

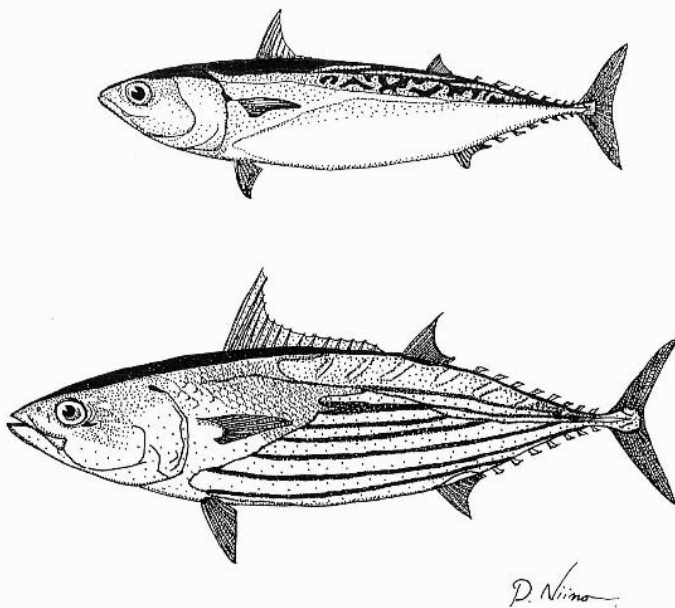
「資料編・郷土料理の章」(一) 一伝統的カツオ節加工について一

(1) はじめに

これまで足摺半島南西部の浦々に17世紀中頃から印南浦海民が据浦を置き、盛んにカツオ漁を行っていたことは折々に述べてきた。このような造船や漁撈技術に長けた紀州印南浦海民たちは、海辺の河口部に節納屋を建て、傷みやすいカツオを保存食として加工してきた。

ここでは、宮下章『鯉節下巻』(1996) 社団法人日本鯉節協会、西川恵与市『土佐のかつお一本釣り』(1989) 平凡社を参考文献として主に近世末から近代にかけて製造された伝統的なカツオ節加工について触れていきたい。

近代に入り、水産物に関わる博覧会が度々開催され、各産地はその品質を競った。特に、カツオ節加工に至っては、明治20～40年代にかけて、熊野節・土佐節・薩摩節等の和歌山・高知・鹿児島先進地から技術者を招聘し、全国的にその製法を学び、統一する方向へと進んだ①。一口にカツオ節製造といっても地域や時代により微妙に異なるが、ここでは、近代以降、伝統的に行われていた基本的な製造過程を確認していきたい。



↑「マルソウダ(上)」「カツオ(下)」のイラスト(足摺海洋館 SATOUMI・新野大館長)

①生切り

浜や港に卸されたカツオを納屋まで素早く輸送し、「頭切り」「身卸し」「身割り」の三段階の加工がなされる。それぞれの段階に一人ずつで事に当たり、三人が横に並び分業制で行われる。「頭切り」は、カツオの胴体と頭を切り離す作業。「身卸し」は、腹身を切り、腸を抜き、脊椎骨と左右両側の肉を切り離す作業(いわゆる三枚卸し)。「身割り」は、卸した身を「本節」では四枚に、「亀節」では二枚に切り分ける作業である。これらの「切り作業」以外に、頭を落とした段階で、切り身に付着する血や内臓の汚物を除くために、清水で洗い、簀(セイロ)で水切りを行う作業もある。これを「簀立(すだて)」という。

②煮 熟

身割りしたカツオを煮る釜廻り役は、納屋番師の仕事である。担当の納屋番師は、長さ一尺八寸～二尺二寸(約55～67cm)くらいの乾燥させたボサ(松・なら・もみ等の材をよく使用する)を焚いて湯を沸かす。この湯の温度を調整するのは、納屋番頭(本納屋番)の役目である。魚体の大小、鮮度、季節、脂の乗り方によって湯の温度を調整する必要がある。身が煮崩れたり、ヒビが入ると節の品質に影響する。沸騰した湯に挿し水し、温度を概ね80℃に下げ、その中にセイロを次々と投入する。

③バラ抜き

煮熟を終え、釜出しされた生節は熱が冷めるまで待ち、冷めたところでバラ抜きが始まる。バラ抜きとは、中骨 7~8 本と腹骨 20 本余りを抜いていく作業である。この作業は主に女性によって行われる作業であり、「生切り」「煮熟」までの工程では納屋は忙しく動的であるが、バラ抜き作業では静寂となり、作業能率も上がらない。疲れが溜まり眠気も襲う。そこで盛んに唄われたのが「バラ抜き節」である。これについては、「通史編」第 12 章 民俗伝承で詳しく触れておりここでは省きたい。

このバラ抜き後の生節の穴やひび割れの修正に、摺身を使う。土佐清水市域では、この摺身(すりみ)を「もみ」とも呼ぶ。この摺身は、三枚に卸したときに骨の周りにある魚肉をスプーン等でこそげ取り、予め修正材や接着剤として機能を有した。このように節のひび割れ等を修正することを「そくう」「そくい」「そくらい」「こそくり」等と呼んだ。



↑納屋でのバラ抜きの様子

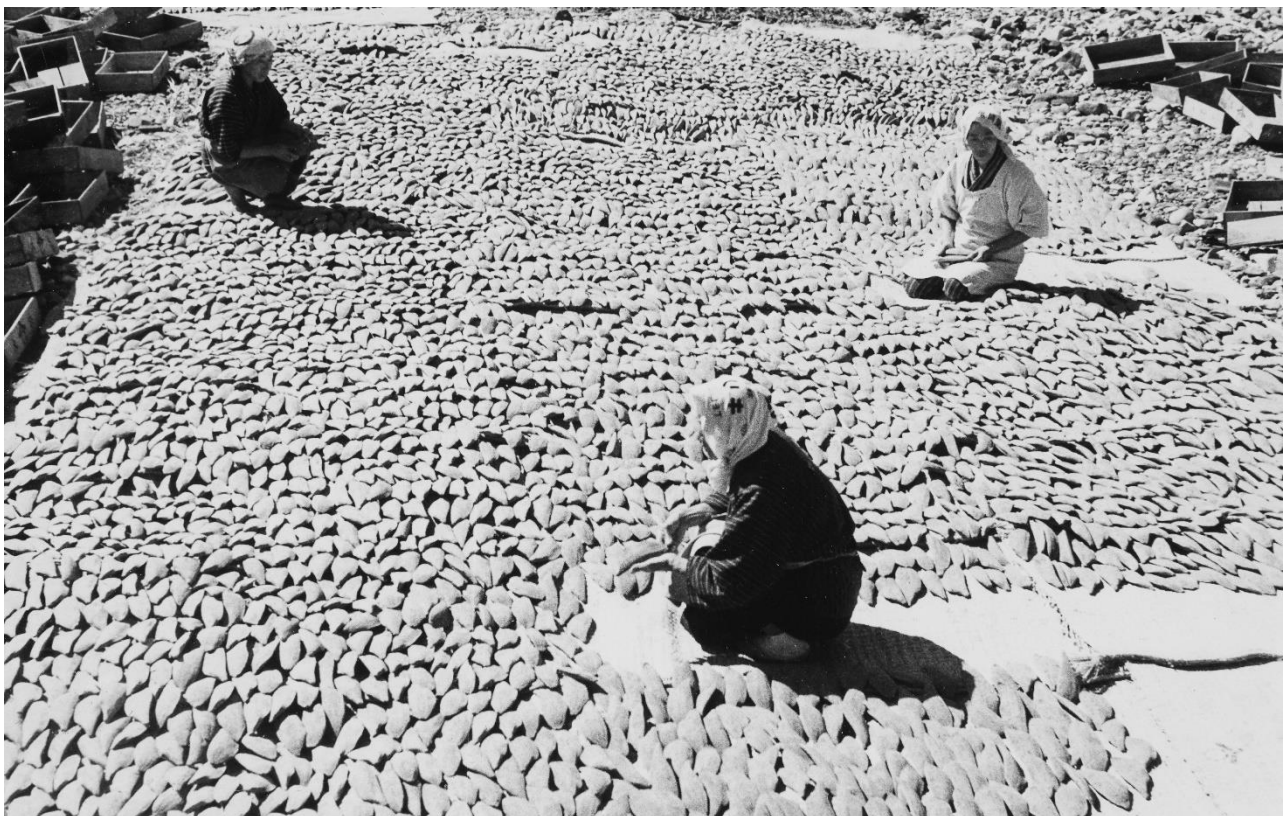
④燻 乾 (くんかん)

この燻乾の方法は、伊豆と土佐ではその燃焼設備が異なった②。伊豆では焙炉(はいろ)、土佐では「アマ」と呼ばれる装置を使用した。ここでは、土佐で使用されたアマについて説明する。地下を 120 cm ほど掘り込み、火焚き場を造り、地上に高さ 80 cm ほどの土壁を巡らせ、その上にセイロを並べて燻乾した。この装置をアマと呼んだ。初めは強火で水分を飛ばす。セイロは四段重ね、下段の節から順々に乾燥するので、20~30 分おきにセイロを順番に並び替える。これを天地するという。納屋番頭は、節の色、魚体の大きさ、鮮度の状況等を見ながら火番に細かく指示を与える。火番は、指示を受けて昼夜兼行で焚火を調節して焚き続ける。四日間セイロを天地し、平均して燻がかかると五日目は休む。これを四番火という。以降、五番、六番、七番と半日ずつ燻をかける。一日休み、八番、九番、十番と火加減を細目にして調整し、燻をかける③。

なお、初めて燻乾することを「水抜き」「水切り」「初火山」等と呼ぶ。初めて燻乾してできた節を「生利節」といい、燻乾が完了した黒褐色の節を「荒節」「鬼節」という④。

⑤日 乾

止め火(燻乾を終えた)した荒節をセイロに並べたままで取り出し、乾燥台の上で並べて天日干しする。陽が沈む前に日陰に取り込み、放冷する。これを三日間ほど毎日表裏入れ替えながら行う。連日雨天ならば、微弱な焙乾を行う⑤。



↑日乾のようす

⑥節削り



↑カツオ節整形用の小刀類

日乾の終わった後、荒節は二～三日室内に置くか、樽詰にして内部に残った水分と脂肪を涌出させ、表面を突出刃、本曲(背かき)、小曲(腹かき)の三種の小刀を使用し、皮付きの部分の他はすべて表面を削る。これは節全体を美しく見せることと、節表面に付着したタールを薄く削り落とすことが目的である。こうすることによって醃蒸(あんじょう)を助けることになる⑥。

⑦削り節の乾燥

削り終わった節は、一般的には「削り節」と呼ぶが、これも地域によって異なる。茨木県では「削り上がり」、千葉県では「裸」、三重県では「赤むき」という。「削り節」はなお大量の水分が含有されており、燻乾してから放冷し、翌日より日乾を行う。大節で三～四日、中節で約三日、小節で二日程度である⑦。

⑧カビ付け

日乾を終えた削り節は、樽や箱に詰めて醗蒸する。カビの発生日数は、気候の寒暖・節の大小・乾燥の程度等により差異がある。一番カビ付けは青カビが全節面に吹いた程度で、その後、日乾する。二番カビは、一番カビと比較して白色を帯びる。三番カビ以降は、順次桃色が増加する⑧。

この三番カビまでのカビ付けは、明治三十年時点で伊豆だけが採用していた製造過程である。伊豆では、カビ付けによって節が良質となり、プラス効果があることに気づいていたと思われる。

明治43年に刊行された『節類製法』では、伊豆で行われた三番カビを発展させ、三番カビ付けが終われば、青カビは自然に剥落すること。四番カビを付けることが「本枯」完成であり、五番・六番カビは入念操作であると記している⑨。

明治40年代に入ると、鹿児島県や高知県で伊豆式のカビ付操作が取り入れられるようになり、この製法がスタンダードとなった。以降、四番から六番カビ付が大勢となり、「本枯節」の用語も定着してきた。

| | | |
|-----------|----------|-------------|
| 一番カビ付け後の節 | ・・・・・・・・ | 六分枯 |
| 二番 | 同 | ・・・・・・・・七分枯 |
| 三番 | 同 | ・・・・・・・・八分枯 |
| 四番 | 同 | ・・・・・・・・九分枯 |
| 五、六番 | 同 | ・・・・・・・・本 枯 |

カツオ節の系統 伊豆系統・・・関東～東北
土佐系統・・・三重、和歌山、徳島、愛媛など
薩摩系統・・・熊本、長崎など

風味の特質 伊豆節・・・煮汁清澄、碗物用に適す。カビ付きの本枯は色が澄む。
土佐節・・・芳香強し、旨煮用煮物に適す。煮汁黄色で僅かに白濁。
薩摩節・・・味濃厚、味噌汁または雑菜用に適す。濃厚だが香気乏しい。

註

①宮下章著『鯉節下巻』社団法人日本鯉節協会、1996年、397～410頁。

②①に同じ。

③西川恵与市『土佐のかつお一本釣り』平凡社、1989年、117頁。

④①に同じ。

⑤①に同じ。

⑥①に同じ。

⑦①に同じ。

⑧①に同じ。

⑨①に同じ。

【編集後記】

「資料編・郷土料理の章」では、ツワ寿司、押し抜き、姿寿司、貝ノ川うどん、カツオのたたき、カツオ節、宗田節などを取り上げる予定です。刊行を楽しみにお待ちしております。