

# 「土佐節の製造技術」無形文化財

国の文化審議会は16日、「土佐節の製造技術」を国登録無形民俗文化財にするよう文部科学相に答申した。

のカビを付けて腐敗を防ぐ技術で、遠隔地への流通を可能にした。

土佐市宇佐町の「竹内商店」では1947年の3代目の竹内太一専務(36)は「文化はうちだけ

創業から現在まで、今回答申された製造方法で本枯れ節を製造している。

宇佐町全体がかつお節をしかしかツオの漁獲量減

本枯れ節は完成まで半年ほどかかるため、経営のやりくりも難しい。周りは加工期間の短い生節の生産などにシフトしていく。

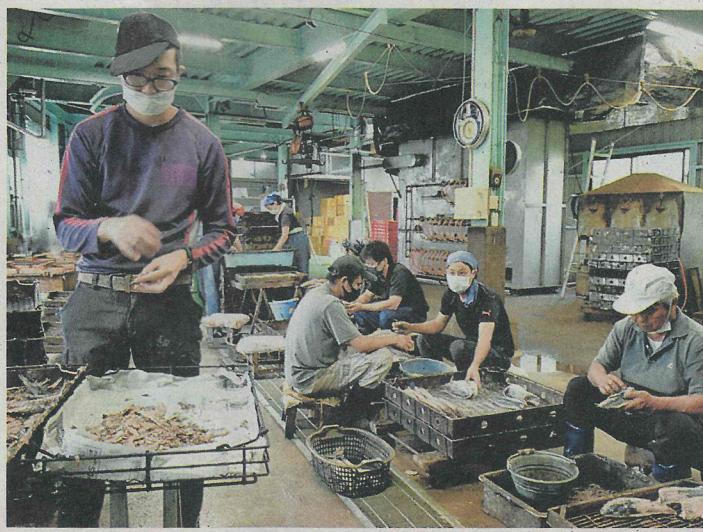
作る土地として全国に認知されるのは誇らしい」と語った。

少に伴い、多くの製造者が漁獲量の多い鹿児島へ移転したという。さらに

文化庁によると、土佐節は高知に伝わる硬いかつお節(本枯れ節)のこと。土佐で改良された製造方法の中でも「カビ付け」は水分を放出し良くなつた。



完成した本枯れ節を手にする竹内専務  
=いずれも土佐市宇佐町の「竹内商店」で



生節も製造している工場内

多くの製造者が離れる中、竹内商店は宇佐で製造を続けてきた。竹内専務は想像だと前置きした上で「祖父は『ここで(文化)を残さないかん』といふ思いで残ったんじゃないか」と思いをはせる。そんなことだわりは3代目にも引き継がれている。この産業全体が和食文化を残すことにもつながっていく。和食文化を支える『うまみ』を残していく会社になれたらしい」と希望を語る。

【北村葉