

# 鹿児島県 特産品協会だより

## 鰹節

### △製法伝来300年△

鹿児島における鰹節の製造は、一五二三年頃には南西諸島で行われていたことが伺える文献が残っていますが、当時のものはカビ付けをしない鰹節であったようです。現在の煮熟・焙乾・カビ付けを行う鰹節の製法は、紀州熊野浦の漁師が生み出したものが起源とされ、一七〇七年に伝えられたその製法により、枕崎での鰹節製造が本格的に始まったと言われております。今年には枕崎の鰹節製法伝来300年目にあたります。

### △生産量日本一△

鹿児島県の鰹節生産量は全国一で、枕崎と山川で全国生産量の約7割を占めています。特に、カビ付けした本枯節だけに限ると、全国生産量の98%が鹿児島県でつくられています。本枯節を使用したかつおパックや花かつおの人気は高く、家庭でも手軽に高級料亭の味が出せると評判です。

### △日本の味を支える天然調味料△

鰹節は、多くの先人たちの努力と研鑽により、日本古来の栄養価の高い天然食品・調味料として現在まで親しまれ、愛用されてきています。食の安全・安心が大きな関心事になっている中で、枕崎においては、産地独自の品質基準を定め、品質の向上を図りながら、日本の食文化の担い手となる若い後継者に伝統の技を引き継いでいくさまざまな取り組みが行われています。

(枕崎水産加工業協同組合 代表理事組合長 西村 協)



いいものは必ず売れます……………②  
読者だより……………②

「2007かごしまの新特産品コンクール」  
入賞商品決定!……………③

流通最新線情報……………④

協会と手をつなぐ団体のご紹介……………④

元気印の仲間達……………⑥

連載 哲也製のカツオ節への捧げ歌……………⑧