

丸藤通信 vol.10

創業100周年

1926年の創業以来、本年をもちまして創業100周年を迎えることとなりました。これもひとえに、お取引様をはじめ皆様方の温かいご支援とご愛顧の賜物と、心より深く感謝申し上げます。

VARIETIES

本節の種類

削り節は、原料が「かつお節」だけに限られるわけではなく、様々な魚種の節（かつお節以外は総称して雑節と呼ばれます）を原料とするものがあります。魚種によって出汁の特徴、完成後の姿形がまったく異なります。

荒節

燻しの工程を経て、形を整えた節です。一般的な市場に出回るかつお節はこの荒節を削ったものが大半です。鬼節と呼ばれることも。



枯節

荒節に対し3~6ヶ月かけてカビ付けを行い、発酵・熟成させています。2番カビまでを枯節、4番カビ以降を本枯節といいます。



本枯節血合抜

本枯節の血合部分を除去した製品です。まろやかで澄んだ出汁を引くことができます。職人の技が光る最高級品です。



そうだがつおの節



濃厚なコクと強い香りが特徴

さばの節



濃厚なコクと甘みが特徴

まぐろの抜節



上品で繊細な旨味が特徴

いわしの節



力強い魚の風味が特徴

かつお豆知識

QA

かつお節のカビは安全なの？

安全です。使用するのは「カツオブシコウジカビ」という、味噌・日本酒・焼酎などにも使われる麹カビの一種です。カビが余分な水分と脂肪分を分解・吸収することで、カビ付け自体に品質・保存面の合理性があります。

QA

かつお節は縁起がよい？

かつお節は「勝男武士（かつおぶし）」という当て字が、勝負に強い男・武士を連想させることから戦国時代から縁起物とされてきました。また、「雄節（おぶし）」と「雌節（めぶし）」が対になっていることから夫婦円満を願い、結婚式の引き出物の定番としても使われています。

QA

かつお節のうま味の正体は？

多くの人がおいしいと感じる要因のひとつである「うま味」は「イノシン酸」と「グルタミン酸」が主な成分として知られています。中でもかつお節には多くのイノシン酸が含まれており、塩分・脂肪を抑えても満足感のある味付けが可能になります。

QA

必須アミノ酸って？

たんぱく質を構成するアミノ酸は全部で20種類ありますが、そのうち体内で合成できず、食事から摂取するしかない9種類を「必須アミノ酸」と呼びます。かつお節はこの9種類すべてをバランスよく含み、たんぱく質の栄養価を測る「アミノ酸スコア」で「かつお」は最高値の100を記録しています。

かつお節製造の中心

かつお節の主な生産地は日本全国に3ヵ所。

鹿児島県枕崎市、鹿児島県指宿市、静岡県焼津市です。

この3市は「冷凍カツオが水揚げされる港の近くにかつお節工場が集まっている」という共通点があり、この3市だけで国内かつお節生産の約9割を占めるとされています。ポイントは「かつおの漁獲・水揚げ」と「かつお節への加工」は必ずしも同じ場所とは限らないという点です。静岡県焼津市はかつおの水揚げ量も全国トップクラスですが、鹿児島県枕崎市の水揚げ量はそれほど多くはありません。



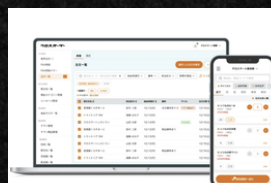
止まらない価格高騰

冷凍カツオ取引の指標価格はタイのバンコク相場です。バンコクは世界最大級のツナ缶詰加工拠点で、世界中の冷凍カツオがここに集まって取引されます。この相場上昇は「世界的にカツオの争奪戦が起きている」ことを意味します。そして、昨今の円安と世界情勢の悪化による燃料費・包装資材費の上昇・人件費の増加も重なり、「円安+原材料高+人件費高」の三重苦と呼ばれる状況がまさにかつお節の価格に多大な影響をもたらしています。



丸藤見学会

丸藤のこだわりのかつお節製造工場とBUSHI MESHIでのランチ付ツアーです。ご応募は直接、会社へご連絡ください。



LINEから発注できます

クロスオーダーを導入しております。お電話やFAX等をご利用のお客様はLINEから簡単にご発注が可能になります。