

## Enjoy Slow Food Times 4

Feature article — 鯉節

# 失われつつある クラフトマンシップを求めて

本物は、人の五感を刺激するものだ。  
伊豆半島の先端、古い港町で鯉節一筋で70年以上過ごしてきた山本伊助氏が  
半年かけて作り上げる本枯節もまた然り。  
日々変化する色、匂、上品な香り、そして豊かな味わい——  
その一つ一つには田子の歴史と揺るぎないクラフトマンシップが刻まれていた——。

文=金丸弘美 写真=阿部雄介

シュッシュュッと鯉節を削る心地よい音を久々に聞いた。削りたての鯉節は、秋の紅葉の葉のようで美しい。つまんで食べてみると、かな海と上品な魚の、それ

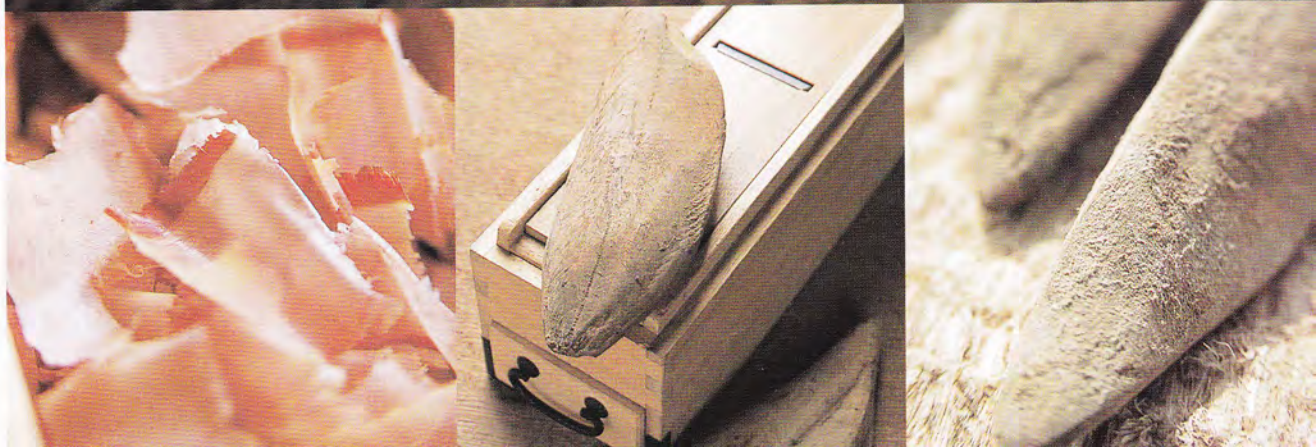
に日向のまじったような、なんともいえないいい香りがして、いやでも食欲を誘う。まるで口の中で溶け出すように、ゆっくりとうま味がどこまでも広がり、味わい

が豊かだ。美しい鯉節を削りだすのは、山本伊助さん（86歳）である。削ってもらったのは、伊助さんの自家製の鯉節。約半年をかけて作り上げた本枯

節である。本枯節とは、鯉をさばいて煮て薫製し、匂を付け天日で干すということを繰り返して、ようやくできあがる鯉節のことである。伊助さんは静岡県の田子

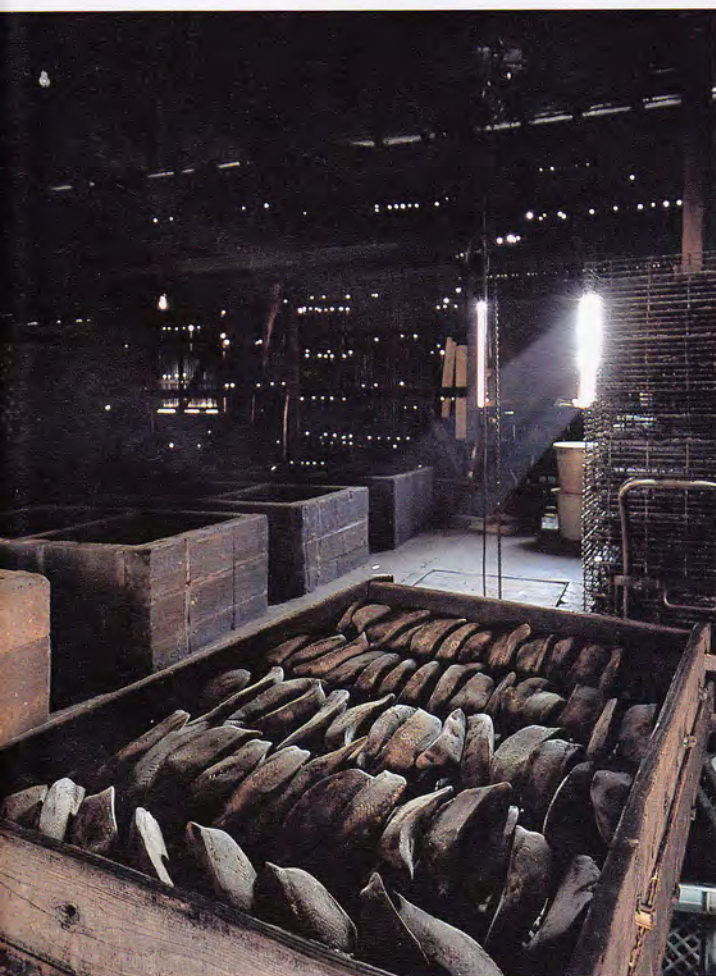
で15歳から鯉節の職人として仕事を始めて71年、現在も現役で鯉節を作り続ける。「ずっと続けたいな。鯉節を取ってしまったら、後に何をしていたかわからなくなる」

伊助さんは鯉節をそっと無でた。まるい商店は、伊助さんが昭和25年に田子の湊で独立した後、昭和34年に引越し、田子の湊より少し離





すっかり年季の入った工場内は、  
どれもこれもが黒光りしていた——



れた現在の地に建てた小さな鯉節工場である。

田子の鯉節は、江戸から明治時代伊豆の鯉節として全国に知られた最良の鯉節生産の地だったという。大正時代は10軒ほどあったのが戦後栄え40軒にもなった。しかし交通の便も悪いことから、主要産地は同じ静岡でも焼津が主流となり、現在田子で鯉節を製造しているのは伊助さんの工場を入れてわずか4軒のみとなった。

田子に行くには、新幹線で三島まで行き、伊豆箱根鉄道で修善寺へ、そこから車で緩急のある蛇行する道路を車で1時間も走った伊豆半島の先端の人口4000

人ほどの小さな港町である。リアス式の海岸は入り組んで実に美しい。田子は海が綺麗なことから、魚が豊富なことから、最近ではダイビングや釣りの名所として知られている。

伊助さんの工場の中は、板壁の隙間から陽光が差し込んで、わずかな明かりのなかで、うっすらと工場内の施設を浮かび上がらせる。すっかり年季の入った工場内の設備は、どれもこれもが黒光りしている。

工場で働くのは伊助さんを含む家族5名。この5人で1回に2トン、1年に47回から48回の鯉を切って、鯉節を作り出すのである。

作業工程のほとんどは今でも手作業である。原料の鯨は昔は近海で捕れたというが、現在は鯨節の産地としてもっとも知られる焼津から冷凍のものが運ばれてきて使われる。よって、これらを解凍することから鯨節作りは始まる。水槽に入れて温度差が出ないように水を水槽の下から出して循環させ、約3〜4時間かけて解凍する。

解凍した鯨は、頭を落とし、背の皮と内臓を取り除き、これを3枚におろす。おろした鯨は、煮籠と呼ばれる籠に入れて、ボイラーの蒸気の熱を利用して約95度のお湯で90分ほどをかけてゆ

っくり煮るのである。急激に煮ると身が割れるからだ。煮た鯨は、毛抜きを使い

いらぬ骨や皮を取り除いて、蒸籠に並べ、これを薪で燻す。焙乾と呼ばれるもので、工場内には床に掘られた煉瓦造りの、蒸籠が2列にびったりと並ぶような釜が4つあって、小さな隙間から薪を投げ込む。蒸籠は1つの釜で4枚が重なられ、2列で都合8枚が同時に薪で燻される。薪の火加減は、火の様子や鯨の状態を見ながら調整する。長年の経験だけが頼りだ。

1日薪を入れるのは2時間。これを蒸籠を入れ替えながら、なんと2週間かけて10回も

燻すというのである。強い火で行うと表面が焦げ、均等にじっくり時間をかけないと、内部まで乾燥させることができない。

焙乾の終わったものを荒節と呼び、薪の火で真っ黒にしている。これを一つつやつアスリで削り、そこから鯨節の菌をスプレーでかける。そして地下の倉庫に入れて燻を繁殖させる。この燻の酵素が脂肪や蛋白質を分解し、保存を増しうまみ成分を引き出す役割を果たすのだという。

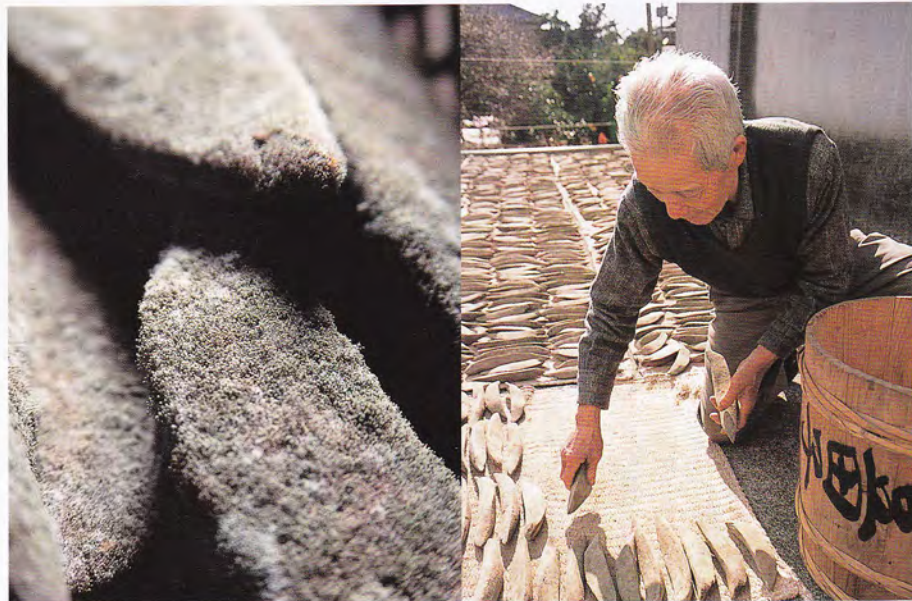
燻は一番燻と呼ばれるものが2週間かけて付けられ、そして天日で干し、さらに二番燻を付けて1週間して

天日で干し、また三番燻を付けて2週間して1日干して、ここで削りのパック用として出荷される。


燻は青びたものから、天日で干すことにうっすらとした薄いベージュ色に変化していき、やがてしっかりとした鯨節を生み出す。

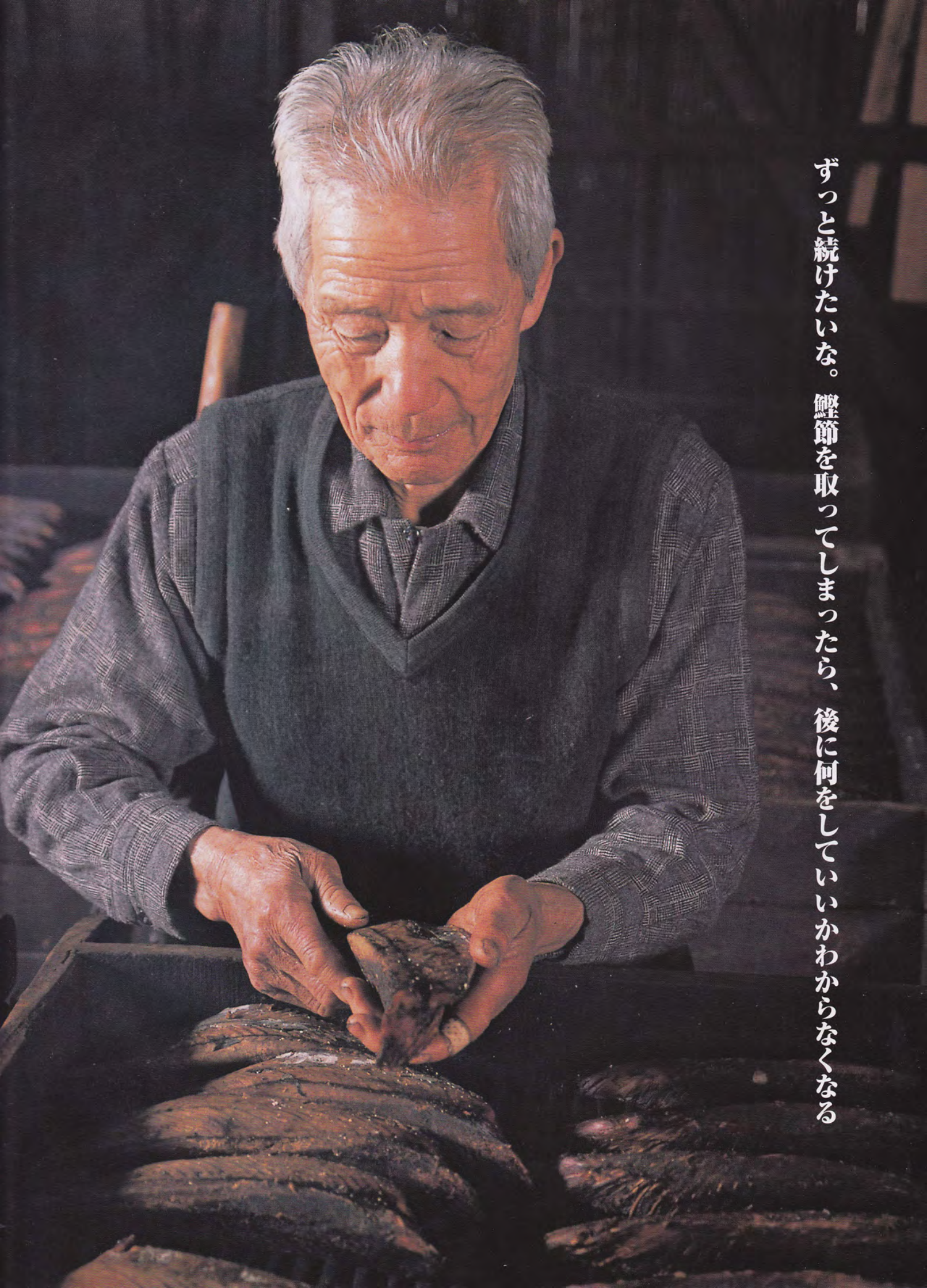
伊助さんの工場の製造はほとんどが、三番までだが、さらに四番、五番まで燻をつけて、毎回5本だけ、昔ながらの、本枯節という鯨節も製造している。

工場の敷地でシートに広げられた三番燻後の鯨節を伊助さんが2本手にとって軽く叩くと、カンカンとい音が出た。



山本氏の鯨節は、にんべんのパック用の原料として出荷されているほか、形のいいものはそのままのものも入手することもできる。お問い合わせはまるい商店 (☎0558-53-0136)まで。



ずっと続けたいな。鯉節を取ってしまったら、後に何をしたいかわからなくなる