



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

原魚の選択

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

生切り

ほとんどのカツオは漁船で急速冷凍されるので、解凍してから生切りを行ないます。まず頭を落とし、内蔵を取り除き、3 枚におろします(身卸)。亀節の場合はここまで。本節はその後上身と下身を血合肉の部分から切り分け、1 匹のカツオから4 本の節を取ります(合断または身割とも言います)。

籠立て

生切りされた各節を煮熟するために、並べていく作業ですが、簡単ではありません。並べ方が悪いとねじれたり曲がったりするので、神経を使います。

煮熟

大きな釜に湯を沸かして鰹を茹で上げます。時間と温度管理が重要で上手く煮熟しないと、他の工程をいくら上手に行っても美味しくきれいな鰹節にはなりません。

放冷

煮籠ごと取りだし、風通しの良いところにおいて放冷します。

1番火(水抜き培乾)

残された大きめの骨をピンセットで一本ずつ取り、他の不純物や汚れ、また皮の一部を取り除きます。

籠離し・骨抜き

骨抜き後セイロに並べた節を火山(培乾室)にかけます。この工程を水抜き培乾または1 番火と言います。

整形

1 番火の後だけ整形が行われます。生切りの際残った肉をすり身にし、これまでに生じた欠損箇所に埋め込み、形を整えます。修繕(そくい)とも言います。

2番火・3番火(間欠培乾)

1 番火を水抜き培乾と言うのに対し、2 番火以降を、各番火の間に木の蓋をして寝かす(罨蒸)ことから、間欠培乾と言います。乾燥に加え、燻製の香りをつけるために行います。火は回数を重ねるにつれ、温度を低く、また時間は長くします。節の形状によって差はありますが、通常6~12 番火まで行ないます。乾燥の終了した節は「荒節」と呼ばれます。

削り

荒節の表面に付着した黒いタールや、にじみ出た脂肪を削り落とし、節の形を整える作業です。削りが終了した節は「裸節」と呼ばれます。

日乾・カビ付け

裸節を2~3 日干した後冷却し、桶や樽、箱に入れてカビ室と呼ばれる部屋に置き、カビを発生させます。こうして最初に発生したカビのことを1 番カビ、順次2 番カビ、3 番カビ……と呼びます。通常4 番~6 番カビで終了します。カビ付けを行った節を「枯節」、さらに4 番カビまで終了し、なおかつ、水分が18%以下になったものだけが「本枯節」と呼ぶことができます。