

土佐宗田節ブランドマーク（品質）基準

江戸時代（文政5年）の「諸国鯉節番附表」で最高級（大関）にランクされた「土州清水節」。

「土佐宗田節」は、その伝統的製法を受け継ぐものであり、下記工程を経てつくられる宗田節で土佐清水市が認めたものは、別添のブランドマークを表示できるものとする。

また、「土佐宗田節」からとられたダシを使った製品、「土佐宗田節」からとられたダシを使った料理を提供する店舗等で、土佐清水市が認めたものは、マークを添付できるものとする。

① 原料はソウダガツオ（メジカ）とする。

② 高知県土佐清水市の節納屋等で、下記の手順を経て製造された節を対象とする。

(1) 釜立て

ソウダガツオを手作業で煮籠に並べ、お腹を割く。

(2) 煮熟

大きな釜で1時間程度煮て、肉質を引き締める。

（魚体の状態によって調整するため、温度や時間の調整には、長年の経験と勘が必要。）

(3) セイロ取り

手作業で一尾一尾丁寧に素早くさばいて、頭と内臓を取り除き、セイロに並べる。

（乾燥時のヒビ割れの原因にもなるため、熟練の技が必要。）

(4) 焙乾

積み上げたセイロを炊き納屋へ運び、ボサ（薪）で燻す。1週間程度かけてじっくりと水分を飛ばし、うまみを凝縮、香りづけする。

※ 炊き納屋の構造やセイロの置き方などによって、焙乾具合が違い、各節納屋の特色が出ます。

（地元のウバメガシ等の広葉樹が火力も煙も良く、上質の宗田節をつくり出す。天候や風向きで、火力や煙の量を調整する必要があるため、熟練の技と経験が必要。）