

64 西口鯉節商店 —昔ながらの花がつおを作っています—

美奈ちゃんこんにちは。父の日のプレゼントに昼ごはん、「おいしい。おいしい」と食べてくださったって、それは良かったね。なにしろ、あなたのお父さんといえば「おいしい」と評判の中華料理のプロです。そのお父さんに「かつおの出汁(だし)がうまくとれてる」と感心させたというのだからすごいですね。今日は、美奈ちゃんに、鯉節(かつおぶし)のお店の話をしましょう。

近鉄奈良駅から東向通りを北に歩き、突き当たりまで来るとプーンとかつおのいい香りがして来ます。丁字路(法律ではTでなく丁だそうです)を右に折れると奈良まちかど博物館に指定されている西口



鯉節商店、店のショーウィンドウに花がつおがいっぱいです。

さて、出汁をとったり、冷ややっこの上のにせたりする花がつお、いい香りがするのは削りたてですから、昔はたいていのお家に削り器があり、削るのは子どもの仕事になっていました。今では、工場で機械で削られ、成分が変化しないように、また、香りがなくならないように密閉して窒素(ちっそ)を充たしたものが売られています。しかし、削りたてのかつおにこだわる人も多く、この日も「400g ください」と買いにきている人がいました。毎朝のみそ汁はこのかつおで出汁を取るそうです。

西口さんのお話では、いい香りがするように鯉節を炭火で焼いて削

っているとのことで、焼くのに使う大きな火鉢がありました。次に、削る機械を見せてもらいました。16枚の刃がついた円盤が2枚、この刃を研ぐのも大切な仕事だということでした。これが回転して鰹節を削るのです。



ここまで鰹節と言ってきましたが、原料はカツオだけではなく、サバ、イワシ、マグロなどがあります。そこで、削り節と呼ばれているようです。いつも食べているパック



には、「名称・かつおかれぶし削りぶし(碎片)，原材料名・かつおのかれぶし，密封の方法・不活性ガス充てん，気密容器入り」と書いてありました。

「かつおかれぶし削りぶし」ってなんでしょう。農林水産省によると、カビを付けて仕上げた鰹節を削ったもののことで、カビを付けず人工的に乾燥しただけの鰹節を削ったものは「かつお削りぶし」と表示することになっているそうです。

私が食べているものの原材料は「かつおのかれぶし」と書かれていますから、カツオをゆで、乾燥し、煙を使って燻製にし、さらにカビを付けることによって水分を抜きながら熟成させた「かれぶし(枯節・本枯節)」であるということになります。

今度は、削りたての香りでお父さんを驚かせて下さい。ではまた。

(平成 24 年 7 月・小学校 3 年生の美奈さん宛て)

スポットの案内

西口鯉節商店は奈良市花芝町 14 にありましたが平成 27 年春に閉店されました。子どもの頃、駅に行く途中、このお店の前を通り、カツオの香ばしいにおいをかいでいた私にとってはとても残念です。

理科のワンポイント「鯉節と発酵」

鯉節は世界で最も硬い食べ物として認定され、ギネスブックに載せられているそうです。どうして、そんなに硬いのでしょうか。

鯉節を作るにはあまり脂ののっていないカツオの身を 3 枚におろし、お湯で煮て冷やし水抜きをします。これを木の箱に重ねて入れ、煤乾室でいぶした後、数日間かけて乾燥させることを繰り返すそうです。次は、いよいよ大事なカビ付けです。2 週間ほどカビ付け用の樽に入れたり、純粹培養したカツオブシカビを噴霧したりして、表面にカビを発生させます。これを取り出してカビの胞子を刷毛で払い落として日干しするという過程を数回繰り返します。このカツオブシカビのはたらきで鯉節の水分が吸収されていくのです。それだけではなくたんぱく質を分解しアミノ酸を蓄積します。このアミノ酸がうまみ成分です。こうしてカツオに含まれていた水分はすっかりなくなり、たんぱく質がアミノ酸に替わった物、それが我が国が世界に誇る最も硬い食品、叩けば金属のような音のするおいしい鯉節です。鯉節は納豆やみそ、しょうゆ、ヨーグルト、チーズと並ぶ発酵食品なのです。