

しゃぶしゃぶ文化を
全国へ普及させた
元祖が守る黒豚の味。



しゃぶの元祖
最高品質のかごしま黒豚を、ポン酢やごまだれは使わず、ステーキと卵で味わう『黒しゃぶ』という独自のスタイルで提供していく。すき焼きとしゃぶしゃぶの中間のような食

鹿児島では古くから大衆食材料として親しまれてきた黒豚だが、昭和四十年代には、より繁殖性に優れ、生産効率の良いランドレース種（白豚）が積極的に導入され、県内における生産割合はわずか数パーセントにまで落ち込んでいた。店主・佐藤光也氏が先代の料理店をリニューアルする形で同店を創業した。昭和五十三年頃はちょうど、埋もれてしまつた薩摩の宝を復活

た。北海道出身の佐藤氏は、そ
の初めて味わう美味しさに驚
き、当時はより高級料理といふ
印象の強かつたしゃぶしゃぶでも
で、黒豚をPRしていくことを
決めた。「牛でもない、鶏でも
ない、普通の豚とも全然違う、
こんな肉があつたのかと。応援
団に情熱を燃やした大学時代の
ように、今度は黒豚の応援団長
になれたら良いんじゃないかと

レビューやティシオのCMに出演する傍ら、数え切れないほどの試食会を開き、黒しやぶの認知度向上を目指した努力も実を結んだ。現在しやぶしやぶと言えば、鶏肉や魚介類など様々な種類があり、それらをくぐらせるステップにも各店の特徴が表れるが、牛肉以外の具材を使う発想やスープレシピやぶしやぶといった新たな食文化は、鹿児島の同店から全国へと広がったものだ。



有限会社あちもり

有限会社あちもり
黒豚しゃぶしゃぶ「里」



▲有限会社 あぢもり
代表取締役 佐藤光也氏

北海道生まれ。サラリーマン生活を経て来鹿、妻の実家のラーメン店を継ぎ、昭和53年、同店を創業。確かな品質の黒豚を厳選し、部位ごとの美味しさを最大限に引き出す調理法で提供。看板メニューの黒しじやぶは、名店独自のこだわりが詰まった絶品。

思つたんです。

しかし、黒豚を高級な外食料理として提供する店など一軒も無く、脂っこい・臭い・硬いなどの一般的な豚のマイナスイメージも先行してなかなか客足は伸びなかつた。全国の店を食べ歩き、周囲に助言を求め、失敗と成功とを積み重ねながら名店としてのスタイルを確立するまでには、二十年近くの歳月を要した。自らが広告塔になつてテレビやラジオのCMに出演する傍ら、数え切れないほどの試食会を開き、黒しやぶの認知度向上を目指した努力も実を結ん

今、街中には黒豚料理の看板が溢れている。それは佐藤氏が三十有余年前に夢見た光景そのものだが、一口に黒豚と言つてはその品質にはばらつきがあり、価格についても、あまりに低く抑えられてしまえば養豚農家にまで利益を還元することは難しい。家庭では味わえない雰囲気や細やかに行き届いた接客で附加值を付け、自らが本当に美味しいと思う『黒豚の名に恥じない黒豚』のみを、納得できる価格で提供する。同店は創業以来の使命を貫き、かごしま黒豚の『味守』であり続ける。

「かごしまの 黒の力、食、編」

土地には風、水、光、色があり、与えられた環境を活かした人の営みがあり、時代の流れとともに、求められるモノは変化しているが変わらぬものがあります。また、素材、技、モノづくりに対する職人の魂でもあります。

今回は、黒を冠した「食」をテーマに、「がごしま黒豚」を扱う企業や、黒潮の恵みであるカツオから作られる「かつおぶし」を紹介し、「育て、守り、拡げ、伝える」ことについて考えます。

新たな試みで伝える 黒潮にルーツを持つ 最高級の鰹節の魅力。

山川水産加工業協同組合
鰹本枯節



薩摩半島最南端に位置する指宿市山川は、枕崎や静岡県の焼津などと並ぶ鰹節の产地である。近年は冷凍技術などの進歩により、遠洋で獲れるカツオが

は九州南方の海域から日本列島沿岸を北上してくる黒潮の恵みによって支えられ、発展してきた。山川地域の鰹節製造業者を中心とした水産加工業者で組織される山川水産加工業協同組合

では、現在、年間一萬トン強もの鰹節を生産している。全国シェアは三割を越え、手間のかかるカビ付け作業を伴う『本枯節』においては、日本一の生産量を誇っている。

本枯節の製造は、水揚げされたカツオを一晩か

けて解凍するところから始まる。専用機械で頭を切り落とすと、その後の工程はすべて昔ながらの手作業となる。まずは内臓・腹皮・ヒレなどを取り除き、一本のカツオから四節分を切り分ける（生切り）。早くも出来上

がりの形が決まる重要な作業だ。卸したての身は籠に並べられ、二時間程度加熱される（煮熟）。その日の魚の脂の乗りなどを見極め、適切な湯温に調整するには長年の経験が物を言ふ。その後、骨抜き・修繕・燻し工程（焙乾）を経て水分が抜けたものが、一般的な花かつおの原料となる荒節。表面のタル分を削り取り、カビ付けと日乾を三～四回も繰り返して立派な本枯節が出来上がる頃、水揚げからはすでに半年近くも経過している。

「そのまま食べても口当たりが良く、荒節とはまた違ったまろやかさがあります。最高のだしが取れますよ」。同組合の代表理事組合長・地島幸平氏は、各業者が秘伝の工夫を凝らして丁寧に作り上げる指宿山川本枯節の質の高さに胸を張り、実際、全国の和食料理店では欠かせな

い食材となっているが、一般家庭での消費は、簡便なだしパックの人気に押されて伸び悩んでいる。

そんな窮状を打破すべく、同組合の青年部・協和会と、南九州市穎娃町の茶農家で結成された茶寿会とで共同開発したのが『SUB SOUP 茶節』。十月十六日、『かごしまの新特産品コンクール』で『第三十回国民文化祭鹿児島県実行委員会会長賞』を受賞した新商品だ。茶節は、鰹節と味噌に熱い緑茶を注ぐだけのシンプルな飲み物であります。しかし、栄養価が高く元気が出る郷土食として古くから親しまれてきた。本枯節の旨味も緑茶の香りも存分に堪能してもらうに

とで保存性も高めた手軽に飲めるカップスープが完成した。SUB SOUP 茶節が販売を開始した十一月二十四日は、『いいふしの日』。幅広い世代が手に取りやすく、また海外からの観光客の目まで意識してデザインされたお洒落なパッケージは、特産品売り場において異彩を放つ。指宿山川本枯節の魅力を全国へアピールし、その未来を担う期待の看板商品だ。

山川水産加工業協同組合
昭和50年、前身の山川鰹節水産加工業協同組合とさつま鰹節加工業協同組合との合併によって設立。加工過程で出る残滓から天然飼料を製造するなど、環境に優しい鰹節生産に取り組み、本枯節の魅力を伝える商品開発や食育活動にも力を入れている。



▲山川水産加工業協同組合
代表理事組合長 地島幸平氏



▲山川水産加工業協同組合
青年部 協和会
会長 岡 泰雅氏



<SUB SOUP茶節>
『SUB SOUP』は、いつも食卓に控えるお供にしてほしいとの思いを込めた造語。道の駅山川港活お海道、東急ハンズ鹿児島店などで販売中。

手間のかかるカビ付け作業を伴う『本枯節』においては、日本一の生産量を誇っている。

本枯節の製造は、水揚げされたカツオを一晩かけて解凍するところから始まる。専用機械で頭を切り落とすと、その後の工程はすべて昔ながらの手作業となる。まずは内臓・腹皮・ヒレなどを取り除き、一本のカツオから四節分を切り分ける（生切り）。早くも出来上

がりの形が決まる重要な作業だ。卸したての身は籠に並べられ、二時間程度加熱される（煮熟）。その日の魚の脂の乗りなどを見極め、適切な湯温に調整するには長年の経験が物を言ふ。その後、骨抜き・修繕・燻し工程（焙乾）を経て水分が抜けたものが、一般的な花かつおの原料となる荒節。表面のタル分を削り取り、カビ付けと日乾を三～四回も繰り返して立派な本枯節が出来上がる頃、水揚げからはすでに半年近くも経過している。

「そのまま食べても口当たりが良く、荒節とはまた違ったまろやかさがあります。最高のだしが取れますよ」。同組合の代表理事組合長・地島幸平氏は、各業者が秘伝の工夫を凝らして丁寧に作り上げる指宿山川本枯節の質の高さに胸を張り、実際、全国の和食料理店では欠かせない、粉末状の味噌を使用するこ

