



## カツカツ研ニュースレター No.4

発行 = カツオ・かつお節研究会（カツカツ研）

発行日 = 2000年8月15日

連絡先 = 064-0953 北海道札幌市中央区宮の森3条6丁目8-8-402 宮内泰介 tel&fax: 011-706-4150

miyauchi@reg.let.hokudai.ac.jp

ホームページ = <http://reg.let.hokudai.ac.jp/miyauchi/katsuo.html>

### Contents

塩辛からかつお節へ？	西 重人	2
今井鯉節店の挑戦	赤嶺 淳	8

写真：インドネシア・ハルマヘラ島ラワジャヤ村。カツオをトラックに氷詰めし、1日半かけてスラウェシ島ピトゥンに送る。そこで冷凍されるか鯉節にされたものが日本へ向かう。1998年8月。撮影：北窓時男

---

## 塩辛からかつお節へ？

西 重人

---

序 <アンチョビ>か、カツオか

カツオ漁にはその餌にキビナゴやカタクチイワシなどの小魚が使われる。人間はカツオが自然界の中で<アンチョビ>（普通、カタクチイワシのことをアンチョビといい、キビナゴのことをアンチョビということはないが、ここではカツオ漁の餌に使われるような小魚を<アンチョビ>と大ざっぱに総称する）を食料としているところに介入し、<アンチョビ>を釣りの餌にしてカツオを捕獲する。この<アンチョビ>とカツオの分布は、おそらく互いに重なるのではないかと思う。<アンチョビ>がいるところにはカツオがそれを求めてやってくるからである。

ところで、目の前に<アンチョビ>とカツオの両方がある場合、漁師はそのどちらを狙うであろうか。あるいは、そのどちらを目的にして獲り、他を手段として獲るのであるか。カツオ漁ではカツオを獲るのが目的であり、その餌になる<アンチョビ>を獲るのはその手段であるし、<アンチョビ>の塩辛を作る場合には<アンチョビ>漁そのものが目的になるはずである。そこで、同じ地域または漁村内で、<アンチョビ>を目的とする漁とカツオを目的とする漁とは両立するかどうか、という疑問がわく。この二つは、あるいは両立するかも知れない。しかし、<アンチョビ>やカツオの保存加工品である<アンチョビ>の塩辛とかつお節のどちらを産出するかについては、地域的な偏向があるのではないか。しかも、<アンチョビ>の塩辛を作る村はかつお節を作らないし、

かつお節を作る村は<アンチョビ>の塩辛を作らない、というふうに、二つの保存加工品の間にはきっぱりとした棲み分けがあるのではないだろうか。

おそらく、保存加工品が作られる背景には、その材料になる<アンチョビ>なり、カツオなりが大量に獲れ、保存加工する以外に捌きようがない、という事情があるはずである。保存加工するまでもなく、他に有利な捌け口があれば、何も保存加工に回すまでもない。例えば、カツオ漁が盛んであれば、その釣り餌や撒き餌として大量の<アンチョビ>が捌けてしまうので、<アンチョビ>を保存加工する必要がない。それにまた、カツオ漁が盛んであれば、大量に獲れ、しかも腐りやすいカツオを短時日に捌ききることは難しいので、それをどうしても保存加工する必要が出てくるのである。つまり、カツオ漁が盛んな地域には、カツオの保存加工法があり、<アンチョビ>の保存加工法がない。そして、<アンチョビ>の保存加工法があるのは、カツオ漁が盛んでない地域に限られる。

従って、同一の地域や村内では、<アンチョビ>の塩辛の生産とかつお節の生産は、両立しない。あるいは、<アンチョビ>の塩辛がかつて生産されていた地域でも、カツオ漁が盛んになるにつれ、それが追いやられ、かつお節の生産に取って代わられる、となる。

また、限られた例を元にした印象に過ぎないが、実際にも、地域によって、<アンチョビ>の塩辛の生産が行われていれば、そこではかつお節の生産は行われていないし、かつお節の生産が行われていれば、<アンチョビ>の塩辛の

生産は行われていない、ようである。しかも、<アンチョビ>の塩辛が作られている地域とかつお節が作られている地域とは、はっきりと別れ、二つは重なっていない。

そこで、単にどちらかが優勢であるというだけでなく、両者は両立しないとすると、それにはどんな事情があるのであろうか。

以下は、カツオ漁が急激に普及拡大した、という想定と結びつけて、この間に答えようとするものであ

る。ただし、答えの漠然とした方向を示しているだけであるし、調査に基づいているわけでも、資料に当たったわけでもない、恣意的な仮定によった勝手な想像に過ぎない。また、限られた例を元にした印象から、同一地域では行われていない、としているのであるが、仔細に調べれば、両方とも行われている地域もあるかも知れず、そうなれば、ここでの問自体が無意味なものになりかねない。しかしここでは、<アンチョビ>の塩辛の生産とかつお節の生産とは同一村、同一地域内では両立しない、として話しを進めることにしよう。

#### 1 <アンチョビ>の塩辛 ミンダナオ北東岸とマレー半島東岸で

黒潮に洗われるミンダナオ北東岸やマレー半島東岸は、カツオの回遊域に当たり、またこの辺りには<アンチョビ>も多く、その塩辛が豊富に作られている。

フィリピンのミンダナオ北東岸にあるスリガオ付近では、ドモドットヤルポイと呼ばれる



マレーシア・トレンガヌの煮干し作業。材料はカタクチイワシ。後ろのコンクリート製タンクは塩辛製造用のもので、この作業場でもつい数年前まではカタクチイワシから塩辛を作っていた。

カタクチイワシやキピナゴが塩辛にされ、市場でもよく見かけ、地元の人びとにとって馴染みの食べ物になっているが、カツオの方はあっても少なく、塩辛にされたカタクチイワシやキピナゴに比べ、普通の人びとが日常的に食べるものではなさそうである。かつお節は全くない。しかし、この辺りにはカツオのワタの塩辛、つまり日本でいう酒盗があり、如何にも残り物を有効利用しているという趣ながら、細々と作られている。

この辺りでは<アンチョビ>の塩辛は、市場で売買されるだけでなく、家庭でも手軽に作られ、むしろ、家庭で多少余分に作られたものが市場に出されるほどである。家庭での作り方をみると、生の<アンチョビ>に塩を振りかけてしばらく放置するだけで、後は<アンチョビ>の自家消化を待てばよいといった調子で、実に簡便である。

マレー半島の東海岸の、タイ側のパタニヤマレーシア側のクランタンやトレンガヌでも<アンチョビ>の塩辛は当たり前前に作られ、食べられている。また、この辺りでは、カツオも主

にマレー風のカレーに煮込んでかなり食べる。そして、「ナシ・クランタン」と呼ばれるバナナの葉で包んだポピュラーな携帯食には、米飯のわきに必ずこのカツオの煮込みが添えられている。しかし、かつお節となると、これは全く作られていず、市場や商店で見かけることもない。

また、マレー半島のこの地域では、〈アンチョビ〉の煮

干しも村によっては作られ、既に船上で煮熟された〈アンチョビ〉が海岸一面に干されている。そして、こうした村では、塩辛製造用の陶磁器製の瓶やコンクリート製のタンクが放置され、かつては〈アンチョビ〉を塩辛に加工していたのが、現在ではその煮干しの製造に切り替えてしまっている様子をはっきりと示されている。更に、煮干しの製造工程中の煮熟の工程も従来は陸上で行われていたことが、やはり放置されている炉や煮釜などの設備から一見して分かる。つまり、この辺りでは一つの村においても、〈アンチョビ〉加工に関して、塩辛製造から、陸上で煮熟する煮干し製造へ、そして、船上で煮熟する煮干し製造へと急激に展開してきているのである。

ミンダナオ北東岸では、塩辛が〈アンチョビ〉の保存加工品として依然揺るぎのない位置を占めているが、マレー半島東岸では塩辛はまだまだあるものの、他の保存加工品に急激に転換しつつあることをうかがわせる。

## 2 奄美にも〈アンチョビ〉の塩辛があった

奄美も黒潮の通り道に当たり、ミナミキビナゴといわれる〈アンチョビ〉もカツオも豊富



奄美・名瀬市大熊のかつお節加工場内で行われる塩辛づくり。かつお節をつくるかたわら、取り除いたワタを塩辛にする。

である。奄美では現在、〈アンチョビ〉はほとんどがカツオ漁の餌に回され、食されるにしても活きのいいところを天ぷらなどにされるのであり、塩辛にされることは全くないようである。しかも、ここ数年は〈アンチョビ〉の不足が深刻で、カツオ漁の餌にする場合でも他に頼らなければならないほどである。

しかし、奄美の郷土誌の一つ『宇検部落郷土誌』（1996年）によると、奄美の宇検部落では、カツオ漁が開始された初期の頃、餌となるキビナゴが大量に獲れたときには、カツオ漁の組合員の家族にキビナゴが配られ、家庭で塩辛にされた、という。おそらく奄美でも、カツオ漁が十分に浸透する以前には、〈アンチョビ〉の塩辛が日常的に作られていたのではないだろうか。そして、カツオ漁の浸透にともない、〈アンチョビ〉の塩辛は姿を消していったのではないだろうか。カツオ漁が盛んになるにつれ、〈アンチョビ〉は次第に塩辛用に回されることがなくなり、現在のように〈アンチョビ〉の塩辛は全く見かけなくなったのではないか。

奄美では、カツオ漁が本格的に浸透する前には、〈アンチョビ〉そのものを目的とする〈アンチョビ〉漁が盛んで、大量に捕獲された〈アンチョビ〉が塩辛にされていたのではないか、

と思う。とすれば、現在でも盛んに<アンチョビ>の塩辛が作られているミンダナオ北東岸やマレー半島東部の様子は、奄美の、カツオ漁が盛んになる前の段階を示しているのではないかと想像できよう。

おそらく、少なくとも集団的なカツオ漁が出現する前には、黒潮の通り道のほとんどどこでも<アンチョビ>漁が盛んに行われ、<アンチョビ>の塩辛が作られていたのではないかと、思う。

### 3 網漁の出現 カツオ釣りから<アンチョビ>漁へ

さて、カツオと<アンチョビ>とを比べた場合、その優美な姿や俊敏な動きからして人間を魅了したのは、かつては今も、カツオの方なのではないだろうか。従って、それらのどちらもその姿を目の前に現すような環境にあっては、誰もが初め、カツオを捕獲しようとしただろう。ところが、たまたま、新しい漁具漁法の出現によって、それによって獲りやすい<アンチョビ>に向かうようになったのではないだろうか。

ここで想定している漁具漁法とは釣り漁と網漁のことである。大量の繊維を抽出する技術や漁を行う際の労力や組織の大きさを思うと、おそらく、釣り漁が古く、網漁は後になって出現してきたのではないだろうか。網は<アンチョビ>のような小魚を一挙にまとめて捕獲するのに適し、これの出現によって、<アンチョビ>は容易に獲れるようになったが、それに比べカツオは相変わらず、釣りによって細々と捕らえるほかなかっただろう。つまり、網の出現によって漁獲の大量化が起こり、漁労の関心は、いわば質から量へ移ったのではないだろうか。この「量の時代」、一つ一つ釣り上げられなければならないカツオは、憧憬されながらも、一

挙に大量に捕獲する<アンチョビ>漁の陰に隠れてしまった。

そして、網によって大量に獲れた<アンチョビ>の保存加工法として、ほとんど自然に、まず現れたのが塩辛だったのではないかと。塩辛は、先のミンダナオ北東岸の例のように、人間が手を加えるというより自然過程に依存した、自然発生的な保存加工法だからである。

### 4 <アンチョビ>漁からカツオ漁へ

網による大量捕獲の<アンチョビ>漁を経て、カツオ漁が、その新装再開といってもいいような現在につながる形で、再び現れてきたのではないだろうか、と思う。<アンチョビ>漁以前のカツオ漁は小舟に乗って一人か二人が釣り糸を垂れるという小規模なものであったが、新しいカツオ漁では、多人数が比較的大きな船を利用して多少とも大量に釣り上げることになった。カツオは、大量捕獲が可能になり、そのセンセーショナルな勢いに押されて、人間の関心の表舞台に再度登場したということなのかも知れない。

ともかく、新しいカツオ漁では、餌を獲るために従前の網による<アンチョビ>漁が活かされ、その網漁は、カツオ漁本番ともいえる釣り漁の前段をなしている。網漁と釣り漁が統合されているのである。そればかりでなく、漁獲後の、<アンチョビ>の保存加工のノウハウも活かされている。

<アンチョビ>の保存加工法の中心で、初めに出現したのは塩辛であった。しかし、先のマレー半島東岸の例が示唆するように、<アンチョビ>漁がしばらく続くうちに、火を使った煮熟と天日干しが組み合わせられ、塩辛よりも手の込んだ煮干しという方法が考案されたのではないだろうか。この保存加工法が、カツオの保存加工法として転用され、かつお節を生んだの

ではないか、と充分想像できよう。

カツオは腐りやすい。腐りやすいために、カツオに対する憧憬とは別に、それと背中合わせに、それを忌避する観念も強かったであろう。だから、せつかく獲れたカツオを保存する方法を見つけ出すことは、焦眉であったろうし、保存加工法を手にして初めてカツオ漁の存分な展開が可能になったはずである。

<アンチョビ> 漁からカツオ漁への転換のネックになっていたのは、カツオの腐りやすさばかりではない。人間には、憧憬の対象であるカツオをそう無闇に捕獲していいものかという戸惑いがあっただろう。それに、人間にとって食料であった<アンチョビ>を釣り餌に回さなければならないことへの躊躇もあっただろう。つまり、<アンチョビ> 漁からカツオ漁への転換は、食生活の転換でもあるので、食べる対象にまつわる観念もそっくり変えなければならない、大ごとであったのである。

ネックがあったために<アンチョビ> 漁からカツオ漁へ性急には転換しなかった。しかし、そのためにかえって、網による<アンチョビ> 漁の段階は、次のカツオ漁の展開に必要なノウハウの揺籃期の役割を果たし、そこで開発され、蓄積された漁獲の保存加工法は十分な域に達しており、一旦カツオ漁に転換されたときには、それがカツオの保存にたちまち適用されたのではない。そして、漁獲の十分な保存加工法を見出したカツオ漁は、一気に規模を拡大し、また急激に普及していった。

## 5 <アンチョビ>の塩辛の衰退

カツオ漁の急激な拡大と普及の結果が、<アンチョビ>の塩辛の急激な衰退である。新しいカツオ漁は撒き餌や釣り餌として大量の<アンチョビ>を必要とし、<アンチョビ> 漁は<アンチョビ> 自体を目的としたものから、カツ

オ漁のためのもの、カツオ漁用の餌を捕獲するためのものになり、捕獲された<アンチョビ>はもっぱらカツオ漁の撒き餌や釣り餌になって、それ自体を保存加工するまでもなくなったからである。

カツオ漁が急激に出現したために、塩辛を含めた<アンチョビ>の多様な利用法や保存加工法を残す暇もなく、<アンチョビ>は一切カツオ漁のために提供され、その捌け口はカツオ漁の餌に限られてしまったのではない、と思う。そして同時に、大量に獲れたカツオの保存加工法として、<アンチョビ>の煮干し法からの技術転用によるかつお節が出現し、<アンチョビ>の塩辛はそっくりかつお節に置き換えられてしまった。

その他に、かつお節は、カツオの腐りやすさという負のイメージを脱却している上、憧憬されるだけのカツオのイメージをその優美さによって継承していたので、一層人の関心を引くようになった、ということもあるだろう。また、カツオの餌にされるような<アンチョビ>を食べることへの、人の抵抗感も生じたのではない。これらの要因が加味され、人の食としての<アンチョビ>への関心は下降し、それを加工した<アンチョビ>の塩辛は劇的に衰退し、かつお節に不可逆的に取って代わられてしまったのではない、と思う。

その結果、<アンチョビ>もカツオも獲れる地域でも、<アンチョビ>の塩辛があるところではかつお節がなく、かつお節があるところでは<アンチョビ>の塩辛がないという、<アンチョビ>の塩辛の生産とかつお節の生産の、地域的な棲み分けが出現した。

## 6 珍味で復権 <アンチョビ>の塩辛

<アンチョビ>の塩辛は奄美でも、今では、他の地域と同じように、かつお節によって取っ

て代わられてしまっているが、塩辛全体が取って代わられたわけではない。奄美の名瀬市郊外の大熊では、かつお節生産に際し取り除けられたカツオのワタを塩辛にしている。そして、その丹念な作業を見ていると、ワタの塩辛には、かつお節生産に際しての残り物の有効利用という以上の意味があるのではないだろうか、という思いがしてくる。

日本では、カツオのワタの塩辛（酒盗）は一種の珍味として酒の肴などに供されるが、それはそもそもなぜ珍味なのだろうか。カツオに食べられた〈アンチョビ〉はカツオのワタに行き着くので、ワタを〈アンチョビ〉と観念し、ワタの塩辛を〈アンチョビ〉の塩辛と観念することはあり得ることだろう。そして、簡単には断ち切れない、かつて食べていたものへの嗜好が、珍味とされるものなのではないだろうか。カツオのワタの塩辛は、かつお節の登場後にも残された、〈アンチョビ〉の塩辛の痕跡のようなものではないか、と思う。

そして今後、一旦かつお節に取って代われ、駆逐されたかに見える〈アンチョビ〉の塩辛自体も、珍味として復活することが充分あり得るだろう。例えば奄美では、鹿児島からの外来者によってカツオ漁が開始され、資金や経営知識や漁の技術などにおいて彼らに負っており、それがカツオ漁の急速な普及を招来した要因であり、従来の漁の規模や形態との間に断絶を見せている要因であると考えられる。このような場合には、〈アンチョビ〉漁と〈アンチョビ〉の塩辛からカツオ漁とかつお節へと、内発的な要因で展開した場合よりも、カツオ漁とかつお節は、表面的に普及しているに過ぎない可能性が大いにあり、潜んでいる〈アンチョビ〉の塩辛への嗜好も、なおさら、再燃し得るように思えるからである。

先行していた〈アンチョビ〉の塩辛が、後発のかつお節に取って代わられてしまったとす

ると、現在、〈アンチョビ〉の塩辛の産地であるミンダナオ北東岸やマレー半島東部でも、いずれ、かつお節の生産に移行していく、と推測しかねない。そう移行するのが発展の順序であるようにも思えてくる。

しかしおそらく、そうはならないように思う。〈アンチョビ〉自体が充分おいしく、生食を含めて多様な利用法が考えられ、現に利用されているし、カツオ以上の利点があるだろう。その他、海産資源が逼迫しかねない状況下では、栄養摂取の効率の上から、食物連鎖に関し〈アンチョビ〉より上位にあるカツオを捕獲する方向に一斉に転換するのは、適応的であるのかどうか。こうした点からおそらく、〈アンチョビ〉の塩辛他の利用法が定着している地域が、カツオ漁とかつお節生産に転換することはないだろう。

ただ、〈アンチョビ〉自体は、特にマレー半島東岸で顕著であるように、塩辛以外の利用のされ方に移行したり、他の地方の利用のされ方が試みられたりしながら、食べられ続けているが、〈アンチョビ〉の塩辛は減少していく方向にあることも確かではないだろうか。

（にし・しげと）

### 1. はじめに

昨年11月、フィリピンへ向かう飛行機のなかでのことだ。機内食に茶蕎麦がでた。ワサビはもちろん、海苔やネギ、つゆも添えられている。「心尽くしのご夕食」とはいうものの、味そのものには感心できなかった。二口で食べてしまえる量に、たっぷりの麺つゆが印象に残っている。ラベルには「めんつゆ(noodle sauce)30グラム」とある。健康食を意識してのことだろうか、ビタミンBも添加されていた。

これまでわたしは、フィリピンを中心に干ナマコやフカひれなどの乾燥海産物を生産する人々の生活に関心をよせてきた。現地の人々が、これら中国料理の食材とされる乾燥海産物を消費することはない。いずれも輸出目的に生産されている点で特異である。そのため、これらは「特殊海産物」とよばれている。東南アジア社会における特殊海産物としては、前述の干ナマコやフカひれ、燕窩(アナツバメの巣)などが代表的である。これらの海産物は、およそ300年にもわたって中国市場へ輸出されてきたし、現在もさかんに輸出される商品である。

さて、鯉節はどうであろうか。現在のモルジブやスリランカなどでも鯉節は利用されている。ただし、日本のように「だし」としてではなく、節状に加工したカツオを食材として消費する点で異なっている。したがって、「だし」という観点からみると、鯉節市場は日本社会に限定されていると考えてよい。日本近海で漁獲されたカツオを鯉節に加工し、日本社会で消費するの

であれば、言い換えれば、みずから消費する分を生産、加工しているのであれば、鯉節は「特殊」海産物ではありえない。しかし、鯉節加工を目的としたカツオの輸入は珍しくないし、鯉節の海外生産は増加傾向にある。鯉節の海外生産地として有名なインドネシアやソロモン諸島などにおいて、もちろんカツオも自家消費されている。しかし、鯉節として消費されていない。したがって、インドネシアやソロモンの人々からすると、鯉節もまた、日本市場に直結した特殊海産物なのである。

特殊海産物の問題点のひとつは、生産する人と消費する人とが異なる食文化に属しているため、両者の関係がみえにくい点にある。一方で、特殊海産物の生産は、消費地における需要に左右される。したがって、需要の変化が直接的に生産者の生活環境に影響を及ぼすこととなる。東南アジアで特殊海産物を生産する人々の生活にふれながらも、わたしは、どこか「しっくり」しない気持ちを抱きつづけてきた。仮に、マニラの中国料理店で干ナマコやフカひれを食べることがあっても、特殊海産物の消費が、わたし自身の日常生活に直接にかかわってこないためである。しかし、わたしは鯉節の消費者である。実際に、飛行機のなかでも鯉節を食べているではないか。

鯉節の生産から流通、消費にいたる過程には、どのような人々が従事しているのだろうか。消費者として、鯉節の生産現場をみてみたい。そのような関心から、2000年1月と5月に鹿児島県の枕崎市で、鯉節の生産工場を見学する機会をえた。以下は、JR枕崎駅前に店舗を構える鯉



節製造販売、今井鯉節店主、今井敏博氏（1954生）とのインタビュー報告である。

レンタカーで移動していたわたしたちは、駅前のロータリー脇に鯉節工場をみつけた。工場は、港の近くだろうと考えていたわたしには、駅前という立地条件は、意外であった。今井鯉節店横のバス停には人影もなく、ただあたりには鯉節の匂いと鯉節を燻す煙がたちこめているだけだった。工場に隣接したオフィスには、裸節が陳列されていた。

今井家とはもとと串木野に居を構えていた。明治25年頃、枕崎でカツオ産業を手広くおこなっていた国見氏を頼って枕崎に移住し、鯉節を生産するようになった。そして、明治30年に戸籍を枕崎へ移し、現在にいたっている。今井鯉節店4代目の敏博氏が先代の父純郎（すみお）氏より経営を引き継いだのは、1977年。大学3年のことであった。純郎氏が病に倒れたためである。純郎氏が元気であったなら、敏博氏は自動車販売関係の仕事に就くつもりであったという。

## 2. 現在の生産状況

現在の生産設備では、仕上げ節（本枯節）に加工すると、1日に1トンの原魚を処理するのが精一杯である。一方、荒節では3トンの日産が可能である。鯉節加工業者としては、仕上げ節にこだわりたいが、会社として利益をあげるためには、生産量をこなす必要がある。そのため、現在の生産は荒節が主力となっており、原魚で80～90トンの月産をあげている。生産した鯉節のほとんどすべてを大手メーカーのA社に出荷している。

今井氏によると、鯉節類の出荷値は、1980年代初頭から変化していない。そのような状態のなか、会社の事業を拡大するということは、節類の生産量を増大してきたか、それとも作業員

数を減らして合理化を進めてきたか、のいずれかでしかありえない。今井氏の場合は、後者であった。当初の作業員数13名（男4、女9）より、現在の6名（男2、女4）まで半数以上の合理化をおこなった。

## 3. 液体調味料

今井氏によると、鯉節は「だし」をとるためのものである。したがって、パックに入って販売される削り節は、あくまでも「ふりかけ」用には開発されたものであり、「だし」用ではない。一方、液体調味料は「だし」そのものである。消費者にとっても、便利な商品であるため、今後、液体調味料の市場は拡大してゆくだろう。また、液体調味料を生産するには、骨を獲る必要がないため、骨獲り工程を合理化できるという経営上の魅力もある。そして、消費者からすると、だしをとった後の粕（産業廃棄物）が残らない利点も大きいだろう。とくに、業務用の液体調味料需要の急激な伸びの背景には、その点が大きいものと思われる。

鯉節の製造業者が液体調味料を否定的にみているはずだと想像していただけに、今井氏が液体調味料を肯定的にとらえているのが、わたしには意外であった。しかし、今井氏も液体調味料市場を拡大するためには、メーカー側も「本物の味」に近づくような工夫が必要であることを認めている。たとえば、カツオ節を加工する際に節の表面に浮きでる粉を「ジーコ」とよぶ。そのジーコを利用して液体調味料を生産する会社が存在している。今井氏が試食したところ、薫臭と塩味ばかりが強く、「カツオだし」とよべる代物ではなかったという。「美味しいものを作るのが加工業者のつとめ」を信念とする今井氏は、カツオだしのイメージを損ないかねない「ジーコだし」が普及することを危惧している。

#### 4. 塩辛い「花がつお」

昔にくらべて、花がつおの味が塩辛くなったといわれている。これは、パック入り花がつおに加工される原魚のほとんどが、冷凍された輸入物であるためである。その理由は、(1)輸入物のほとんどが、保冷設備が整っていない漁船で漁獲され、凍結される段階ですでに鮮度が悪くなっているため、ブライン液の塩分濃度を高くしなければならぬし、(2)魚体が小さい場合には、その分だけ多量の塩分が浸透するからである。とくに、フィリピンのサンボアンガよりインドネシアのメナドにいたる海域で漁獲されたカツオは、体重量 0.5~2.0 キログラムの小さなものが多いうえ、鮮度も悪いいため、必然的に塩辛い節となる。

#### 5. 今井鯉節店のめざすもの

コストダウンも重要であるが、液体だしやパック入りの削り節しか、消費者が知らないのでは、製造業者としても残念である。今後、様々なだし製品が量産化されるであろうが、今井鯉節店としては、品質の「基準」を高く保ち、高級化志向の差別化を図って、「これこそが鯉節」という「基準」を忘れないようにしたい。たとえば、いつのまにか鮮度のよいものでも凍結させた後に加工するのが一般的となってしまった。たしかに、凍結した原魚は加工しやすい利点がある。その一方で、昔どおりの生食用カツオを用いなければ、自分が求める味がえられないのではないかと今井氏は考えている。

生鮮カツオにこだわるようになったきっかけは、1992年6月にベトナムで味わった料理である。ベトナムには、以前から惹かれており、行きたいと思っていた。91年に個人旅行が自由化されたのを契機に、計画を練り、翌年に実現可

能となった。ベトナム料理は、珍しい味だったから、印象深かったのではない。野菜炒めのような馴染みの料理にも感動した理由を自問して、ふと気づいたことがある。魚も肉も、冷凍されていない新鮮な素材ばかりを用いているのが主因ではなかったか、ということである。同様に、これまでも近海物の生鮮カツオで作った裸節を店頭にならべると、すぐに売り切れていたことを思い出した。枕崎の人々は、生鮮カツオを加工した節の方が美味しいことを知っていたのである。たしかに、冷凍技術や機械の性能が進化したため、鯉節製造の作業効率は向上した。しかし、ベトナム旅行を契機として、生産効率ばかりを追求する経営者の自分を反省するようになった。

実際に生鮮カツオを用いて仕上げ節の生産を試みたのは、1995年のことである。さまざまな工夫を重ね、1999年10月に商品化が実現した。生鮮カツオを用いた鯉節は、塩辛くなく、食感も柔らかく仕上がった。今井氏も素直に「美味しい」と思える味であった。しかし、セールスポイントのひとつでもある「柔かさ」は、視点を変えると、カンナ屑のような立派な花が咲かない短所をもっている。また、時間がたつにつれて、製品にひびが入りやすくなるように、節が「進化」する点で要注意である。

そして、節の「進化」を克服する技術的な問題以外にも、生食用カツオを安定的に仕入れ、納期を守れるかどうかも深刻な問題である。仮に生食用カツオが水揚げされたとしても、キログラムあたり 600~1,200 円もすると、節に加工するのはコスト的に無理である。例年、6月頃より枕崎でも生食用カツオの水揚げがおおくなるが、価格が高く、節類に加工するのは難しい。9~10月に銚子で生鮮カツオの水揚げが始まると、枕崎における原魚価格は低下する。1999年に商品化がなされたのも、原魚価格が下がったために可能となった。1999年には、5回に分け

て50トン強の原魚を仕入れ、製品にして9トンの仕上げ節が生産できた。原魚のなかには、奄美大島、名瀬市大熊港の金紘丸漁業生産組合が水揚げしたものが多かった。品質もよかったため、今後も金紘丸組合と商売ができないかを検討中である。

一般に、鰹節の原魚としては脂分の少ないカツオがよいとされている。今井氏によれば、あくまでも原則であり、原魚の性質におうじて、市場戦略を変えれば、いくらでも応用がきく。たとえば、関東と関西では鰹節にも異なった嗜好性が存在している。関東は黴をつけた本枯節、関西は黴つけをしない裸節が好まれる傾向がある。本枯節の場合には、黴つけの度に表面を削るため、関東向けのカツオは脂が多くてもよい。一方、関西向けの裸節の場合には、脂が少ないものの方が見栄えもよい。原魚の性質によって商品の市場を判断する資質も、加工業者には求められるのである。

## 6. むすび

1970年代末に先代から事業を引き継いだ頃、「下駄屋とカツオ節屋は潰れる」と思った、と今井氏は自身の20年間を振り返る。今井氏にとっての1980年代・1990年代は、どのような時期だったのであろうか。鰹節業界としては、1970年代半ばに不活性ガスを利用した削り節のパックが開発され、削り節の消費量は拡大傾向にあったはずである。しかし、「200海里の問題が生じた頃、浜値が毎日上下して、原魚の供給が不安定だった」と今井氏が語るように、1977年に200海里体制に移行した後、日本漁船の漁場が制限され、原魚の供給が不安定であった。さらに、第2次オイルショックによる操業費の急騰が、原魚価格の上昇に拍車をかけた。一方、1985年9月以降に生じた円高によって、原魚の輸入が促進されるようになり、安価に仕入れる

ことも可能となった。

当初、わたしは円高が鰹節製造業界にプラスに働いたのではないかと考えていた。しかし、実態は正反対であった。鰹節の海外生産も始まり、鰹節業界全体の競争を激化させる原因となった。競争に生き残るため、生産量を増大し、生産コストの削減が必須となった。枕崎だけでも、この20年間におよそ3割の加工業者が製造を中止し、現在の組合員数は80名である。産地内における企業間競争もさることながら、産地間競争も激しさを増した。作業効率をあげるため、行政指導の加工団地が整備されもした。国内の生産量が増え、従来の供給バランスが崩れたため、さらなる価格競争を招くことになった。生産規模が拡大すれば、もちろん原魚も不足し、原魚価格も上昇するといった「いたちごっこ」の環に、業界全体がはまってしまったのが、円高以降の業界の実態である。もちろん、そのような環を広げた要因として、全国規模の大手メーカー、ここでは便宜的にブランド・オーナーとよぼう、が開発した「液体だし」の販路が拡大したことも無視できない。その結果、独自の商品開発を止め、ブランド・オーナーへ納入する荒節だけを生産するようになった加工業者も少なくない。

鰹節の大量生産とブランド・オーナーへの経済的依存が進むなか、逆接的ではあるが、今井氏は、資本力のない自分なりの経営スタイルを模索せざるをえなかったのだという。生き残りを考えて、鯖節を製造してみたこともある。そして、サバの水揚げの多いことで有名な台湾の蘇澳（スーアオ）で鯖節を加工し、日本へ輸入しようとしたこともある。しかし、鰹節と鯖節は似て非なるものであり、商業ベースに乗せるには難しかった。また、台湾内における鯖節の需要が高く、輸入も事業化せずに終わった。さまざまな試行錯誤の後に、目標とするのが、自分が納得する味の追求であった。冷凍技術が未

発達であった頃の「味」を再現しようとする試みもその一環である。

あふれんばかりの輸入水産物に囲まれた日本において、着実に輸出を伸ばす水産物がある。中国社会向けの干アワビ、フカひれ、ホタテガイの貝柱などの特殊海産物である。フカひれは、ひれ部分を天日干しするだけであるが、アワビも貝柱も釜茹でした後に乾燥させる。いずれも日乾が基本である。しかし、日乾は手間がかかるため、機械乾燥が普及している。とくに、貝柱は全行程の機械乾燥が主流となっている。ところが、香港などの消費地から、「機械乾燥によって、風味と甘み、照りが損なわれる」との厳しい評価がなされている。日乾にこだわる中国産貝柱などと競争するため、日乾を復活させようとする漁協もある。厳しい消費者の眼が生産者を動かした一例である。

鰹節の場合はどうであろうか。今井氏にかぎらず鰹節製造にとって日乾工程の重要性は、誰もがみとめることである。しかし、工業団地では十分な作業面積を確保できないのも現実である。工場内の敷地だけでは不十分なため、今井氏も組合の倉庫を賃貸して、日乾をおこなっている。12 平方メートルを 1 区画とする作業面積を 4 区画借りているため、1 ヶ月に 2 万円が倉庫代として必要である。

もちろん、日乾にこだわった鰹節は高くつく。健康指向や高級化、あるいは簡便化など多様化する食品市場において、今井氏は高級化指向を選択したようにみうけられる。しかし、近海の漁場で獲れた新鮮なカツオを加工した鰹節こそが、「特殊」ではなく、昔ながらの「味」ではないだろうか。だとすると、今井敏博氏の取り組みは、「特殊」性から脱却して「日常」へ向かう回帰運動と評価できるであろう。

しかし、そのような運動を展開する今井氏にとって最大の悩みは、「消費者の味覚の変化」である。今井氏が自信をもって薦める味が、現在も好まれるかどうかは保証のかぎりではない。独自のマーケット戦略に沿って、ブランド・オーナーが「味の平準化」を進めているのが現実である。乾燥海産物について、生産の効率をあげる一方で品質の低下を危惧する香港の消費者の事例を紹介した。わたしはグルメを気取るつもりはない。また、広大な海洋を回遊するカツオの産地をただすのはナンセンスかもしれない。ただ、エネルギーの循環からいっても、近海漁場で獲れたカツオを鰹節に加工する今井氏の取り組みは興味深いではないか。漁獲量にみあった消費を考える格好の機会となる。

(あかみね・じゅん) (国立民族学博物館)

## 編集後記

このニュースレター作成中も、モルディブに滞在中の 3 人のメンバーから、鰹節生産の現場を訪ね、カツオ漁船に乗ったと興奮気味の E メールが届きました。沖縄の伊良部島で鰹節づくりを手伝いながら、これまでの調査を続けているメンバーもいます。来週からは、戦前のカツオ漁・鰹節製造にかかわった日本人の足跡を訪ねて、トラック諸島、ポナベ島(ミクロネシア連邦)に 2 人出かけます。創刊号で紹介した大岩勇氏の息子さんが 48 年ぶりにスラウェシ島(インドネシア)から来日され、昨年、お宅を訪ねてお世話になったメンバー 2 人がお目にかかりました。歩くこと、出会うこと、聞くこと。これを拠り所として、わくわくするような旅を今後も続けたいと思っています。(藤林 泰)