

# カツオブシ

Dried bonito  
"Katsuo-bushi"  
by Takashi Makabe

「勝男武士」この語句を何と読むか、おわかりでしょうか？実はこれで「カツオブシ」と読みます。

「カツオブシ【鯉節】」と言えば、ご存じの通り、味噌汁のダシ、冷奴などに欠かせない日本独自の調味料です。

古来より、海産物は冠婚葬祭、年中行事の慶事の供物に使われてきた歴史があり、この「カツオブシ」も、「寿留女」(スルメ【鰯】)や「子生婦」(コンブ【昆布】)とともに、本来とは異なった漢字で表現され、縁起物になっています。今回はその鯉節の歴史を中心に、紹介します。

鯉と日本人とは付き合いが古く、縄文時代の貝塚からも骨が発掘されており、奈良時代の納税品の中にも、鯉と思われる品が見られます。当時は、魚を生で食べず、干物にして食べていたと考えられます。まして、この魚はいたみが早いので、堅くなる位まで干したものが流通していたのでしよう。ですから、「堅魚(カタウオ)」と表現され、それが変化して「鯉(カツオ)」になったと思われれます。この「堅い魚が、一層堅くなり、現在の鯉節に



▲魚市場に並べられた鯉 bonitos at a fish market

近い形になったのが、約三百年前の江戸時代中期。土佐において紀州出身の甚太郎という漁師が鯉をカシなどの広葉樹で燻したのが始まりと言われ、ここに「食用」の鯉から「調味料」である鯉節へと変化したとされます。そして土佐から紀州、伊豆、房総へと製造方法が伝播し、明治時代に入って全国へと普及しました。現在、鯉節生産は、鹿児島県が全国の約六〇%、静岡県が約二〇%、残りの二〇%は、高知、和歌山、三重、千葉等で、西日本の太平洋側の地域に多いと言えます。

鯉は暖水域に分布し、大回遊する魚です。三月頃、沖縄近海に現れ、七、八月頃には餌となるイワシ、オキアミ等の豊富な常磐・三陸沖へと移動し、秋の海水温低下とともに東北地域から南下する習性を持っています。鯉節製造には、油含量一〜三%程の油の少ない鯉が最適なので、東北地域に北上する前に漁獲し、鯉節の材料にしているのです。つまり、そこに、西日本の太平洋沿岸地域に鯉節の生産が多い理由があり、鯉節は、まさに黒潮の海の恵みであるとも言えるでしょう。

福島県においては、いわき地方に、江戸時代後期より鯉節製造があり、明治時代には、焼津の技術を導入し、品質改良が施され、「磐城節」として、各地に流通しました。しかし現在、当地方での鯉節製造はいわき市江名の一軒

のみで、近くの中之作漁港に水揚げされる鯉を材料にしています。



▲鯉節製造 making "Katsuo-bushi"

生切り、煮熟、焙煎、削り等、何段階もの細やかな作業を経て鯉節が完成するのですが、六月から十一月位までの長い期間を要し、製造が小規模の場合、ほとんどが手作業で、重労働でもあるのです。

このように鯉節には古い歴史があり、高度な製造技術や時間を要するからこそ、神への供物に見合うだけの価値のある物とされ、慶事の縁起物として喜ばれるのでしよう。

しかし、私達がその味覚を楽しむのは、ほんの一瞬です。一瞬であっても鯉節の有無が「おいしさ」を左右するといっても過言ではないでしょう。日本人の「おいしさ」にはこの味覚が馴染まれているのかもしれませんが、皆様も、是非、和食を見直し、鯉節を様々な料理に利用してはいかがでしょうか。

また、当館ではカツオを黒潮大水槽で展示し、市場に並ぶ様子とは違った生きた姿を見ることが出来ます。そして、ワークショップでも鯉節についての内容を一月から始めています。鯉節について、詳しくお知りになりたい方は、是非、当館にご来場し、その様子をご覧頂ければ幸いです。

(学習交流課 眞壁 敬司)

ルムをガラスに貼りました。こうしてやっと展示水槽でイカナゴを飼育することができるようになりました。

**次**の問題は、イカナゴが砂の中へ潜ってしまう習性をどうするかです。

自然海ではイカナゴは一五℃以上になると砂中へ潜り夏眠します。そこで夏でも水温を一五℃以下に抑えれば、砂の中へ潜らないだろうと考えました。しかし、イカナゴは単に水温を調節しただけでは砂の中に潜らなくなるわけではありませんでした。これでは空っぽの水槽を展示していると誤解されてしまいます。観察をつづけると、照明を点灯すること、餌を与えることが刺激になって砂の中から出てくるのがわかりました。そこで餌のアルテミア(ブラインシュリンプ)を終日水槽内に注入することにし、一時間ごとに自動給餌機を使用して配合餌料も与えるようにしたところ、全個体が完全に砂に潜ってしまうことはなくなりました。

**お**

腹がいっぱいになると泳ぐ個体数が少なくなるといった点に改善の余地はありますが、イカナゴの砂に潜る習性を紹介するためには、砂から頭を出している姿を展示することも必要です。ですから、この水槽を見るポイントは、砂の上です。

みなさんも砂の中から頭を出しているイカナゴをぜひ探してみてください。

(飼育展示課 山内 信弥)