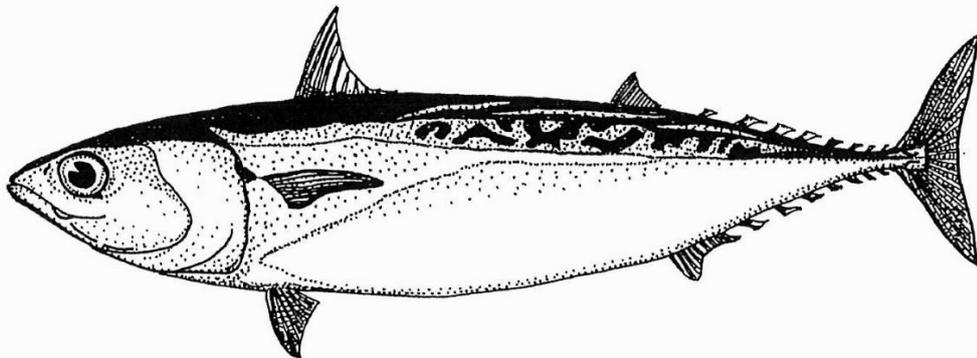


「資料編・郷土料理の章」(二) 一宗田節加工について一

市史編さん室 吉本 工心

宗田節はマルソウダ（メジカ）を原料とする節加工品である。製造は節納屋（カツオ節工場）で行われ、その基本工程はカツオ節製造に倣っている。

工程は、(1)煮熟、(2)セイロ取り、(3)焙乾、(4)天日干し、(5)カビ付・熟成の五段階からなる。



マルソウダ 画：足摺海洋館SATOUMI・新野大館長

- (1)煮熟 メジカをサイズを揃えて煮カゴに敷きつめる。湯を張った釜にこの煮カゴを入れ、おおよそ一時間煮る。釜の湯は事前に一度沸騰させておき、煮熟中は水を差しながら温度調節する。
- (2)セイロ取り 釜揚げした熱いうちに、手作業でメジカの頭と内臓を取り除き、身を割って中骨を取る。作業は手早くかつ丁寧に行われ、処理したメジカはセイロ（焙乾用のカゴ）に並べる。
- (3)焙乾 「焚き納屋」と呼ばれる設備にセイロを積み上げ、その下層となる地下でボサ（薪）を燃やし、メジカを燻乾する。焙乾中は積み上げたセイロの順番を入れ替えて火の通りを調整し、均質にする。
- (4)天日干し 焙乾を終えたメジカを選別したのち、晴天の日に外に敷きならべて外気、日光に晒す。カビ付けをしていないこの段階のものを「裸節」という。これを出荷する場合もあるが、その品質の見定めには熟練を要する。
- (5)カビ付け・熟成 高温湿の室内で、裸節にカビを付ける。カビ付け、天日干し、冷暗所保管の工程を数回繰り返す。カビは他のカビ等の腐敗要因から節を保護し、また節の脂肪分を分解する。この工程によって「枯節」となって出荷するまでには、半年以上の期間を要する。

最初に書いたように、その製造工程はカツオ節とよく似ているが、いくつかの相違点も存在する。一つは煮熟において、カツオでは事前に身を切り分けるが、カツオに比べ小さいメジカは切り分ける必要がなく、そのまま煮熟し、次のセイロ取りで身を割る。

原料となるメジカは漁獲する時季によって品質が異なる。これは成長段階によるもので、子どものメジカを「笹メジカ」といい、八～九月に収穫される。その後「秋メジカ」「寒メジカ」「春メジカ」「梅雨メジカ」と成長する。「寒メジカ」と「笹メジカ」が上質とされるが、節の用途によって好まれる時季は異なる。

宗田節は現在、削り節のみならず各会社の創意工夫によってさまざまに製品化がなされている。



【参考文献】

- ・宗田節をもっと知ってもらいたい委員会『土佐清水 土佐宗田節』（パンフレット）。
- ・一般財団法人 東京水産振興会編『第二回「食」と「漁」の地域活性化シンポ報告集 土佐清水市立中央公民館開館記念 「日本一」の宗田節と新たな地域未来づくり』一般財団法人 東京水産振興会、2017年。

↑ 昭和30年代の高知新聞紙上の記事では、足摺岬沖合に県下の各漁港から漁船100隻余りが出漁し、メジカ漁を行っている記事が散見される。これらの記事を整理すると、昭和30年度650トン弱、昭和31年度510トン、昭和33年度370トン弱、昭和34年度1,500トンとなっている。昭和34年度の1,500トンは全国漁獲量1,875トンの内の実に八割にあたる。このような豊漁が、カツオ節から宗田節に転換された一つの背景であろう。

高知新聞記事を整理していくと、土佐清水市においては、昭和30年代から徐々にカツオ節から宗田節にシフトされてきたのではないだろうか。当時の中小企業庁の市内節納屋の経営診断について、「産業の盛衰は、自然資源に左右されるので、調査と保護政策を講ずべき」と述べている。資源の枯渇への対応は大きな課題である。（田村）