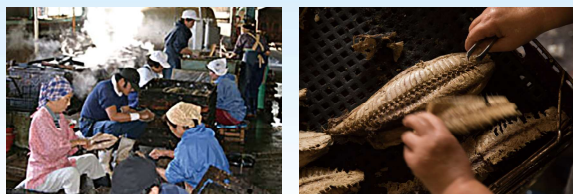


鯉節は一本一本、手造りです。 天日とカビで乾燥させます。

伝統製法を守って鯉節を製造している土佐節発祥の地
宇佐町竹内商店の鯉枯本節のできるまでを紹介。

ひと
人



職人の手作業で鯉の解体。頭、はらわたを除去し3枚におろし、生きりした鯉を形よく整えて整列させます。おろそかにすると出来上がった鯉節の形に影響します。煮塾・釜立てを終えて、鯉の皮を一部はぎ、脂肪をとり骨抜き作業をする。1本1本手作業です。焙乾後、鯉節の表面の黒いタールを削り取ります。

ひ
火



生きりした鯉を煮釜にいれます。煮釜の温度は難しく、強すぎると身が割れ低すぎると生臭くなる。骨抜きされた、なまり節を大きなセイロに並べて、焚納屋(たきなや)と呼ばれる焙炉塔にいれます。薪で火をいれて乾燥させます。一度焙乾するだけでは鯉節にはなりません。焙乾の位置をじょじょに上にあげ火から遠避けて何度か焙乾します。



土佐市宇佐漁港

高知県土佐市宇佐漁港に続く横波半島は風光明媚で高知県立自然公園に指定されています。内海の浦ノ内は鯛やハマチの養殖もさかんです。また、潮干狩、魚釣り(ちぬ、きすご)、海上貝料理の店など行楽でも有名です。

土佐市宇佐町は改良土佐節(鯉節の一つ)発祥の地。竹内商店では、土佐市で唯一、枯本節を製造しております。現在2代目の社長と、その息子兄弟が中心となって会社を経営。鯉節に関するありとあらゆる商品を取り扱っています。

天日とカビで乾燥させます。

ひ
干



削り終えた節の表面に専用の優良カビを吹き付け、温度と湿度を調節した室(ム口)にいれ、カビを成長させます。一定のカビが成長すれば、天日干しと安生を繰り返します。発酵がすすみ、旨味を引き出すまで約3ヶ月後、完成するのが鯉本節・枯本節です。鯉本節・枯本節は生の鯉1本が5kgとしましたら、出来上がったときには900gです。4本にわかれますので、背の節が約250gが2本と、腹の節約200gが2本になります。

ひ
日



鯉本節・枯本節 【生きり】→【籠立て】→【煮塾・釜立て】→【骨抜き・バラ抜き】→【焙乾】→【削り】→【天日干し】→【カビ付け】→【完成】※【天日干し】→【カビ付け】を4回繰り返します。

新鮮な鯉をさばき、煮熟、骨抜き等多くの工程を経て、ナラ、クヌギ、サクラなど地元の木で、じっくり燻乾燥させ鯉の旨味を閉じ込めたのち、さらに天日干し、カビ付け、天日干しを繰り返すこと180日余り、水分や脂分が抜け硬さを増した枯本節。その風味と旨味はよりまろやかに。まさに芸術といえる逸品です。

焙炉塔

創業1947年(昭和22年)5月/会社設立1991年(平成3年)5月/2012年「第19回全国鯉節類品評会農林水産大臣賞受賞」受賞商品: 枯本節/2016年「第20回全国鯉節類品評会枕崎市長賞受賞」受賞商品: 枯本節/2018年「第64回全国水産加工たべもの展大阪府知事賞受賞」受賞商品: 花吹雪/2019年「フード・アクション・ニッポンアワード2019」受賞商品: 土佐のぶしみそ など受賞しました。

土佐節発祥の地、宇佐町 昔ながらの伝統製法

ひと ひと ひと ひと ひと
人と火と干と日とそして人へ
鯉節造り 竹内商店