

III カツオ節をつくる



『土佐国職人絵歌合』文化11年(1814) 高知市立高知市民図書館蔵
楠瀬大枝を中心とする化政期の文人グループが著したとされる。海老すきを判者にさまざまな職人が左右に分かれて歌を詠み合わせ、絵が添えられている。節ぎり(カツオ節の職人)は8番目に鯉つりと組み合わせられ、尾を持ってカツオを3枚に節す「土佐切り」と呼ばれる方法が描かれている。歌は「真清水の深井にかけすむ月にこそ 献上ふしもみかくへらなれ」

『企画展 鯉「カツオと土佐人」展示解説図録』

高知県立歴史民俗資料館 H20発行

カツオ節は、カツオを煮てから乾かし堅くしたもので、削って料理の味付けなどに使う。パック入りの削り節や粉末の製品、外食産業の発達などにより、家庭の台所からカツオ節削り器を見かけなくなってきたが、かつては大方の家でカツオ節を削っていた。

カツオ節の中でも土佐のカツオ節、すなわち土佐節は、品質の良さで知られている。春先に土佐沖をのぼってくる頃のカツオは脂が少なく、カツオ節づくりに最適であるといわれ、そうした素材の良さを活かす職人の技が、土佐節の優秀さを支えてきた。

江戸時代に紀州印南漁民によって土佐に伝えられたといわれる煙でカツオを燻す製法や、その後の「カビ付け」などの改良は土佐ばかりでなく全国各地のカツオ節の産地に引き継がれている。

本章では、まず、現在の土佐節の製造工程を土佐市宇佐の鯉節工場の写真によって解説し、さらに新しいカツオ製品や宗田節そうだぶしに触れる。続いて明治時代以前のカツオ節製造を古文書に描かれた絵や図などで辿り、最後に須崎市の小松益喜氏が遺した道具やノート、写真によって、昭和初期のカツオ節職人の姿を浮き彫りにする。また、福吉要吉氏と小松澄子氏に昭和初期のカツオ節の納屋(仕事場)の思い出を寄稿していただいた。

1 多様化するカツオ節

カツオ節にはさまざまな種類がある。産地別では、土佐節や薩摩節、焼津節などがあり、形態別には本節と亀節がある。本節はカツオを三枚に卸し、各身をそれぞれ背側と腹側に切り分けてつくられる節で、背側を雄節、腹側を雌節といい、一匹のカツオから四本の節がとれる。亀節は三枚に卸した各身からつくられ、二本の節ができる。本節は大概は3kg以上の大きなカツオを使い、亀節はそれ以下の小さなカツオを使う。また、製造段階別では、カツオを煮た後に燻して乾燥させた荒節、その荒節の表面を削った裸節、それにカビを付けた枯れ節がある。すなわち、枯れ節の現在の製造工程(表1)の、「9 焙乾」が終わったものが荒節であり、「10 削り」の終わったものが裸節である。なお、枯れ節は仕上げともいう。

これまでもこのようにカツオ節は多様であったが、さらに近年では、仕上げ節のように完全な乾燥はさせずにそのまま食材として利用できる生節、本節や亀節といった形態ではなく製造段階であらかじめ削りつてあるパック入りの削り節などがつくられている。

現在の土佐のカツオ節製造工場の多くは、仕上げ節である従来の土佐節ではなく、こうした生節などの新しいカツオ製品に活路を開いている。また、メジカ(ソウダカツオ)を節にした土佐清水市の宗田節は、全国的なシェアを誇るまでになっている。その一方で、従来の土佐節をつくり続けている工場もわずかながら残っている。

表1 節製造工程

1	解凍
2	生切り(カツオ切り)
3	籠立て
4	煮熱
5	放冷
6	バラ抜き(骨抜き)
7	水抜き(焙乾)
8	そくい(モミツケ)
9	焙乾(燻乾)
10	削り(節づくり)
11	カビ付け
12	日乾(天日干し)

表2 平成17年 節製品の経営体

全国	895
高知	58
高知市	10
室戸市	4
土佐市	9
須崎市	1
四万十市	3
宿毛市	4
土佐清水市	25
東洋町	1
中土佐町	1

土佐節をつくる

土佐市宇佐にはカツオ節工場が七軒あり、そのうち二軒が本節の土佐節をつくっている(平成一九年現在)。ここでは、平成一九年一月に調査した竹内商店製節工場の土佐節づくりをみてゆこう。竹内商店は新節や生節などの新しいカツオ製品と並行して土佐節を製造している。もともと伝統的な製法で土佐節をつくっていたが、現在の店主が若い頃に焼津で研修し、さらに自らの工夫も加えて品質の向上を図っている。迅速かつ丁寧な一〇人ほどの分業体制であり、ヘッドカッターやグラインダーなどの機械を導入して労力の軽減を図っているが、やはり手作業でなければならぬ工程も多いという。地元の宇佐で水揚げされたカツオを節にすることはまれになり、焼津から陸送された一本五〜七kgの冷凍のカツオを主に使っている。節になるまでには四、五ヵ月かかり、五kgのカツオで背節約二五〇gと腹節約二〇〇gが各二本、計四本約九〇〇gの本節ができる。



竹内商店製節工場 右側の五層の建物が焚き納屋。地下で火を焚いてカツオ節を燻す。左の建物は生切りやバラ抜きなどの作業場。昔は納屋といった。

1 解凍



③タンクに地下水を溜めて、カツオを一昼夜漬けて解凍する。



②タンク(水槽)にカツオを入れる。



①冷凍庫からカツオを出す。

※解凍は水槽が空になってからの翌日に向けての準備。

2 生切り



竹内商店のカツオ包丁
長年、砥石でといて使われてきたため、見事にすり減っている。



まな板の上で4~8人が流れ作業でカツオを解体し、形の良い節をつくる。カツオの身に負担を掛けないよう良く切れる包丁でスッと切るのが肝心だ。1日分約100本のカツオを小一時間でさばく。



③内臓をとり除く。



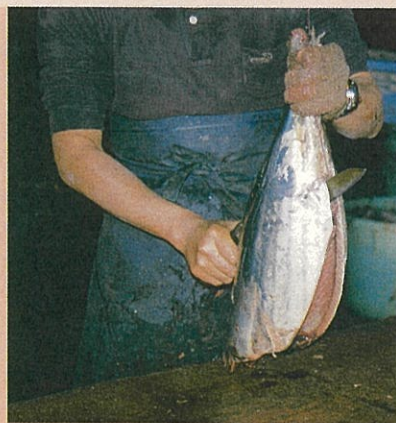
②ハランボや背ビレを切りとる。ハランボは広く切り過ぎると煮たとき割れやすく、狭いと腹の丸味が出ない。



①頭切り
頭と胴体を分ける。ヘッドカッターを使い労力を軽減している。



⑤-2 横にして、つながっていた皮1枚を切り離して胴体を2枚にする。



⑤-1 土佐切り
カツオのハナ(頭側)を傷つけないよう、まな板につか、つかないくらいに吊り下げて卸す。



④中突き
3枚に卸すとき背骨に身が残らないように骨まで包丁を入れる。



⑤-3 背骨を片身から切り離して3枚にする。土佐切りは作業が速い。

土佐切りとは土佐で行なわれる生切り法で、土佐の与市によって土佐の生切り法を教えられた伊豆の田子で生まれた呼称。これに対して田子の在来法を「地切り」と呼んだ。
(宮下章『鯨節』下巻より)



⑥片身を2つに割る。皮は逆さにした包丁で切り離す。雌雄2対、合計4本の節ができる。

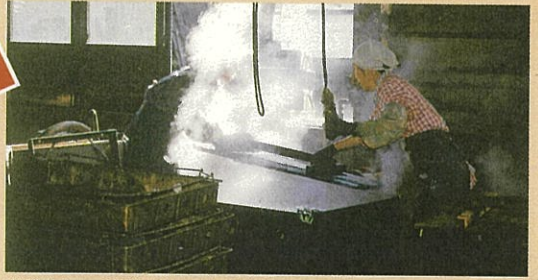


釜には煮籠が9枚入る。昭和30、40年代にホイストが導入されてからは9枚の煮籠を一度に釜に入れられるが、昔は1枚ずつ釜に入れた。



節を一本ずつ煮籠に並べる。煮たら身が縮むので、まっすぐになるよう身を反らせておく。

3 籠立て



沸騰しない90度ほどで約2時間かけて煮る。

4 煮熟



向かい合って列になって座り、毛抜きでバラ（小骨）を抜き、皮などを除く。

6 バラ抜き



風通しの良い涼しいところで冷ます。

5 放冷



傷や凸凹にモミをすり込み身割れを防ぐ。水で滑りをよくして空気を除く。



骨についた肉でモミ（すり身）を作る。煮た肉と生肉を2対1で混ぜる。

8 そくい



節を並べたセイロを、焚き納屋の1階に入れて、薪の煙と熱で水分を抜く。

7 水抜き



焙乾した節を順に上の階に上げる。床は上階に煙がよく通る簀の子状。



地下で薪を焚く。丸いタン板（飛行機）を吊して熱を分散させている。



焚き納屋で20~25日焙乾して水分を抜く。薪は椎や檜など。

9 焙乾

10
削り



かつては引出刃や突出刃で削った。焙乾され堅くなった節を出刃で削るのは難しく、熟練の節づくりが行なった。



焙乾によって節に付いたタールや脂肪分をグラインダーで削りとり、節の形を整える。

11
カビ付け



カビ付けは1番から4番カビまで。かつての室は土壁で長持ちに節を入れてカビをつけた。



カツオ節カビだけで出来た優良カビ菌を節に吹き付け、室に入れてカビを生えさせる。

12
日乾



日乾とカビ付けは4回くり返す。その間に青っぽいカビから赤茶色のカビに変わっていく。



カビを落として日に干して節を乾燥させる。日乾は雨が天敵。天候に注意して作業する。



カビがついた本節



1日の作業が終わったら包丁をといいで明日の準備をする。



出荷する前に節を重さで分ける竹内昌作さん

で節の中が割れやすかった。それで焼津で見た水抜きをウチに合う形にアレンジして取り入れた。すると割れにくくなり、モミの付きも良くなった。一手間かけることで後の手間が省けたり、良くなることがある。そういう一手間には昔の職人から教わったものもあるよ。

本節が出来るまでに昔の製法では半年かかったが、今の製法でも四、五ヶ月はかかる。手間暇かけんと本節は出来ん。それに、本節には「待った」がない。焚き納屋から出てきた節を削ったら、間髪入れずにカビ付けの作業に入らないかん。東京のカツオ節問屋から「土佐節が欲しい」と言われたときも、たいへんだからと最初は断った。結局は請け負って、それでもウチは本節をつくっていたけれど、さらに良いものをつくらうと焼津へ研修に行った。昔は水抜きをせずに「そくい」(36頁写真参照)をするところがほとんど

手間暇かけんと本節は出来ん
土佐市宇佐町 竹内昌作さん