

# 土佐節残す励みに

## 唯一製造宇佐の竹内商店喜ぶ

### 文化財答申

【土佐】16日に登録無形民俗文化財となることが答申された、本県の「土佐節の製造技術」。かつては多くの業者がカツオの枯れ節作りを手掛けっていたものの、現在県内では土佐市宇佐町宇佐の竹内商店のみ。最後のとりで「となつた同社は「励みになる」と賣り、「今後もできる限り文化を残していく」と決意を新たにした。

(1面参照)



高岡郡中土佐町が刊行した「土佐のカツオ漁業史」によると、本史は近世にさかのぼる。諸説あるものの、

紀州（和歌山）の漁師やカツオ船団主らが本県で製法を教えて広ま

ったとされる。

その後、宇佐の播磨屋龜藏と息子の佐之助が、骨を抜いて火力で乾燥し、カビ付けして発酵させる製法を確立。上方（大阪）の市場で土佐節の名声が高まった。

土佐節は江戸時代、宇佐のほか、現在の土佐清水市、須崎市などに広まり、明治時代にかけて多くの業者が参入。その礎を築いた宇佐地区には「改良土佐節発祥之浦」と記され

た大きな石碑が、誇らしげにそびえ立っている。

竹内商店が創業した

1947年当時も、宇佐だけで20軒ほどが製造していたそう。しかし、漁場に近く市場機能も充実した鹿児島や

静岡の漁港にカツオが集まるようになると業者も移転。加えて、カビ付けや天日干しを重ねる土佐節作りの労力がネックとなり、完全に乾燥させずに済む生節製造へのシフトや廃業が増えた。

撤退を考えた時期があつた。だが、各地の枯れ節と比べて煙のいぶし臭が強く「香りが高い」と讃美され、製造を続ける。他産地の老舗専門店に「どうしても土佐節を作つてほしい」と懇願され、「多い」（同社）と好評なのだそうだ。

2019年の水産物流通調査によると、生節などを除くかつお節の産地別シェアは鹿児島74%、静岡25%で、本県産はわずか0・2%。同社も現在、生節などを多く手掛け、枯れ節は1~2割ほどだそう。それでも年間4トンほどを出荷し、全国の料亭や家庭に伝統の味を届けている。

「登録はこの会社だけの力ではなく、これまで地域全体で土佐節を作つてきた結果」と、同社の竹内太一専務（36）。高知県イコールかつお節とアピールできるよう、これからも土佐節を製造した

竹内商店で製造されている土佐節。「できる限り文化を残したい」と語る専務の竹内太一さん（土佐市宇佐町宇佐）

一の業者となつた同社

5年ほど前に県内唯一の業者となつた同社

（山崎友裕）