方によっては名前が違うようですが、高知県では昔から「はらんぼ」と言って、脂がのって大変おいしいものです。それ以外には、「ちちこ」で心臓です。カツオ茶漬、カツオまんじゅうは肉まんのカツオを入れたものです。私が好きなのが土佐巻きです。カツオを巻き寿司にして、春先は高知県らしい野菜の葉わさびを入れるとおいしいですね。高知だけかどうか分かりませんが、最近土佐巻きをメニューに入れて評判がいいようです。

先ほど申し上げましたが、ポン酢というのは、高知県は昔からポン酢は柚子が主流。これは私どものプライベート・ブランドですが、柚子と直七を使用しています。それ以外にも仏手柑という酢みかんがあります。うちはユズと直七を入れていますけれども、あとは仏手柑を入れたり、ダイダイを入れたり、いろいろなポン酢が高知にはあります。



和歌山には有名な「すきみケンケン鯉」がありますけれども、愛媛県にも愛南町に「びやびやカツオ」というものがあって、日帰りができる漁場に高速のモーターボートみたいな船で行き、獲ってすぐ船内で活き絞めにします。これはタグが付いていて、ネットで調べると、例えばこのカツオは「土佐料理司」の本店に売られたなどトレースが出てきます。

入荷情報はだいたいメールで来るようになっていますが、今日は、銀座、赤坂、新宿、渋谷、丸の内にも入荷しています。産地とネットでやりとりして、「きょうは送れます」となるかは、前日の午後 3 時ごろに浜に揚がりますから、その時点で分かります。「東京には明日の午前 10 時に着きます」と



メールでも連絡がきます。

今日はせっかくの機会ですので「すきみケンケン鰹」も食べてみたいと思っています。愛南町でカツオフォーラムという勉強会をやったときに、金色をしていて初めて見ました。鮮度が違って、本当に鮮度がいいカツオはああいう色をしているということを勉強させていただいたことがあります。

最後になりますが午前中の勉強会で話が出ましたがカツオ資源のこれからが心配です。私もうちの会社に入って三十数年、仕入れを二十数年やっていますが、カツオに限らずいい魚がだんだん減っています。

それは人為的な部分で言えば、巻き網による乱獲が考えられます。特に中国船だと思っていましたが午前中の話を聞いていましたら、台湾船の巻き網船も乱獲をしている様子。世界のカツオ冷凍物の相場を決めるタイに彼らはペットフードやツナ缶詰のためにカツオを水揚げしています。魚体のサイズは関係なく、根こそぎやっているのが非常に問題ではないかと考えています。われわれ流通業者、飲食店としての立場でカツオが減っていると危機感を感じたのは13年前の2000年ごろからです。前は放っておいても、カツオは毎日当たり前のように入荷していました。しかし、サイズによっては「今日は小型の物しかありません」という産地も増えてきたのが2000年ごろからでしょうか。

そのころから、巻き網の話は出ていましたが、中国船の巻き網はレベルが違います。日本の巻き網は750トンが一番大きいと思います。それが2隻ぐらいで、残りはもう少し小さい船です。しかし中国船は200トンとか1000トンクラスが十数隻あり、太平洋の熱帯地域で根こそぎ漁獲している話を聞いています。そういうことが続けば、「大丈夫なのかな」と心配しています。それは以前、二平先生からもお話をお聞きしたことがあります。魚体が小型化しています。特にわれわれが危惧しているのは一本釣りのカツオの水揚げの減少と小型化です。

おいしいサイズがありますので、おいしいサイズをずっと食べることができる日本であり続けたいと考えています。われわれは漁師さんとは違う立場ですが、「カツオは日本の宝だ」と思っていますので、循環型漁業の推進、「カツオがおいしくいつでも食べられる日本であってほしい」という運動はこれからやっていこうと考えています。

漁師さんの立場だと、先ほどもお話に出ましたが、円安が拍車を掛けて原油の高騰で燃料費がかさむ問題があります。さらに後継者・就業者不足があり、また私たちには分かりませんが漁場の移動もあります。

グリーンピースとはクジラの関係であり仲は良くありませんが、先ほどお昼の話を聞いていたら、マグロにもグリーンピースはかなり関知してきているそうです。それこそ中国の巻き網船がカツオを乱獲しているところをYouTubeで流して、グリーンピースに行ってもらいたいと考えています。

われわれは50年間、カツオのおかげで商売をさせていただいてきましたので、これから先もカツオが安定して入るような日本の漁業にさせていただきたいし、われわれも傍観者で

はなく、当事者として行動しなければならないと考えています。

早口になりましたが、私の話は以上でございます。ありがとうございました。

(拍手)

座長 : ありがとうございました。参加者のみなさんから質問はございませんでしょうか。

竹内さんの会社はかつて土佐沖でカツオの漁獲量が豊富にあったときは、東京にカツオを大量に空輸しまして、「空飛ぶカツオ」ということで非常に話題になりました。

最近、土佐沖でまとまった漁がありませんので、漁場が移動しているということはあるのではないかと思います。

何か質問はありませんでしょうか。どうぞ。

参加者 : 外国人の方にカツオの刺身を出したところ、「どうもな」みたいなことを言って、あまりカツオの食が合わないのかと以前考えていましたが、最近はどうでしょうか。特に欧米の方は普通に食べていますか。

竹内 : カツオはご承知だと思いますが、サイズや獲った後の処置、時間によって味が全然変わります。特にサイズです。また釣りか巻き網かによっても違います。こういうことをいうと、量販店には悪いかもしれませんが、一般の量販店は安いほうがいいので巻き網船の小型が入っています。居酒屋もそうかもしれませんが、そういうものを出すと、カツオはおいしくありません。実は僕も子どものころ、カツオは臭みがありあまり好きではありませんでした。この商売に入って、おいしいカツオの選び方が分かってから「おいしい」と思うようになりました。

カツオは特に春先のカツオは、高知県では「ごじ、げじ」といいますがゴリゴリした感じで、これを食べるとカツオは二度と食べたくなくなります。そういう意味では、カツオは非常に難しい魚と思っています。

参加者 : ありがとうございます。

座長 : どうもありがとうございました。

竹内 : ありがとうございます。

(拍手)

座長 : 高知県民がカツオを一番多く食べるという話に続いて、お酒も飲んでいるという話がありました。

笑い話ですが、カツオ・マグロは泳ぐのをやめたら死んでしまいます。高知県民は酒を飲むのをやめたら、死んでしまうと。カツオたたきもやめたら、死んでしまうといわれるほど、皆さん、カツオ、お酒が好きです。

「お国自慢カツオ紹介」①

「すさみケンケン鯨」

朝本紀夫（すさみ町商工会会長）



皆さん、こんにちは。

先ほどから、かつお節とたたきのお話が多かったのですが、私どもは生のカツオ、お刺身でのブランド化に取り組んできましたので、その模様を紹介させていただきます。

すさみ町は、先ほどご紹介があった印南町から50キロほど南にまわりまして、白浜空港と本州最南端・潮岬とのちょうど中ほどにある小さな町でございます。

すさみは海と里山の自然がいっぱいの町でございます。カジキ（ビルフィッシュ）釣りのトーナメント等も開催しており、平成21年の第15回大会では、参加チームが116チーム500人余りと、日本一の大会規模に成長しています。今年は第19回の大会になります。

平成14年にブランド化に向けて取り組みを始めました。本来は漁協さんがやるのが本当ですが、当時観光協会がカツオの味覚祭りを30年来続けていたもののなかなか人気が出ませんでした。理由を調べますと、「カツオってたたきでしょう」という声がほとんどでした。ほとんどの方が新鮮でおいしい刺身の味をご存じなく、「これではいかん」と始めたのがきっかけでした。すさみ町、漁協、観光協会、商工会、漁具の製造業者などに入ってもらい組織化しました。

平成14年3月の最初の取り組みですが、この日もマスコミ7社が訪れ、盛大にセレモニーを開催しました。この時もいろいろなハプニングがありました。NHKのレポーターが地元仲買さんにマイクを向け、「こういう取り組みはどうですか」と聞いたところ、「こんなもん、やってもやらんでも一緒やぞ」という声があり、レポーターが慌てて飛んできて「どうしよう」と相談されました。「そのうち良さが分かるから、ほっておけ」と応じた一幕もありました。

取り組みに当たり、私どもは漁法の違いによって鮮度が違うことを強調してきました。先ほどから話がありますように、巻き網漁あるいは一本釣りです。巻き網漁のカツオは表面が白くなっています。一本釣りはご存じのように竿（さお）で釣る釣り方です。

私どもの場合は「ケンケン漁」といって、船を走らせながら釣る漁法です。ハワイか

漁法の違いによる鮮度！

けんけん漁



ら伝わった漁法で、一本一本非常に大事に扱われ、釣り上げるとすぐに活(い)き締めし、血抜きを行います。続いて、氷の温度の海水につけて鮮度保持をします。そうやって作り上げた非常においしいカツオです。

取り組みの一つにブランドシールがあります。印刷が完成し、初めての出荷がこの4月19日でした。この日もマスコミがたくさん来て、いざ出荷となっても、仲買さんが誰もこのシールを貼ってくれません。理由を聞くと、自分のところには「〇〇水産」とシールがあつて、「2枚も貼るのはじゃまや」と言って誰も協力してくれません。たまたま私の同級生が仲買をしていましたので、頼んで何とか事なきを得て初出荷にこぎ着けました。

そういうこともあって、「地元は駄目だ」「地元はほっておけ」と、私どもはマスコミ攻勢しようと、プレス・リリースを徹底しました。そうすると、テレビが殺到しました。漁船をチャーターして一本一本大切に釣る様子や生き締め、血抜きなどの様子を撮影してもらいました。NHK・BSでカツオの釣り番組まであり、私は安部譲二さんと一緒に行ってきました。

マスコミから非常に協力をいただき、その結果約1週間、10日後には「こんなおいしいカツオは初めて」と、テレビにどんどん流していただきました。逆に、都会から「あのシールを貼ったカツオを送ってくれ」という注文が殺到し、地元は大慌てしました。

そういうこともあり、『ケンケン鰹』はどこで売っているのか」「どこで食べられるのか」という問い合わせが殺到しました。私どもは取扱店等を募集したところ、関西を中心に100店舗ほど集まり、こうした形で提供店・取扱店等が成立しました。

PRの方法として、「カツオさん募集」があります。名前か名字のいずれかの「カツオ」という名前があればいいと、ネットやラジオを通じて公募したところ、1860通の応募がありました。当初の予算は50本の予定でしたが、なかなか追いつかず、出血でございます。マスコミに取り上げられ、PR効果が非常に大きいことが分かります。

私どもは関西ですから、大阪の百貨店を中心にキャンペーンを展開し、試食や即売会などを行い、「刺身ってこんなにおいしいの」と大きな反響がありました。

PRの一つに、JR駅構内でこういう形でカツオの博物館や美術館を開いたことがあります。これにもマスコミが殺到し大きく取り上げられ、非常に効果がありました。

「さかなクン」にも一役買ってもらいました。地元で開いた「サカナくん、ケンケン鰹を

初出荷・ポスター

14年4月19日 初出荷

入荷ポスター



ケンケンかつお 登録店

取扱店 提供店 100店舗余



語る」というイベントにもマスコミが取材に殺到しました。おまけに、「サカナくん」に「ケンケンかつお大使」になってもらっていますし、亡くなりました久嶋関（田子ノ浦親方）や、名古屋の中日新聞の相談役、地元出身の料理研究家、奥村彪生先生などに「かつお大使」をお願いしてきました。

かつお博物館・美術館

JR周参見駅構内



さかなクン！ケンケンかつおを語る！

ケンケン鯉大使



平成 18 年、経済産業省の中小企業全国展開支援事業という補助制度ができて、「黒潮の恵み、コラボレーション事業」として応募して採択されました。この制度で 800 万円の補助を受け、一気に全国展開することができました。

このように東京や名古屋などで PR することができて、特に名古屋では中日新聞の協力を受け、マスコミ関係者ばかり 40 人ほど集まってもらい、翌日には新聞、ラジオで一斉に報道され PR 効果は非常に大きいものでした。

この補助事業は、カツオだけではなく、伊勢エビにも使えるということで、JR 大阪駅でこうしたキャンペーンを展開しました。通常だと、この場所を借りるのに 4、50 万円は必要ですが、私どもは右の写真にあるように、天王寺—すさみ町間で特別列車（4 両編成）を 100 万円で借り切りました。こうした列車を走らせることでマスコミの対象になり、PR 効果が大きいものでした。

「伊勢エビがすさみにあるのか」「伊勢エビは伊勢と違うのか」という声もありました。伊勢へはすさみから送っています。そういうことで話をすると、伊勢エビを食べる人が従来の 3 倍に増えています。キャンペーンだけではなく、その後も継続しています。

「ケンケン鯉はなぜうまいのか」。やはり鮮度保持です。先ほど申しましたように生き締めして、その後血抜きをします。次に氷温につけ、その日のうちに港に入ります。普通、近海一本釣りの巻き網の大型船は 2、3 日あるいは 1 週間、1 ヶ月など非常に長い期間ですが、私どもは朝行って夕方に帰ります。そのため鮮度は抜群で、おまけに生き締め、血抜きをし

黒潮の恵み・コラボレーション事業：経産省

JR大阪駅砂時計広場

特別列車：イセエビ号

イセエビを食する方3倍！



ていることでうま味や鮮度が保持されます。

この会場に貼らせていただいたポスターにあるように、ケンケン鯉は「その日の午後に獲れたカツオしかお出ししません」とPRしています。ちょうど今カツオキャンペーンを行っていますが、宿泊の方には「その日のカツオしか出しません。その日荒天で海に出られず、カツオがない場合はカツオを使いません。その日のカツオしか出しません」というキャンペーンをやっていて非常に好評です。

カツオのブランド化の取り組みはやはり鮮度保持です。品質管理が非常に大事です。私もこうした「ケンケンかつお祭り」を継続してやっています。漁協で試食会やカツオの早おろし選手権を開いて、さばき方を競います。こうしたもので皆さんに周知いただいております。約3,000人が訪れます。

非常に好評なカツオですが、先ほど申されたようにカツオの資源が少なくなっており、水揚げが年々減少しています。そのため、私たちは資源に優しいケンケン漁を訴えています。ケンケン漁は一本一本しか釣らず、大量には釣れません。そういうことで、「目指そう、カツオ資源保護」と、今PR活動を行っています。本来は漁協さんが行うべきですが、全然動いてくれません。私どもブランドの委員会で独自に広告を出したり、PRしたりしています。

以上、簡単でございますが、私どものケンケン鯉の紹介でございます。

ありがとうございました。

(拍手)

座長： ありがとうございます。

和歌山の「すさみケンケン鯉」の紹介でした。

続きまして、「八丈島樽かつお」について、堀井さんに説明していただきます。

よろしくをお願いします。



「すさみケンケン鯉」ポスター

「お国自慢カツオ紹介」②

「八丈島樽かつお」

堀井善弘

(東京都島しょ農林水産総合センター八丈事業所)



東京都島しょ農林水産総合センター八丈事業所の堀井と申します。よろしくお願ひいたします。

本日お話しします内容は、八丈島の樽かつおということで、八丈島の宣伝と、先ほど朝本さんからブランド化への取り組みのお話がありましたが、私はお国自慢ということで、いかに八丈島のカツオがおいしいかをお話しし、どういうふうにつくったカツオなのか、皆さんに八丈島のカツオを買っていただきたいと思って発表させていただきます。

私の名前が善弘といい、先ほど與市のお話があり、本名が善五郎さんという名前の『善』の字が偶然一緒で、何かの縁なのかと思っています。

よろしくお願ひいたします。

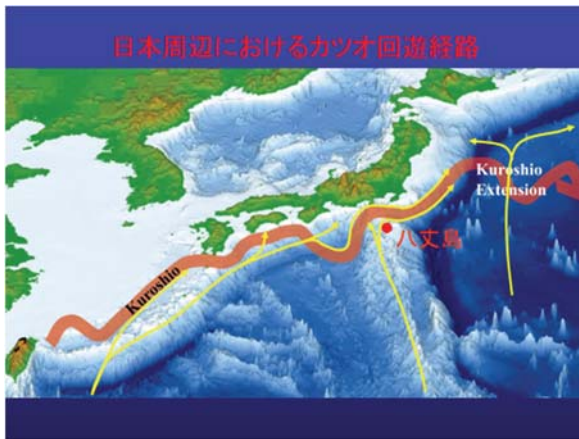
八丈島は東京都心から南に 300 キロ離れた伊豆諸島の一つの島です。船で行きますと、この豊海地区の対岸にあります竹芝栈橋から約 10 時間で到着します。羽田空港からは 35 分で、都内を移動しているよりも近い距離（短い時間）で行ける島です。青い海、青い空、白い雲ととても自然が豊かな島です。3 月下旬から 4 月中旬にかけて満開になるフリージア畑をはじめ、きれいな花々も見られます。八丈富士もあり、自然の豊かな島です。

フリージアが咲く時季に、八丈島ブランドの「樽かつお」が流通します。これも、先ほど朝本さんからありましたが、すさみ町と同様に曳縄で漁獲しているため、魚体には傷が少ない状態になっています。「樽かつお」は、この青い樽に入れた状態で築地まで運ばれるため、これが名前の由来になっています。私は東京都の公務員で水産関係の研究をしているので、資源との関係も併せてご紹介できればと思っています。

まず日本周辺のカツオの曳縄漁の水揚げ港ですが、先ほどお話しいたきました、黒潮の沿岸である和歌山県沿岸や、鹿児島、千葉など、太平洋岸での操業がメインになっています。

八丈島はここです。カツオの回遊ルートが、実は黒潮に乗ってくるもの、紀州沖からダイレクトに入ってくるもの、伊豆・小笠原海流を上ってくるもの、東沖を上ってくる





ものがあると推定されています。この八丈島の位置を見ていただくと、この3本の回遊ルートが集まるカツオの通り道になっているという地理的な特性があります。

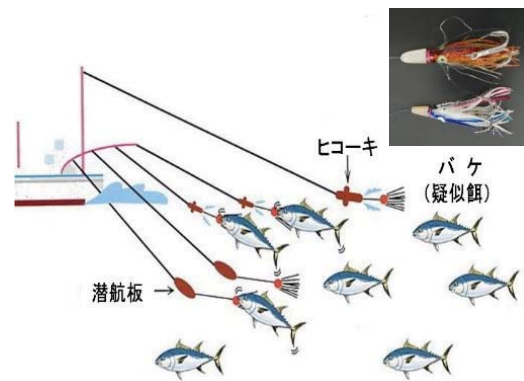
日本沿岸のカツオ曳縄漁の漁獲割合ではデータは少し古いのですが、2010年には全国で2,511トンでした。そのうち、千葉県・勝浦港のほか8港の合計が約21%。八丈島単独で19%です。和歌山県は串本、田辺、すさみの主要3港の合計で38%ですので、単独地点としては、八丈島は曳縄カツオ水揚げ量が日本一ではないかと自負しています。

ここで資源の話に戻ります。八丈島におけるカツオの曳縄漁の推移です。1980年から2012年までのデータでは平均で年間約522トンですが、ここ最近では2005年以降平均を下回る不漁が続いています。

もう少し大きい目で見えていただくと、年によって増減がありますが、1990年代は比較的多く獲れましたが、2000年の大豊漁を契機に徐々に減少傾向にあります。

八丈島のカツオ漁獲量の推移を見ても、大体全国のカツオ水揚げ量の推移とほぼ同じような傾向を示しています。ですから、八丈島のカツオを注目していただくと、日本のカツオの漁獲動向がある程度分かるのではないかと考えています。

八丈島の「樽かつお」の漁法は曳縄漁です。簡単に言うと、トローリングで1本ずつ丁寧に漁獲されています。簡単に漫画を示しました。このようにヒコーキという漁具の後ろに1本ずつバケがついています。潜航板の方は、水深1メートルから2メートルぐらいのところに潜らせることで、バケを泳がせて食いついたカツオを獲る漁法です。



これが操業中の風景です。曳縄漁法で1本ずつ丁寧に漁獲しています。漁獲後、直ちに木の棒でカツオの頭をたたいて撲殺します。魚が暴れないような形にして、海水を掛け流している樽の中で血抜きをして、その後海水氷が効いた魚倉に入れます。完全に血抜きをした状態で入れますので、帰ってきた船の魚倉を見ると、血の色がほとんどなく、海水氷の色だけになっています。そこまで徹底的に血抜きを行います。



この曳縄漁はすさみ町と同じく日帰りでの操業になります。早い船だと夜の2時ごろ出漁し、夕方の4時、5時ぐらいに帰港します。入港後直ちに船上で、このように長さを基準にした選別作業を行います。

体長によって銘柄があります。40センチ以下は「特小」▽それ以上のもので43センチまでが「小小」▽48.1センチまでが「小」▽50センチまでが「中小」▽56.8センチまでが「中」▽61センチまでが「中大」▽それよりも大きいものが「大」——となっています。重さでの仕分けは、「特大」が8キロ以上のものです。

このようにして船から水揚げします。漁協の荷捌き所で漁獲物を測っています。漁獲物は、樽の中に一時的に仮置きしています。銘柄別に8つの樽を作っておきます。

1つの樽の中に34キロから35キロという基準のカツオが入るような形で樽の中に仕込みます。樽は何も入っていないように見えますが、先に若干の海水を入れてあります。その上から氷をかけて、純粹に海水氷を効かせた状態で、ビニール袋に詰め込みます。

NHKの朝のニュースなどで築地の岸壁が映ると、時々黄色の船が泊まっている光景が見られます。それが、「八幡丸」という運搬船で「樽かつお」を積み込み、築地市場に運搬・出荷しています。



漁獲してその日のうちに積み込めるものは積み込んで、翌日には築地に揚がることになり
ます。中1日で消費者に届くような形になっています。

この「樽かつお」がいかにおいしいか、言葉で説明するよりも、これから懇親会に出られ
る方はぜひ味わっていただきたいと思いますが、まず血の気が少なく、臭みが少ないことが
あります。新鮮ですから歯応えがあるというおいしさもあります。この「樽かつお」のブラ
ンドは消費者にまでは通っていませんが、仲卸の間ではとてもよく浸透しています。

明日、時間がある方がいらっしゃいましたら、築地の市場の中を見ていただくといいと思
います。この青い樽を置いておくことで、八丈島のカツオが来ているという証明になってい
ます。そのようなことで、料理人の方に好んで選んでいただけるブランドになっています。

家庭でも食べてみたい方がいらっしゃいましたら、実は地方発送も承っています。八丈島
漁業協同組合（電話 04996・2・0211）にお問い合わせいただければ、樽のカツオのままでは
水漏れしますので運べませんが、発泡箱に入った形で「樽かつお」と同じ味が楽しめます。

今回、懇親会で出るカツオは、17日に漁獲したものを発送し、昨日（18日）の段階で届
いています。漁獲された翌日には東京都内であれば届くシステムになっていますので、ぜひ
お買い求めいただければと思います。

最後になりますが現在、八丈島のカツオをいかにおいしく食べられるか、私も含めて料理
教室をしながら、頭からしっぽまで1匹丸ごと食べようというキャンペーンにも私自身で
は取り組んでいるところです。

ぜひ八丈のカツオを味わっていただけたらと思います。よろしく願いいたします。

ありがとうございました。

座長：ありがとうございました。

和歌山と八丈島のお二方にお国自慢をしていただきました。この後の懇親会で
の試食が楽しみです。

皆さん、長時間お疲れさまでございました。参加ありがとうございました。

昨年、日本カワウソが絶滅したのが確定されました。高知県でも昔はあちこちに
いましたが、今眺め渡すと、漁師さんという職業も絶滅危惧種になりつつあるので
はないかと思います。ニホンウナギやアカウミガメも絶滅危惧種ですが、高齢化が
進み激減しています。

そういう中で、カツオというかけがえのない魚と持続可能なお付き合いをどう
進めていくかについて、きょうはあらためて考えさせられました。

近藤さんのカツオだしの健康機能の話の中では、食文化の継承が大切だとおっ
しゃっていました。ほうっておいたら、だしではなく、脂と砂糖に流れていき、だ
からこそ食文化の継承が大切だということでした。漁業もほうっておいたら、持続
可能な漁業ではなく、乱獲を招き、資源の枯渇につながってしまうのではないかと
思います。

これまでカツオをテーマにしたシンポジウムが何回か行われましたが、ある時は土佐の一本釣りの漁師さんたちが登壇して「カツオが消えた。カツオの海を取り戻してほしい」という切実な声を取り上げてきました。そういう、声にならない声を訴えていく、あるいはそれぞれの分野の専門家が知見を紹介することで社会を良い方向に変えていくことだと思います。漁業のあり方と食文化のあり方を問い直す、次の世代にどうつないでいくかということだと思います。

今回のシンポでまた階段を一つ上がったと思います。新たな視野が開けたのではないかと感じています。

どうもありがとうございました。

二平 : 皆さん、半日ご苦労さまでした。まとめの言葉はいらないと思います。座長のまとめで十分だと思います。

きょうはおいしそうなカツオがたくさん映し出されたので、たぶんお腹がすいているだろうと思います。先ほど、料理の準備状況を偵察にいきましたが、大体準備ができています。ちょっとだけお待ちいただいて、おいしいカツオを召し上がっていただければと思います。

沖縄ではかつお湯を「カチューユ」といいますが、私も毎朝かつお節を削って、それにみそとネギを刻んで入れ、ポットのお湯を注いで毎日飲んでます。そのせいかとても元気になっています。怒りっぽくもないし、疲れもたまりませんし、元気でいられると思います。

カツオ大好き人間なので、これからも、またこういう企画をやりたいと思います。その時はまたご連絡しますのでお集まりいただき、また、このような文化の話もしてみたいと思います。

本日はご苦労さまでした。ありがとうございました。

(拍手)



とで 地域シンポ開催

カッポ
力節

東京水産振興会
サービスタワー
参加者募集

東京水産振興会と漁業
情報サービスタワーは
4月19日、東京・豊海
豊海センタービルで第17
回「食」と「漁」を考え

る地域シンポ「カッポ・
鯉節の食と文化」を開く。
定員は100人で、現在、
参加者を募集中。
和歌山県印南町文化協
会の坂下緋美会長が、和
歌山のカッポ節の歴史を
紹介するほか、にんべん
の秋山洋一専務が「古文
書から読み解く江戸の鯉
節」と題して講演する。
味の素KKイノベーション
ン研究所の近藤高史主席
研究員が「カッポだしの

健康機能」を掘り下げ、
外食店の土佐料理「ねほ
け」の竹内太二社長が「土
佐料理とカッポ文化」を
語る予定。

このほか「すきみケン
ケン鯉」「八丈島樽かつ
お」のPRタイムや討論
も設けられている。

シンポ後の交流会に出
席すれば、酒の肴(さか
な)にお国自慢の初カッ
ポを堪能できる。

シンポは先着1000人
で無料。交流会は先着50
人で2000円。参加の
申し込みは次まで。

▽問い合わせ先・東京
水産振興会(松田氏) 〓

☎03-32533181
11、FAX03-325
338116、メール
kyfish@blue.ocn.ne.
jp

水産経済新聞
2013年3月26日(水)付1面

JAFICカツオシンポ

「摂取経験に強く依存」

味の素・近藤主席研究員が発表

天然カツオだしの嗜好性

味の素イノベーション研究所の近藤高史主席研究員は19日、天然カツオだしの嗜好(しこう)性は「過去の摂取経験に強く依存する」との研究結果を発表した。「体がだしの健康効果を学習することで嗜好性が高まる」という。東京都内であった「食」と「漁」を考える地域シンポジウムで講演した。



「体が健康効果を学習すると嗜好性が高まる」と近藤主席研究員

「うま味成分のイノシン酸は少量で、酸味成分の乳酸や苦味のヒスチジンやクレアチニンが大半を占める」からだ。研究によると、カツオだしの健康効果は、①食物の腹持ちを良くする(胃からの排出を抑制)②胃運動や唾液分泌を高めて消化を促進③空腹感を抑制する効果を確認した。ネズミを使った摂取実験では、他のネズミへの攻撃性が低下。消化促進や腹持ちを良くする働きが「(攻撃性を抑える効果の)根底にある」

鳴門教育大の松永哲郎講師、富山大医学部の西条寿夫教授と堀悦郎教授、エール大医学部のIvan E. de Araujo助教授の研究データを基に発表した。近藤主席研究員はこれまで「うま味以外の因子が嗜好性を決める」との仮説を基に研究。だしの成分

と話す。効果は「だしが高濃度であるほど高まる」という。近藤主席研究員は、日本人がカツオだしを好むのは「繰り返し摂取して、

体が健康効果を学習しているから」と説明。外国人も「摂取を重ねれば、嗜好性が高まるはず」と話す。

「カツオ食文化は縄文から」

JAFIC 食文化テーマに講演
二平技術専門員ら



二平氏

「カツオを食べる文化は縄文時代にもあった」

(二平章漁業情報サービスセンター) JAFIC技術専門員)「第17回『食』と『漁』を考えるシンポジウム」で講演した。

地域シンポジウム「カツオ・鯨節の食と文化」が19日に東京都内であり、業界関係者ら100人が出席した。二平技術専門員をはじめ7人が、カツオの食文化をテーマに講演した。シンポジウムは東京水産振興会とJAFICの共催。二平技術専門員は東北にある縄文時代の貝塚を調べて分かった当時のカツオの食文化について「丸木船に乗ってバケ(疑似鮭)を使ってカツオを釣っていた。土器で煮たり、生で食べたりしていたよ(うだ)」と説明した。日本料理店を展開する加寿翁コーポレーションの竹内太一社長とにんべんの秋山洋一専務はカツオの資源問題に言及。竹内社長は「巻網船による乱獲で日本の一本釣船が危機にある」、秋山専務は「乱獲が良いカツオ節作りの大きな障害になっている」と訴えた。

縄文時代のカツオ食文化を紹介する二平氏。食文化について「丸木船に乗ってバケ(疑似鮭)を使ってカツオを釣っていた。土器で煮たり、生で食べたりしていたよ(うだ)」と説明した。日本料理店を展開する加寿翁コーポレーションの竹内太一社長とにんべんの秋山洋一専務はカツオの資源問題に言及。竹内社長は「巻網船による乱獲で日本の一本釣船が危機にある」、秋山専務は「乱獲が良いカツオ節作りの大きな障害になっている」と訴えた。

みなと新聞

2013年4月23日(火)付4面

カツオ節の歴史、食文化学ぶ

第17回「食」と「漁」をテーマとする地域シンポジウム「カツオ・鯨節の食と文化」(東京水産振興会、漁業情報サービスセンター共催、東京鯨節類商業協同組合、全国近海かつおまぐろ漁業協会後援)が19日、東京・豊海町の豊海センタービルで開催された。

コーディネーターの二長が「東京鯨節同業組合」会長が「日本人の100年の歴史と鯨節流」をテーマとして、平草氏が「日本人の100年の歴史と鯨節流」をテーマとして、カツオのつながりや考え、通「坂下排美和歌山県印匠」主任研究員が「カツオ(半ばはでなく)今年南町文化協会会長が「鯨節史」の初カツオを味わい、もう」と開催の趣旨を説明し、日本に残るカツオの食に関する歴史や文化などを紹介した。

シンポジウムの前半は、カツオ節に関する歴史などを振り返る内容で、甲一郎(東京鯨節類商業協同組合理事)が「カツオ節の歴史」をテーマとして、

小型化している」とカツオ資源の変化にも触れた。

また、生カツオのトレンドとして「まきみかん」や「八丈島のかつお」のトレンド展開や出荷方法などが紹介された。カツオの健康機能について、近藤研究員が「朝本紀実さま町商工会」会長は「トレンド化の経緯を話し、「カツオはタタキのイメージが強く、新鮮な刺身を知らない人が多い。漁法やその後の処理により、鮮度が全く違ってくることを強調した」と話した。

カツオだし健康機能も

「食」と「漁」の地域シンポ



よいことを体が認識する」と、すぐに皿抜きなために、おいしいと感じるようにはならない。カツオ節のだしは、消化をよくし、食べ過ぎを抑える効果や満腹効果も効果があることが分かってきている」と述べた。このほか竹内太一(佐料理「むけ」社長)が「王」と題し、カツオの鮮度などを紹介したほか、「2000年ごろからカツオの入荷が少なくなり、品質感を感じている。魚体も

だあと、すぐに皿抜きなために、おいしいと感じるようにはならない。カツオ節のだしは、消化をよくし、食べ過ぎを抑える効果や満腹効果も効果があることが分かってきている」と述べた。このほか竹内太一(佐料理「むけ」社長)が「王」と題し、カツオの鮮度などを紹介したほか、「2000年ごろからカツオの入荷が少なくなり、品質感を感じている。魚体も

史などを振り返る内容で、甲一郎(東京鯨節類商業協同組合理事)

「八丈島のかつおも引續き漁獲し

「食」と「漁」を考える地域シンポとは

「農」や「漁」の営みは、人々が生きていくためのかけがえのない食料を生産し、農村や漁村において、自然と人間との調和的な関わりを保ちながら、地域文化の基礎を創り出してきたといえます。そして、農村や漁村での食料生産の営みの安定こそ、国の社会的安定性を維持するために重要不可欠なものであるといえます。日本の「食」を支える地域漁業の発展と魚食文化の育成のために、「食」と「漁」を考える地域シンポに取り組みます。

開催実績

第1回：銚子の魚イワシ・サバ・サンマの話題を追って

と き：2009年12月5日（土）13:00～16:00

ところ：銚子市漁業協同組合4階大会議室

報告者：川崎 健（東北大名誉教授）・小林 喬（元銚路水試）・岡部 久（神奈川水技）

参加者：140名

第2回：食としてのカツオの魅力を考える

と き：2010年1月9日（土）13:00～16:00

ところ：愛媛県愛南町「御荘文化センター」

報告者：二平 章（茨城大地総研）・河野一世（元・味の素食文化センター）

明神宏幸（土佐鯉水産KK）・藤田知右（愛南漁協）・菊池隆展（愛媛水研セ）

参加者：110名

第3回：「黒潮の子」カツオの資源動向をめぐって

と き：2010年1月11日（月）13:00～16:00

ところ：黒潮町佐賀「黒潮町総合センター」

報告者：二平 章（茨城大地総研）・新谷淑生（高知水試）・東 明浩（宮崎水試）

竹内淳一（和歌山水試）

参加者：120名

第4回：水産物の価格形成と流通システム

と き：2010年3月12日（金）15:00～17:00

ところ：東京都中央区「東京水産会館」

報告者：市村隆紀（水産・食料研究会事務局長）

参加者：80名

第5回：サンマの生産流通と漁況動向

と き：2010年8月21日（土）13:00～16:00

ところ：千葉県銚子市「銚子市漁業協同組合」

報告者：本田良一（北海道新聞社）・小林 喬（元銚路水試）・鈴木達也（千葉水総研セ）

小澤竜二（茨城水試）

参加者：107名

第6回：道東サンマの不漁をどうみるか

と き：2010年11月12日（金）13:00～16:00

ところ：北海道釧路市「マリントポスクしろ」

報告者：中神正康（東北区水研）・小林 喬（元釧路水試）・本田良一（北海道新聞社）
森 泰雄（北海道釧路水試）・山田 豊（北海道荷主協会）

参加者：170名

第7回：タコ日本一・魚のおいしいまちひたちなか

と き：2011年9月17日（土）13:30～17:30

ところ：茨城県ひたちなか市「ワークプラザ勝田」

報告者：二平 章（茨城大地総研）・根本悦子（クッキングスクールネット）・宇野崇司（那珂湊漁協）
根本裕之（磯崎漁協）・熊田 晃（磯崎漁協）・岡田祐輔（磯崎漁協）
根本経子（那珂湊漁協）・千葉信一（多幸めしシジケート）・鯉沼勝久（㈱あ印）
横須賀正留（ひたちなかトカチャー研究会）・清水 実（ひたちなか商工会議所）

参加者：300名

第8回：鹿児島ちりめんの魅力を語る

と き：2011年10月15日（土）13:00～16:00

ところ：鹿児島県鹿児島市「ホテルパレスイン鹿児島」

報告者：廻戸俊雄（㈱ジャパノクッキングセンター）・小松俊春（元・江口漁協）
堤 賢一（志布志市商工会）・田浦天志（志布志市商工会）
大久保匡敏（鹿児島県機船船曳網漁業者協議会）

参加者：65名

第9回：黒潮のまちでカツオを語る

と き：2012年2月11日（土）13:00～16:00

ところ：高知県黒潮町「黒潮町総合センター」

報告者：田ノ本明彦（高知県水試）・菊池隆展（愛媛県農林水産研究所）
福田 仁（高知新聞）・嘉山定晃（長井水産㈱）・東 明浩（宮崎県水試）

参加者：69名

第10回：紀州漁民の活躍史とカツオ漁の今を考える

と き：2012年2月18日（土）13:00～16:30

ところ：和歌山県串本町「和歌山県農林水産総合技術センター水産試験場」

報告者：川島秀一（リアスーク美術館）・坂下緋美（印南町文化協会）・杉本正幸（郷土史家）
雑賀徹也（郷土史家）・朝本紀夫（すさみ町商工会）・吉村健三（和歌山東漁協）

参加者：100名

第11回：スルメイカ・アカイカの資源動向をさぐる

と き：2012年5月9日（水）13:30～16:00

ところ：青森県八戸市「八戸水産会館」

報告者：桜井泰憲（北海道大学）・木所英昭（日本海区水産研究所）
酒井光夫（国際水産資源研究所）

参加者：150名

第12回：今年もカツオ水揚げ日本一をめざして

と き：2012年6月6日（水）13:00～18:30

ところ：宮城県気仙沼市「サンマリン気仙沼ホテル観洋」

報告者：森田貴己（水産庁増殖推進部研究指導課水産研究専門官）

馬場 治（東京海洋大学教授）・菅原 茂（気仙沼市長）

参加者：250名

第13回：秋のサンマはとれるのか？

と き：2012年9月12日（水）14:00～17:00（交流会は17:30～19:00）

ところ：東京都中央区豊海町「豊海センタービル」

報告者：石部善也（全国さんま漁業協会専務）

小林 喬（元・北海道釧路水産試験場漁業資源部長）

巢山 哲（東北区水産研究所主任研究員）・上野康弘（中央水産研究所グループ長）

参加者：80名

第14回：まぐろシティ・いちき串木野をめざして

と き：2012年11月24日（土）13:00～17:00（交流会は17:30～19:00）

ところ：鹿児島県いちき串木野市「シーサイドガーデン さのさ」

報告者：香川謙二（水産庁増殖推進部長）・鈴木平光（女子栄養大学教授）

上夷和輝（鹿児島まぐろ船主協会理事）・早崎史哉（鹿児島まぐろ同友会会長）

上竹秀人（鹿児島まぐろ船主協会会長）・田畑誠一（いちき串木野市長）

濱崎義文（串木野市漁業協同組合長）・松元 要（新洋水産有限会社社長）

井ノ原康太（鹿児島大学大学院生）

参加者：131名

第15回：道東海域で魚種交替が起きつつあるのか？

と き：2012年11月27日（火）13:00～16:30（交流会は16:45～18:30）

ところ：北海道釧路市「マリントポスクしろ」

報告者：戸田 晃（釧路市漁業協同組合代表理事組合長）

小林 喬（漁業情報サービスセンター道東出張所長）

森泰雄（釧路水産試験場専門研究員）・中神正康（東北区水産研究所主任研究員）

川端 淳（中央水産研究所資源評価グループ長）・山田 豊（釧路水産物流通協会）

参加者：118名

第16回：「食」と「観光」のまちづくりをどうすすめるか

と き：2013年1月26日（土）13:00～16:30

ところ：高知県土佐清水市「土佐清水市立市民文化会館くろしおホール」

報告者：中澤さかな（道の駅萩しーまーと駅長）・土居京一（（社）土佐清水市観光協会）

福田金治（松尾さえずり会）・問可柁善（高知県漁業協同組合）

瀧澤 満（窪津漁業協同組合）・武政光安（土佐清水鯉節水産加工業協同組合）

徳村佳代（土佐清水元気プロジェクト）

参加者：145名

以上



第17回 「食」と「漁」を考える地域シンポ 報告集

2014年2月 発行

■編集・発行 一般財団法人 東京水産振興会

〒104-0055 東京都中央区豊海町 5-1 豊海センタービル 7階

TEL 03-3533-8111 FAX 03-3533-8116

一般社団法人 漁業情報サービスセンター

〒104-0055 東京都中央区豊海町 4-5 豊海振興ビル 6階

TEL 03-5547-6886 FAX 03-5547-6881
