



カツオブシはどうやって作るの

カツオをゆで、かわかし、カビをつけたもの

かつおぶしの材料は、カツオです。まず、カツオを3枚におろし(魚の背骨にそって包丁を入れ、実の部分2枚と背骨の部分に分けること)、さらに「節取り」という作業をします。このカツオを「にかご」というかごに入れ、大きなかまどでゆでます。ゆでると、余分な脂が出て、身がしまります。つぎに、カツオについている骨やうろこなどを取り去ります。そして、カシヤクヌギの木を燃やして煙でいぶします。いぶしたものを干し、また、いぶします。これを、なんどもくり返します。そのあと、包丁でけずって、形をととのえ、天日に干します。最後に「カビつけ」という作業をして表面にカビをつけ、かわかすと、かつおぶしのでき上がりです。この方法で作ったかつおぶしを本枯れ節といい、製品になるまでに、およそ4か月かかります。

古くから利用されてきた、だしの材料

かつおぶしは、日本料理のだしをとるとき材料として、欠くことのできないものです。また、日本では、古くから長持ちのする保存食として、利用されてきました。さらに、お祝いごとがあるときに、「勝男武士」の字を当てて、おくり物としても使われています。

(監修・青木 国夫)

