

土佐の魚「かつお」 ～「かつお」にまつわる話題あれこれ～

高知県海洋局

か つ お 通 信

高知市丸の内
高知県海洋局
発行人 久保田寿一
編集人 海洋企画課
定 価 無料



土佐の魚 [かつお]

※延喜式：平安時代の法律の一種でありながら、百科事典の趣を保持するため、当時の日本の文化や歴史研究には欠かせない根本史料

「この新聞の名前にもなっている「かつお」は、土佐人とは切っても切れない特別な存在であり、昭和六三年には県の魚としても指定されています。

■まずは歴史から
日本では、縄文時代(7~8千年前)には既に「かつお」が行われており、青森県八戸市長谷地貝塚で、釣り針(鹿の角)と「かつお」の骨が出土したのが、日本最古の「かつお」漁の証拠だとされています。

「この新聞の名前にもなっている「かつお」は、土佐人とは切っても切れない特別な存在であり、昭和六三年には県の魚としても指定されています。

■分類学上は...
かつおは分類学上、スズキ目サバ科サハ亜科カツオ属に分類され、本県が漁獲量全国一位

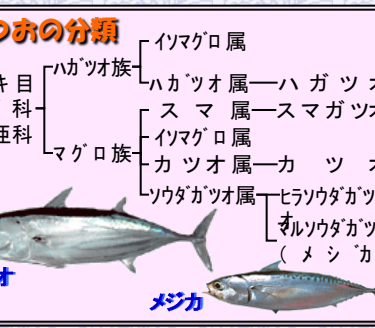
また、土佐名産の「かつお節」の歴史は意外に浅く、一六七四年に紀州の基太郎という漁師が沖合で遭難して土佐へ漂着し、一本釣りと「かつお節」の製造方法を広めたという内容が江戸時代初期にまとめられた「嶺南誌」に記されています。



また、余談ですが、魚の縞模様は頭を上にした状態で縦か横かを言いますので、カツオの縞模様は横縞ではなく縦縞となります。

■統計の数字から
本県における「かつお」の漁獲量は、県全体の漁獲量の20~30%を占めており、市町村別ではやはり有名な佐賀町、中土佐町が上位に位置しています。

また、面白いところでは、世帯あたりの「かつお」の購入量は、高知市にわたって一位を維持しており、平成15年の調査では、全国平均(1.4キログラム)の四倍以上(6キログラム)の「かつお」を購入しています。



また、面白いところでは、世帯あたりの「かつお」の購入量は、高知市にわたって一位を維持しており、平成15年の調査では、全国平均(1.4キログラム)の四倍以上(6キログラム)の「かつお」を購入しています。

高知県では生食での消費が多いですが、まだまだ美味しい料理法があります。みなさんもっともつとかつおを食べましょう。

「かつおの食文化」
定番や、珍しい料理法等土佐の食文化を少しだけご紹介。

「かつおの食文化」
定番や、珍しい料理法等土佐の食文化を少しだけご紹介。

順位	H14全国漁獲量	H14県内漁獲量
1位	三重県(4.0万t)	佐賀町(9,169t)
2位	宮崎県(2.8万t)	中土佐町(2,310t)
3位	静岡県(2.2万t)	奈半利町(2,259t)
4位	高知県(1.9万t)	土佐清水市(1,812t)

【編集後記】
我家の「かつお」消費量は統計以上、平均を引き上げています。近頃は「この刺身は全部グレ」釣りの親父がここにも(><)

「宇佐浦の「かつお」夜売り」
江戸時代から近代にかけて、屋敷通りに宇佐で水揚げされた「かつお」を城下高知へ販売したことを言う。屈強な若者が10本の「かつお」を担ぎ、夕飯に間に合うように16キロの行程を2時間で駆け抜けたというから、そのスピード、体力がいかに超人的であったかが分かる。江戸時代にも既に販売戦略があった。時には歴史をひもとくとき、先人の知恵と努力から多くを学ぶべきだ。

漁業経営のことなら、今すぐお電話を！
専門アドバイザーが、漁業経営、流通改善について無料でご相談に応じます。まずはお電話を！
●漁業経営指導協会 tel 088-825-3980
●上原アドバイザー tel 090-1570-1904

漁協合併を推進しましょう
●購買は漁協を利用しましょう
●預金、公共料金は信漁連へ