

100年フード申請書

■部門

[1]伝統の100年フード部門 ～江戸時代から続く郷土の料理～

■応募団体・組織名

団体・組織名：

高知カツオ県民会議

コウチカツオケンミンカイギ

担当部署名：事務局

郵便番号・都道府県・住所：7808073 高知県 高知市朝倉本町2丁目17-47 高知大学次世代地域創造センター内

ウェブサイト URL:kochi-katsuo.com

団体の設立年月:2017年2月

団体の紹介:

私たちの大切なカツオ資源が枯渇することに危機感を抱いた高知県民有志が集い、資源の持続可能性を確立するための議論と行動の場として「高知カツオ県民会議」を立ち上げた。メンバーは県内経済界を中心に140人以上。水産、飲食、製造、金融、大学、マスコミなど幅広い業種が揃っている。情報発信分科会、消費・漁業分科会、資源調査・保全分科会、そして食文化分科会の4つの分科会を設置して活動している。具体的にはカツオ資源の現状と課題、県民会議の活動についてSNSを通じた県民への継続的な情報発信を行うと共に、カツオ漁の現場や歴史、カツオの消費に関する現状についての理解の増進、次世代を担う子供たちへの食育活動を推進している。さらにカツオ食文化を未来へ橋渡しすることを目的に、料理人に対する「高知カツオマイスター制度」を立ち上げ、関連する各種イベントを実施し、カツオの「100年フード」としての継承と振興を担う。

■応募担当者情報

氏名：市川 幸 イチカワ サチ

所属部署・役職：高知カツオ県民会議事務局

電話番号：0888448554

PCメールアドレス：kssa@kochi-katsuo.com

■応募のきっかけ

地方自治体や業界団体からの情報提供

■応募に関する同意事項

同意する

■100年フード（食文化）の情報

100年フードの名称:カツオのたたき

伝承地域：高知県

■応募団体名：高知カツオ県民会議

■食文化名

カツオのたたき

■紹介文

江戸っ子たちは初カツオに熱狂し、競って高値で入手していました。好んで川柳の題材としていました。江戸後期の土佐（現高知県）でも、人々は新鮮なカツオを求め、高知城下から約20キロ離れた宇佐の港で、水揚げ直後のカツオを男たちがにない、休まず走り続けて城下へ届けていました。冷蔵手段がない時代、顧客の要望に応え、鮮度を保つための「人力高速輸送システム」です。このこだわりは100年を優に超えて、今に継承されています。「高知県の魚はカツオ」と、昭和63（1988）年に定められました。1世帯当たり消費量は群を抜いて日本一です。同じ高知県内であっても、地域・家庭によって、食べ方のバリエーションは豊富です。一口に「たたき」といっても、「たれはしょうゆベース」、「たれを使わず塩を振る」、「切る時は思い切り厚めに」、「ニンニクはたっぷり」など、まさに多様性の宝庫です。カツオが、高知県民の「ソウルフード」たるゆえんです。

■地方自治体等からの応援・推薦メッセージ:

地方自治体等名：高知県コウチケン

部署名（担当者名）：漁業振興課資源・生産担当チーフ（木村 雅俊）

メッセージ:

カツオのたたきは、高知県の県魚であるカツオを三枚におろし、わらなどで豪快に表面をあぶって、ネギやにんにくなどの薬味を添えて食べる郷土料理です。

カツオのたたきは県民が毎日の生活の中で普段から食するとともに、おいしいカツオのたたきを求めて県外からたくさんの方が高知県を訪れています。

高知県の風土や歴史・風習の中で育まれた、高知県民が愛してやまない食文化としてカツオのたたきを自信を持って推薦します。