

土佐節製法 国文化財に

文化審答申 高知が生んだ加工技術

国の文化審議会は16日、本県の「土佐節の製造技術」など2件を登録無形民俗文化財にするよう秋生田光一文部科学相に答申した。



江戸時代に本県で確立し、現代のかつお節にも生かされている製法を「わが国の海産物加工の技術の変遷を考えると注目される」とした。(25面)唯一製造宇佐の商店励みに

登録無形民俗文化財は、6月に施行された改正文化財保護法に基づいて設けられ、今回の2件が初の登録。継承活動などで国の財政支援が受けられる。

対象となったのは、

まきの煙でカツオをいぶす土佐節の製造工程。しっかりと水分が抜けた後、

カビ付けし天日干しを繰り返す(土佐市宇佐町宇佐の竹内商店)

カビ付けされたカツオの枯れ節の製造技術。「土佐切り」と呼ばれるつるし切りでカツオをおろし、煙でいぶし、良質のカビを付けるといった工程は熟練を要する。

かつお節は古くから各地で作られてきたが、江戸時代に現在の土佐市宇佐町で改良。カビ付けと天日干しを繰り返す製法が編み出され、生臭さをなくして風味を高めるとともに、腐敗を防いで全国的な流通を可能にした。

こうして作られた硬質のかつお節が土佐節と呼ばれ、製法とともに各地に拡散。現在のかつお節製造でもカビ付けなどの技術が継承され、日本の食文化を支えている。

このほか審議会は、香川県の「讃岐の醤油醸造技術」の登録も答申した。

無形文化財と無形民俗文化財は従来、指定制度のみとなっていたが、幅広い保護を目的に、より基準が緩やかな登録制度が設けられた。(高本浩史)