

鯉節の守り人たち



日本に古くから伝わる鯉節。
鯉を燻し乾かすその煙は、静かに消えつつあります。
かつて漁師町として栄えた静岡県西伊豆の田子地区で、
1882年から伝統製法で鯉節を作り続けるカネサ鯉節商店を訪ねました。

木製せいろに並べた鯉の節を、炉の上に積んで燻します。立ち上る煙はこれからどこへ向かうのでしょうか。



以前は多くの漁船でにぎわっていた田子港。今は地元の人たちがふと足を運び、釣りや談笑をして過ごします。

とくはまるん、儀式のように

「潮鯉」で交わした職人たちの契り

静かな港を背に、こんもりとした山の坂道を少し上ると現れる年季の入った建物。大きな鉄扉を開けたそこには、どこか凜とした空気が流れています。木造の壁には、紙垂やしめ縄があしらわれた魚が吊るされています。

- 1 常に手で熱をはかり火を調整することから、「手火山式」という名前が付いたといえます。
- 2 バランスのよい香りを出すため、桜やナラ、くぬぎなど複数の薪を使います。
- 3 燻しの工程が終わった「荒節」を削ると「花鯉」に。



「この地区は、かつて鯉がたくさん水揚げされ、鯉漁で栄えた漁師町です。航海安全・豊漁豊作・子孫繁栄を祈願し、鯉を丸ごと塩に漬け込んで乾燥させた『潮鯉』にお飾りを付け、お正月に玄関先や神棚に飾っていました。三が日が過ぎると、潮鯉は縁起物として家族や地域の人たちに振る舞われました。その昔は、年の初めに船員たちが潮鯉を口に運ぶことで、雇用の契りも交わしていました。」そう話すのは、1882年の創業以来、静岡県西伊豆の田子地区で鯉節を作り続ける、カネサ鯉節商店5代目・芹沢安久さんです。

乾燥させることで保存性を上げた「煮堅魚」に、「燻す」という工程が加わり、鯉節の原型ができたことからはです。その後、津波により印南町から鯉節作りは消え、全国各地に鯉節作り名人が散らばって行きました。中でも鯉の一大産地で、江戸に近かった田子地区では、鯉節屋1軒につき鯉漁船1隻が付くほど、鯉節作りが盛んでした。ある時、偶然にも船上で鯉にカビが付き、その鯉節が「芳醇な香りで甘くておいしい」と江戸で評判に。カビ付けた鯉節は「枯れ節」と呼ばれるようになり、その製法は約200年前に田子地区で確立されたのです。

鯉の節に手をそえて熱をはかりながら、焦げないように片時も離れずに燻していきます。



燻しの煙と太陽の光が交わり、神秘的な雰囲気醸し出されます。



4 「こうやって軽く叩いた時の音が違うんです」と、耳でも乾燥度合いを見極めます。
 5 鯉節作りが体にしみついている「生涯現役」の芹沢里喜夫さん80歳。
 6 カビ付けは手入れして使い続ける木樽で、時間をかけることで味わい深さが生まれます。



手で火を操る 「手火山式」

「水揚げがあると、まず鯉を専用の包丁で節状に切ります。1回でさばく魚体数は1,000匹で、とれる節の数は4,000本。これを年に約10回行うので、年間4万本の鯉節が仕上がります」。芹沢さんが目を向ける先にあるのは、20年以上使い続

「枯れ節を築き上げた田子地区ですが、2000年を最後に鯉漁船は1隻もなくなりました。40軒ほどひしめいていた鯉節屋も、今ではたったの3軒です」。その中でも、カネサ鯉節商店は創業時から変わらず、田子地区独自の伝統製法を継承しています。

ける愛用の包丁。作る職人がすでにいなくなり、芹沢さんたちが自ら手入れしています。さばいた鯉の節は、ねじれや曲がりの出ないようにかごに入れ、煮崩れに気を付けながら2時間煮たあと、燻しの工程に入ります。現在では機械で燻して乾燥させることが多い中、カネサ鯉節商店では、全国に広まったものの今や4、5軒しか残っていないといわれる、田子地区独自の伝統製法「手火山式」で燻し乾かします。鯉の節が並べられた木製せいろが炉の上に積み、煙が立ち上っています。「煙の上がり方で、どの場所の火が強いかわかりか

分かります。炉の空気口に置いてある木のふたの向きを変えることで、火加減を調整します」。木のふたの向きを変えると、煙が逆方向に立ち

上りました。太陽の光が差し込み、煙がゆらゆらと揺れる光景は神秘的で、まるで儀式のようです。「鯉にあたる熱量が均等かどうかは、手でさわって確認します」と、鯉にそつと手をそえる芹沢さん。炉の中では、地元産の薪が赤く燃えています。植林と山の手入れを行って薪をいただくのが田子地区の伝統です。

1杯のお椀から 継承されていく

太陽が雲に少し隠れる穏やかな空の下には、鯉節がずらりと並んでいます。「燻し後は、天日干しとカビ付けを繰り返します。3〜4回行うと『本枯れ節』と呼ばれますが、うちでは6〜8回行うので、完成まで半年かかるんですよ」とは安久さんの父親・芹沢里喜夫さん。鯉節の状態を見極めながら、カビ付けの木樽に詰めていきます。室で20〜30日の眠りについた鯉節は、次の太陽の光をまた静かに待つのです。

鯉節は、私たちの食に欠かせない存在でありながら、日頃手にすることは減ってきています。「手間がかかる本枯れ節はあと10年でなくなるともいわれています。枯れ節、荒節、血合の有無など、鯉節には種類がありますが、どれもそれぞれのおいしさがあります。いろいろな味を食べてみて、気に入ったものを日々少しずついただくのがよいと思います。そうすることで、家庭や地域の味が受け継がれるとともに、鯉節そのものも継承されていくのだと信じています」。芹沢さんは穏やかな声で話します。

もうすぐ年の瀬。日々の食事はもちろん、年越しそばやお雑煮で古くから伝わる鯉節をいただき、よい年を迎えましょう。

削りぶしパック

1675 5パック
5g×6袋
361円(税込390円)



かつお本節 (2本組)

2060
420g(2本)
3,490円(税込3,769円)



※同時配布のカタログ『ツチオーネ』とお買い物サイト151号も合わせてご覧ください。

7 雨でも晴れ過ぎでもない、「ほどよい」晴れの空が必要な天日干し。
 8 芹沢安久さんは田子の文化と強く結びつく潮騒を守る活動にも取り組んでいます。
 9 特殊な形をした専用の包丁。



{ イベント }

編集後記 ↓ 昆布と並んで鰹節は私たちの食を支える大事な存在。ふと思えば、あまり手にしなくなつたのは、いつもそばにいてくれるからこそ気づきつらいものだからなのかもしれません。久しぶりに、祖父からもらった削り器で、鰹節を削ってみようと思います。皆さん、よい年をお迎えください。(編集部・大塚)

創業1882年 西伊豆・カネサ鰹節商店から学ぶ

おさかな喰楽部新年勉強会「鰹節を知る」

2018.1.13(土) 13:30～16:30

今号のトピック

江戸時代から土佐節、薩摩節と並び、鰹節の三大産地とされる「伊豆節」の源流、西伊豆田子町地区に伝わる「田子節」の製法を守り製造を続ける、カネサ鰹節商店(静岡県西伊豆町)・芹沢安久さんを講師に迎え、鰹節の歴史と現状、削り方のコツを教えてください。交流会では、田子節、土佐節、薩摩節の3種類を自分で削っていただく食比べ、さらに、たっぷりの鰹節に生わさびをのせていただく西伊豆の郷土料理「わさび井」の試食スペースをご用意します。奥深き、そして、守り抜くべき日本の伝統食「鰹節」の世界と一緒に学び、生産者と交流しましょう。

DATA
会場…… 遠忠商店3階会議室(中央区)
 ※東京メトロ半蔵門線
 「水天宮前駅」6番出口より徒歩3分
講師…… カネサ鰹節商店・芹沢安久さん
参加費…… 大地を守る会定期会員 無料、一般 ●500円
定員…… 40名
申込…… 12月22日(金)まで
主催…… 大地を守る会 おさかな喰楽部

※「わさび井」試食用の茶碗、味噌汁用の汁椀、箸をご持参ください。
 ※勉強会13:30～15:00、交流会15:00～16:30、
 2次会(希望者のみ)を開催予定です。

カネサ鰹節商店 ● 芹沢安久さん
 伝統の伊豆節(田子節)の製造を守りつなく、創業130余年、鰹節一筋の製造元 5代目代表。西伊豆カツオツーリズム協議会会長。NPO 伊豆自然学校理事。



右/「手」で熱をはかり火を調整することから、田子節の燻し方は「手火山(てびやま)式」と呼ばれています。上下/「香りが重要な鰹節は、削りたてが一番」と芹沢さん。



麴と遊ぼう! 手作り味噌教室

やさか共同農場・佐藤大輔さんの麴講座

2018.1.27(土) 14:00～16:30

大地を守る会 定期会員 限定

有機の麴と大豆を使い、手作り味噌を作ります。麴は、京都の老舗麴屋「菱六」の種で仕込んだ3種類(白米、玄米、麦)から選べます。やさか共同農場(島根県浜田市)の若社長・佐藤大輔さんおすすめの手作り甘酒や麴レシピ、有機の大豆・味噌作りなどについてもお話します。

※お申込みの際、備考にご希望の麴をご明記ください。

DATA
会場…… オイシックスドット大地
 Osaki Kitchen Studio(品川区)
 ※JR線「大崎駅」南改札口より徒歩5分
講師…… やさか共同農場・佐藤大輔さん
参加費…… 3,500円
 ※手作り味噌(約2kg)の材料費を含みます。
定員…… 25名
申込…… 1月9日(火)まで
主催…… 大地を守る会 発酵ラボ



上/大豆・大麦など有機農産物の生産から、味噌・塩麴など加工品の製造・販売までを手掛ける「やさか共同農場」の佐藤大輔さん。右/みんなで楽しく味噌作り。



大地を守る会オリジナル純米酒「種蒔人」をお披露目

祝22回! 大和川酒造店交流会

～新酒完成を祝う会～

2018.2.10(土)・11(日)

大地を守る会 定期会員 限定

大地を守る会「米プロジェクト21」が主催する、純米酒「種蒔人」の新酒お披露目会。蔵で日本酒の製造工程を見学し、樽から搾りたての新酒を試飲します。喜多方市街で江戸時代から受け継がれてきた旧蔵「北方風土館」では、日本酒造りの歴史にもふれられます。夜は酒米の生産者の皆さんと一緒に、新酒と郷土料理を味わう交流会。宿泊は露天風呂も楽しめる会津喜多方の奥座敷「熱塩温泉」です。日本酒を囲み皆で集みましょう!

DATA
訪問先…… 大和川酒造店(福島県喜多方市)
旅行代金…… 大人(20歳以上)●18,000円、
 子ども(中学生以上)●12,000円、
 4歳以上小学生以下●8,500円、
 3歳以下●2,500円
 (食事・3歳以下用ふとん付き)
 ※代金はすべて消費税込みです。

定員…… 20名
申込…… 1月19日(金)まで
旅行条件…… 添乗員なし、最少催行人数10名
旅行企画・実施
 株式会社トビムシ
 〒106-0032 東京都港区六本木7-3-13
 トラスティ六本木ビル5階
 東京都知事登録旅行業 第2-6290
 国内旅行業務 取扱管理者 占部やよい
 TEL●03-6447-0721
 お問い合わせ受付時間●9:00～18:00(土日祝休み)

スケジュール(予定)

1日目
 13:25 喜多方駅集合
 14:00 大和川酒造店「飯豊蔵」見学
 16:00 北方風土館見学
 16:30 交流会
 20:00 宿「熱塩温泉山形屋」へ(宿泊)
2日目
 8:00 朝食
 9:00 喜多方駅または北方風土館解散

※集合・解散場所までの往復交通機関は、各自でご手配ください。
 ※自家用車での参加も可能ですが、雪深い会津地方のため、スタッドレスやチェーンが必要です。
 ※宿泊は、参加者構成により男女別相部屋になる場合があります。あらかじめご了承ください。
 ※代金は交流会費、1泊朝食付きの宿泊代を含みます。
 ※小学生以下は3人につき大人1人の付き添いが必要です。
 ※定員を超えるお申込みがある場合、抽選となります。抽選結果は24日までにお知らせします。



自然住宅を無理なく買いたい!

中古マンションリノベ 合同説明会

2018.1.20(土) 10:30～12:30

中古マンションを自然素材でリノベーションすると、自然住宅の新築戸建てに比べ、費用を約半分に抑えられます。費用はいくら? どんな空間になる? その方法と気になることにお答えします。

DATA
会場…… オイシックスドット大地 Osaki Farm マルシェエリア(品川区)
 ※JR線「大崎駅」南改札口より徒歩5分
参加費…… 無料

定員…… 15名
申込…… 1月17日(水)まで
 ※お子さんと一緒にご参加いただけます。託児はありません。



リノベーションで間取りを自由につくり変えませんか?

お申込みはWEBまたは下記「参加申込み書」から

大地を守る会 イベント

検索



お問合せ

オイシックスドット大地
 ソーシャルコミュニケーション部
 TEL●050-5306-8513
 E-mail●csr@member.daichi.or.jp

12月号 参加申込み書

ソーシャルコミュニケーション部行

イベント名	会員番号
名前	TEL ()
参加人数	参加者全員の名前(お子さんは年齢・学年も)
備考	

※複数のイベントにお申込みの場合は、「連絡便」などに必要事項を明記の上、ご提出ください。
 ※「佐藤大輔さんの麴講座」にお申込みの方は、白米麴・玄米麴・麦麴からご希望の麴1つを選び、備考欄にご明記ください。