

伊豆食べる通信

2016年

4月号

千年の歴史をもつ「味の箱舟」

食

西伊豆の芹沢安久さんが作った

しおかつお

伊豆食べる通信

しおかつおへの想い

語り手…カネサ鯉節商店5代目 芹沢安久さん

西伊豆町
田子港

特集 しおかつお

創業は明治15年。「手^{てびやましき}火山式焙乾法」という伝統的な手法にこだわり、先人より受け継がれた味とぬくもりを伝え続けてきた「カネサ鯉節商店」。工場が奥行き深く縦長に作られているのは、昔から変わらぬ手仕事の生産効率を少しでも上げるためだという。しおかつおの切り身を焼く芳ばしい香りが漂い、立ち上る煙が差し込む光の中でキラキラと道筋を作る。そんな光景の中、5代目・芹沢安久さんのお話を伺うことができた。

しおかつおとは

しおかつおは、鯉を丸ごと塩にじっくりと漬けこみ、ゆっくり乾燥させて作る鯉の乾干し塩蔵品で、一般的な鯉節の原型ともいえる。一般的な鯉節がカビをつけて寝かす工程を繰り返すのに対し、しおかつおはカビをつけず、塩漬けて寝かせたものを1本1本つるして陰干しにする。

西伊豆の暮らしに根付いていたしおかつお

その歴史はとても古く、平城京に税として納められたという文献もある。ゆうに1000年以上の歴史を持つといえるだろう。江戸時代には郷土食として定着していた。お正月にな

ると藁と神垂れでお飾りをつけ、航海安全と豊漁^{むら}豊作などを祈願し、縁起の良い食べ物として「正月魚（しょうがつよ）」という名前で神棚にお供えされてきた。

「しおかつお」? 「塩かつお」? 「潮かつお」?

西伊豆地方に代々伝わる保存食であるしおかつお。「塩かつお・潮かつお」などと漢字で書かれる場合もあるが、どれも同じ物であり生産者によって表記が異なる。カネサ鯉節商店では「潮鯉」と表記しており、芹沢さんによると「『潮（うしお）』を用いると塩のみならず海そのものを感じさせる壮大なイメージが浮かび上がり、力強い回遊魚である鯉とのイメージがぴったりなので」とのこと。



地元の味と香りを守りたい

芹沢さんはしおかつお^{いぶ}を燻^{てび}す時に使う、手火^{やましき}山式焙乾法という昔ながらの製法に強いこだわりを持っている。焙乾とは、独特の香りと味を作り出すのに重要な、燻して乾かす工程で、強い火力でじりじりと時間をかけて燻し乾かすことにより水分と旨みを内部に閉じ込めることができるという特長があり、保存性がより高くなる。手火山式はその中でも非常に手間暇がかかる方法で、鯉節製造の工程でも芹沢さんは用いているが、現在は全国で数社しか行われていない。焙乾には主に^{ならくぬぎ}檜・櫨・桜を使うが、芹沢さんは「地元の味と香りを守るため」全て地元の薪を使う。また、輸送の手段には樽を用いて

いたが、その素材も^{ひのき}檜・杉・松など、これも地元の木を使って作られたそう。地元の木を使い、植林する。そして山を美しく整備することによって海もきれいになる。「自然を愛し、守り、次世代へ循環させていく事も我々の使命」と芹沢さんは語る。

貴重品となったしおかつお

かつては全国で作られていたしおかつおだが、今や西伊豆でしか生産されていない。その西伊豆の田子地区でさえ、かつては鯉の一大産地として鯉漁が盛んに行われ、50年程前まではしおかつおを作る業者が数多く存在していたが、現在はわずか数軒が残るのみになってしまった。一般的なスーパーなどには流通していない、非常に貴重な食材であるといっても過言ではない。

2014年5月、おいしい食材で絶滅の恐れがある在来種を守る国際的なプロジェクト『味の箱舟 (Ark:アルカ)』(*)に登録された。

伝統の「食」を伝えたい

先人の知恵が生み出した古くからの保存食しおかつお。唯一の生産地である西伊豆でもしおかつおにまつわる伝統や風習が薄れつつある。芹沢さんはこう訴える。「お盆やお正月に家族が集まったら、どうか地域のものを使ってお料理を教えてあげて下さい。親から子供の

代へと伝統食を伝える。そうしてお料理と一緒に土地の歴史や文化を伝承してください。」身土不二 (しんどふじ) という言葉がある。これは「人間の身体と土地は切り離せない関係にある」という考え方だが、芹沢さんの話はこの言葉を彷彿とさせる。

穏やかな表情とは裏腹に、確固たる信念をもつ芹沢さんの語り口は聞く人の心を惹きつける。人としての大きさと優しさ、そして深い郷土愛を感じるのだ。これからも頑固に昔ながらの伝統を守り抜き、伝承しつつ最高級のしおかつおを作り続けてほしい。

*「味の箱舟」とは…各地方で伝統的に栽培され食されてきた、固有の在来品種または加工食品の中で、小さなつくり手による希少で消えようとしているものなどがあるガイドラインで選定し、様々な広報活動、消費や流通などの支援策によりその精算や消費を守り、地域における食の多様性を守ろうと言う運動で、スローフード運動の核となる取り組みのひとつ。食の世界遺産とも言われている。世界で現在832品目が認定され、日本では仙台の余目ネギのほか安房地(あつかじ)ダイコン(岩手)、ざざ虫(長野)、はたはたとしよつる(秋田)さばのなれずし(福井)など22品目が認定されている。



写真提供 田子まちづくり協議会



千年以上続く鯉の加工品としおかつおの歴史

1	2	3
4	5	6
7	8	9
10		11
12	13	

1. 長細く作られた作業場と倉庫。手火山式焙乾法につかわれる薪がならべられ、焙乾による煙で光のカーテンができています。2. 伊豆田子節を製造しているところ。完成には1か月以上かかり、すべて手作業で行われている。3. 削られた鯉節。少し削っただけでも、その豊かな香りを感じることができる。4. 西伊豆は昔、鯉漁でにぎわっていたが、現在ではその漁自体がなくなってしまった。5. 鯉節用におろされた鯉。おろす時には熟練の技術が要求される。6. 堅牢なうろをもつ鯉をおろすためには、様々な種類の特殊な包丁が使われている。7. 鯉節を寝かせるための樽。焙乾で用いる薪に加え、ここにも地元も木材が使われている。8. 完成したしおかつおは藁で飾り付けられ、正月には神棚に供えられる。9. しおかつおを小さく切ったものと手火山式焙乾法で燻したもの。切り身にこの工程が加わる事で、燻した香り豊かなしおかつおとなる。10. 本枯れ節（伊豆田子節）。水分が少ないため軽く、非常に硬い。11. 手火山式焙乾法で燻されたしおかつお。鯉の香ばしい香りが漂っている。12. 2015年ミラノ万博での一コマ。旨味の強いしおかつおは、初めて食べる外国人にも受け入れられていた。13. カネサ鯉節商店のマスコット。来客があると、親しげに寄って来てくれる出迎え役。

私たち日本人と鰹の結びつきはとても長く、縄文時代の八戸遺跡などから当時の人たちが鰹を食べていたという証拠が発掘されています。きっと、鰹の骨が出てくるのだと思いますが、そんな古い時代の骨が残っているということも驚きですね。

5世紀頃には鰹を干したものが存在したそうですが、現代の鰹節とは少々異なったものであったようです。この古代干し鰹が一体どんなものだったのか、私たちは想像を巡らせることしかできませんが、気になるますね。

文献から紐解く鰹加工品の歴史

鰹の加工品が文献に記録として初めて登場したのは飛鳥時代。大宝律令・賦役令によって、「堅魚」、「煮堅魚」、「堅魚煎汁」という三種類の鰹加工品が奈良の都の平城京に税として献納されていました。それらは駿河・志摩・相模・安房・紀伊・阿波・土佐・豊後・日向、そして伊豆からも献納され、今日まで続く鰹加工品の原型、そして、**しおかつお**の原型になったと考えられています。

それでは、鰹加工品の代表でもある鰹節をクローズアップしましょう。室町時代に、「四条流包丁書」という料理指南書がまとめられました。現代でいうところのレシピの集大成ですが、料理方法のみならず、食事の作法などを公家社会や武家社会へ広める役割を担いました。その書には様々な魚の刺身の切り型指南やかまぼこの製法、箸や膳の飾り方、「このわた」などの珍味の紹介など多岐に渡る内容が綴られており、

そのなかに「花鰹の使用」という文面がいくつか見受けられます。つまり、すでにその時代には鰹節は定着しつつあったと推測することができます。ちなみに「花鰹」の名前の由来は、極薄に削られた美しい薄紅色を花卉に見立て、料理の仕上げに花を咲かせるが如くパッと天盛りすることからだと言います。

時は江戸時代に進み、船舶技術や漁法の向上により、より多くの鰹が捕れるようになりました。加工技術も進歩するなかで、紀州印南浦（現在の和歌山県）の甚太郎という男が、「燻乾法」と呼ばれる燻製で魚の水分を取り除く方法を考案しました。土佐藩はその手法を用いて、鰹節を藩の名産にまで押し上げました。しかし、大量消費地である江戸や大坂に届けるには長い時間がかかり、どうしてもカビが発生してしまうという問題に悩まされていました。

新たな製法の誕生と各地への伝承

いつの時代にもイノベーターはいるものです。問題の種であるカビを逆に利用し、改良された「土佐節」を考案。長期保存に耐えられ、しかも味にも深みが出るということで大人気を博し、土佐藩秘伝の製法として、とても高い評判を得ました。その秘伝の製法の知識を得た一人の男、土佐与一。この男、理由まではわかりませんが故郷の紀州を離れ、房州は安房、そして伊豆へと秘伝の禁を破り鰹節の製法を広めたのです。土佐与一、きっと土佐からは恨まれ、房州や伊豆では崇めら

れたに違いありません。人物像を調べていても、感謝と敬意を感じる文面もあれば、鰹節ならぬ“恨み節”を感じさせるものもあります。さらには別の人物も登場し、秘伝の製法を薩摩にも伝えたため、今日では日本三大鰹節として、「土佐節」、「薩摩節」、「伊豆節」が定着しています。

西伊豆伝統のしおかつお

そんな日本三大鰹節のひとつ、「伊豆節」を製法する地域、西伊豆の田子港は質の高い鰹がたくさん水揚げされ、かつては鰹漁で栄えた漁師町であり鰹節の名産地です。そのため、この地域の鰹節は伊豆田子節とも言われます。鰹の加工品は鰹節だけでなく、削り節、ふりかけ、塩辛などたくさんの種類が作られています。現在も**しおかつお**が作られているのは全国で唯一この西伊豆だけとなっています。

しおかつおは、この地域では今日まで続く伝統的な保存食です。製法は一貫目（約3.75kg）を超える脂がのった戻り鰹をじっくりと塩漬にし、樽で寝かせ、ゆっくりと陰干しで乾燥させます。塩分が高いため、3～4ヶ月の長期保存ができます。また、食べるだけではなく、**しおかつお**を藁と紙垂で飾り、漁師町には欠かせない航海安全や豊漁豊作、家内安全、子孫繁栄を祈願する際のお供え物として神棚に祀られます。一般の家庭でもお正月の神棚には「正月魚（しょうがつよ）」という名前でお供えされ、正月を過ぎると神棚からおろし、薄切りにして焼いた後、ご飯に乗せてお茶漬けやおむすびなどにして食卓に並ぶ生活に密着した食材とし

て親しまれています。

しおかつお 世界チャンピオンへ

鰹は鰹節へと変身することで、世界チャンピオンに生まれ変わります。なんと、ギネスブックにも「世界一堅い食材」として登録されています。2位の乾燥アワビに圧倒的大差で勝利しているそうです。カチンコチンの堅いチャンピオンです。では**しおかつお**に変身した鰹はいかがでしょうか？

2009年より「西伊豆**しおかつお**研究会（発足時は**しおかつお**の会）」が発足し、**しおかつお**をチャンピオンに押し上げるべく、敏腕セコンドとして様々な活動をしています。活動の幅は伊豆、関東を飛び越え、青森十和田でのB-1グランプリなど、全国各地でのイベントに積極的に参加。その結果、優良な活動事例として、農林水産省「ディスカバー農山漁村の宝」やスローフードジャパン「味の箱舟」に選定されました。そして、2015年にはミラノEXPO イタリア館のスローフードブースにて、「**しおかつお**うどん」を提供。もちろん大好評を得たことはいうまでもありません。

世界に飛び出す**しおかつお**にこれからもご注目ください。

伊豆食べる通信





しおかつおの食べ方



原材料は鰹と塩だけ。西伊豆の海風と田子のあたたかい気候の中でしおかつおは作られてきました。シンプルだけど奥深い、そんなしおかつおには独特の深い旨味がたっぷりと含まれています。塩味の中にクセになる旨味をもつこの食材は、昔ながらの万能調味料ともいえるでしょう。お届けしたものはしおかつおを小さく切

り燻したものです。正月を過ぎると各家庭で焼いて食べるのが一般的ですが、今回はそれを芹沢さんこだわりの手火山式焙乾法で燻焼きにしました。その『しおかつおの燻焼き』を使った料理をいくつか紹介します。



...and more

創刊号でお届けしたのは、『しおかつおの燻焼き』だけではありません。鰹節を小さく削った『おかか削り』は、出汁をとったり料理にふりかけたり、様々な方法で伊豆田子節を気軽に楽しむことができる食材です。

もう一つお届けしたのは、本醸造の醤油に本枯れの伊豆田子節などの厳選素材を合わせた『田子節醤油』です。この醤油は旨味を多く含んだ、少し甘い醤油となっています。煮物や炒め物などさまざまな料理にお使いいただけますし、右ページでオススメしている卵かけごはんにかけて頂いても美味しく召し上がれます！



卵かけごはん

編集長大絶賛！一番オススメな食べ方です。削ったしおかつおに生卵をのせ、お好みで海苔や胡麻、ねぎを加えて、最後に田子節醤油を数滴。ご飯が何杯も進むこと間違いなし！お好みで胡麻油を加えると、また違った風味が楽しめますよ。



しおかつおうどん

熱々のうどんにほぐしたしおかつおをふりかけ、ねぎ、削り節、大根おろし、レタス、温泉卵と一緒にかき混ぜて完成！田子節醤油はお好みで。



しおかつお茶漬け

ズにはこれ！荒くほぐしたしおかつおをご飯に乗せ、ねぎ、海苔、あられを散らし、お茶をかけて。お好みでわさびや三つ葉をのせて一気にどうぞ！

もうひと手間加えると・・・



しおかつおのバーニャカウダサラダ

アンチョビの代わりにしおかつおでバーニャカウダを。にんにくやオリーブオイルと一緒によく煮てから混ぜれば完成です。野菜と一緒に食べたら病みつきになりますよ！



しおかつおペペロンチーノ

しおかつおとねぎで、ペペロンチーノを和風に。うどんやご飯に合うしおかつおは、パスタにもぴったりです。しおかつおの塩分があるので、調味料もいりません。



しおかつおと豆腐の軍艦巻き

しおかつおを、くずした豆腐と一緒に巻いて、上にしょうがとねぎをトッピング。しおかつおの旨味と塩味に豆腐のサッパリ感が加わって、パクパクと食べられます！

編集後記

伊豆食べる通信創刊号を購読いただき、ありがとうございました！しおかつお特集いかがでしたか？鯉節の起源ともいえるしおかつおですが、生産者が減っている中、絶やさないようにと様々な活動を行ってきた芹沢さんの想いや、より保存に適した形へと発展してきた鯉加工品の歴史、そしてしおかつおの魅力はお伝えできたでしょうか？

静岡県の東側に位置する伊豆半島、みなさんはどんなイメージをもたれていますか？海や山、温暖な気候、豊富な温泉、富士山…などが目にうかんでくるのではないのでしょうか。実際、伊豆半島は実に豊かで美しい自然環境に恵まれており、その恵みをいっぱい受けた魅力的な食材の宝庫でもあります。その食材は、単に美味しいというだけではなく、生産者の方の魅力や背景にある文化や歴史の魅力といった、食べるだけではわからない魅力がたくさんつまっているのです。そんな魅力も知ってほしい、そして興味をもていただけたら生産されている場所や生産者の方を訪ねて伊豆に遊びに来てほしい、そんな思いから私たちは伊豆食べる通信を創刊しました。

今回特集したしおかつおの取材をする中、私たちは「同じ伊豆半島に住んでいても、他地域の食材にはなじみがない」方が多数いることに驚きました。そんな方たちにも伊豆の食の魅力を知ってほしい、伊豆食べる通信に関わってほしいと考え、創刊前にフォトワークショップを企画しました。生産者である芹沢さんのお話を伺い、しおかつおが生まれた地域のくらしや風景を感じ、しおかつおを様々な調理法で食べ、そしてプロのカメラマンの指導の下、写真を撮影する、というこの企画に伊豆半島全域から15人が参加してくださいました。この創刊号で使われている写真は、ほとんどがこのワークショップの参加者の方によって撮影されたものです。しおかつおの美味しさと様々な背景を知ったことで、愛があふれる写真になっていると思います。次回も同様のフォトワークショップを開催します。どなたでもご参加いただけますのでぜひいらしてください。



フォトワークショップ参加者：伊藤亮、榎昭裕、大西達也、荻嶋留美、小早川泰子、信太育巳、勝呂太一、勝呂拓哉、鳥澤善久、那須友美子、日吉彩希、松田由己、本杉美登里、山本広気、渡邊悟、和田公明（五十音順、敬称略）

次号の伊豆食べる通信7月号は、ところてんの原材料である伊豆産の天草^{てんぐさ}を皆様にお届けします！「天草？」と思われる方もいらっしゃるかと思いますが、実際自分で天草からところてんを作ってみると、その美味しさは何倍にもなります。例えば「暑い季節にさっぱりしたところてんを自分で作って食べてみる」、「初めてのところてん作りに親子そろってチャレンジする」、「夏休みの体験学習として、ところてん作りを通して日本の伝統食を学ぶ」など、様々なシーンを想像できますが、どのように食べていただくのかはお任せします。「どこで・誰と・どのように食べるのか」、このストーリーを皆様それぞれに体験していただきたい…それが私たち編集部のお楽しみです。

次号特集

7月8日締め切り

2016年

7月号

てんぐさ

天草

次号特集の食材「天草」を撮影する
フォトワークショップを開催します

日程：2016年5月22日(日) 料金：2,980円

時間や場所等の詳細、およびお申し込みは伊豆食べる通信ウェブサイトまで
<http://dot-tree.com/izu-taberu>

伊豆食べる通信は季刊

情報誌 + 食べもの付き ¥2,980 でお届けします
(税・送料込み)

お申し込みは伊豆食べる通信ウェブサイトまで

<http://dot-tree.com/izu-taberu>

伊豆食べる通信

Mail: izu@taberu.me Web: <http://dot-tree.com/izu-taberu> Facebook: <http://www.facebook.com/izutaberu>

発行人：飯倉清太 発行元：NPO サプライズ（静岡県伊豆市修善寺75） ☎ 0558-99-9141 平日のみ9:00～17:00

写真：武智一雄、鈴木さよこ、ワークショップ参加者のみなさん 編集・ライター：武智一雄、石井啓太、高橋いづみ、田足井美帆 ライター：松田由己 Web サイト：加藤龍（株式会社アーティスティックス）

印刷：いさぶや印刷工業株式会社 ISABUYA CREATIVE