

# 勝武士ラーメンに使用している 本枯れ節が買えるお店

## 道の駅 山川港 活お海道

指宿市山川金生町1番地10 ☎0993-27-6507

## 山川町漁業協同組合 購買部

指宿市山川福元6717 ☎0993-34-0111

## にしき屋(長崎鼻)

指宿市山川岡尻ヶ水1581-4 ☎0993-35-0301

## みさきや(長崎鼻)

指宿市山川岡尻ヶ水1582-2 ☎0993-35-0459

## 山下商店(長崎鼻)

指宿市山川岡尻ヶ水1582 ☎0993-35-0307

## JR山川駅

指宿市山川成川7321 ☎0993-34-0055

## 生活協同組合 コープ指宿店

指宿市十二町44-1 ☎0993-24-5241

## 指宿フェニックスホテル

指宿市十二町4320 ☎0993-23-4111

## こころの食彩館

指宿市東方9236-7(こころの湯) ☎0993-24-1127

## 山川水産加工業協同組合

指宿市山川新栄町9番地 ☎0993-34-0155

## かつお節の効用について

- 1 かつお節には血圧降下、体液の酸化防止など急増している成人病の予防に際立って高い作用のあるタウリンを多く含んでいます。
- 2 かつお節には記憶力向上や生活習慣病の予防効果のあるDHA、EPAが多く含まれています。
- 3 幼児の成長に必要なアミノ酸ですから離乳食にはかつお節は欠かせません。
- 4 かつお節に一番多く含まれるグルタミン酸は、天然の旨み成分であるとともに、脳の生理を活性化して運動障害、記憶障害などを防止する成分です。
- 5 かつお節に多く含まれるビタミンB群は、皮膚炎や貧血を予防するので、肌をいつまでも美しく保つ効果があります。
- 6 かつお節に豊富に含まれるビタミンDはカルシウムの吸収に役立ちます。
- 7 かつお節に含まれるミネラル類のバランスは非常に良く、新陳代謝や体調リズムの調整などに大変重要な役割を果たします。

★現代の食文化の中で失いがちな成分をバランスよく含んでいるかつお節、これらの効力をよりよく引き出すには、たっぷり食べることが必要ですね。

## ほんかぶし 本枯れ節とは

本枯れ節は、指宿が生産量日本一を誇る、かつお節の最高級品です。

温暖で日照時間が長く本枯れ節を作るのに適した風土。「指宿山川の本枯れ節」は、熟練した技と伝統的な製法を守り、一本一本丁寧に4ヶ月から半年の時間と人手をかけてじっくり作られています。指宿山川の本枯れ節は、全国の約7割の生産量を誇っています。

## 本枯れ節がでるまで

かつお節は4〜6ヶ月かけ、いくつもの工程を経なくてはなりません。

「生切り」

節となるサイズに切り分ける作業のことです。一般に、3.5kg以上のものは本節に、以下のもは電節に使用されます。頭や内臓を除去した後、電節は3枚におろし、本節はさらに各身を血合いを境に二つに切り分けます。生切りは仕上げ節の形を決定するうえで重要な作業です。

「煮熟」

次に、おろした身を煮ます。加熱による急激な身の収縮で亀裂ができるのを防ぐため、特に鮮度の良いかつおは釜入れ時の湯温を低く抑えます。所要時間は本節で2時間15分〜2時間40分、電節で2時間15分〜2時間30分。

「骨抜き・修繕」

煮熟後骨を抜き、「もみ付け」がほどこされます。もみとは、かつおの背骨などに付いた身をすり身にしたもので、これを骨抜き時に生じた隙間や亀裂に埋め込みます。こうすることによってカビ付け時のカビの侵入が防止されます。

「焙乾」

燻す作業です。最初に行われるのを「番火」といい、「二番火」以降の「間歇焙乾」と區別して特に「水抜き焙乾」と呼びます。焙乾は電節だと6〜8回、本節だと10〜15回繰り返されます。こうしてできたのが荒節です。

「表面削り・修正」

表面に付着したタール分と、焙乾中ににじみだした脂肪分を削りとりします。こうして裸節ができあがります。

「カビ付け」

水分を減少させ、香味を抜けないようにする作業で、裸節をムロに入れ3〜4週間をかけて行われます。最初に発生したカビを一番カビといい、同様に二番カビ、三番カビ、四番カビがつけられます。こうして仕上げられたのが本枯れ節です。



⑥カビ付け(天日干し)



⑤表面削り



④焙乾



②煮熟



③骨抜き



①生切り

