

体験 かつお節を削ってだしを取る かつお節をもっと身近に感じてみよう

削り体験 無料 削りたてのかつお節のおいしさを知る



削りたての
ほのかな赤みは
新鮮な証

海産物や珍味などを販売する店内では、随時かつお節削りの体験ができ、削った分はその場で食べても持ち帰ってもOK。

まるとし
丸俊 始良店
▲始良市西餅田257-13
☎0995-67-6565
①9:30~18:30(年末年始休み)



詳しくはWEBへ

かつおだし引き体験 1,100円~ (要事前予約) おいしいだしの取り方を学ぶ



「枕崎カツオマイスター」の資格を持つスタッフが、本格だしの魅力、取り方を教えてくれる。お土産にぴったりの加工品もそろろう。

丸俊おだし本舗 かつお
▲枕崎市東本町74-1
☎0993-72-2232
①10:00~16:00(土日祝休み)

詳しくはWEBへ

グルメ かつお節を堪能できる おすすめのお店をご紹介します

“漁師めし”をアレンジした
かつおづくしの豪快丼を味わう



枕崎鰹船人めしSP

枕崎市内の8店舗で提供される名物「鰹船人めし」。「だいとく」では、本枯節のうま味あふれるだしスープに、ぶえん鰹や、生かつお、削り節をトッピングしたスペシャル丼をいただける。

だいとく
▲枕崎市折口町17
☎0993-72-0357
①11:00~15:00(14:30 OS)、
18:00~20:00(19:30 OS)
(不定休)

詳しくはWEBへ

削りたての風味とうま味たっぷりの
本格だしスープをその場で立ち飲み



一番だし

本枯節を使った一番だしのスープに削りたてのかつお節をたっぷりのせて、まずはそのまま一口、次に本返ししょうゆを加えていただく。削り節や調味料をお土産にどうぞ。

そばつゆ巧房
▲鹿児島市東千石町11-6
☎099-225-7123
①10:30~18:00
(年末年始休み)

詳しくはWEBへ

おすすめ ちょい足しレシピ

新玉ネギのかつお節のせ

皮をむいた玉ネギを丸ごとレンジにかけ、たっぷりのかつお節をのせてさっぱりポン酢で。



野菜のなまり節和え

旬の野菜を茹でて、厚めにスライスしたなまり節(茹でて骨を取ったかつお)とだし割しょうゆでおひたし風に。



メニュー協力 KAGO食スポーツ 管理栄養士の資格を持つスタッフが、それぞれの目標達成に合わせた栄養サポートを行っている。

☎ @kagosyoku.spo

詳しくはWEBへ



指宿市のかつお節工場の様子



坂井商店(指宿市山川)の坂井社長



地元では、本場ブランドを守り広めるため、地域団体商標を登録しPR活動に役立っている。

伝統を守り伝える 鹿児島県の発酵食

第1回

ほんかれぶし かつお節(本枯節)

古くから発酵という食文化が息づく鹿児島。連綿と受け継がれてきた“発酵食品”の魅力を掘り下げ、シリーズでご紹介します。

かつお節の最高級品「本枯節」

和食の味を決めるだしに欠かせない食材、かつお節。薩摩半島南部に位置する枕崎市と指宿市は、全国シェア7割を占める二大産地です。300年ほど前に紀州より伝わったとされる歴史の深さと、カツオ漁が盛んでかつお節製造に適した風土であったことから、質・量ともに日本一の産地となっています。

かつお節は、製造工程の違いによって大きく2種類に分けられます。カツオを茹でて燻製にしたものを「荒節」「そこからさらにカビ付け・天日干しなどを繰り返して行い、発酵を経たものを「本枯節」といいます。

本枯節は、カビ付けを繰り返すことで生まれる特有の光沢と香味、コクのあるうま味が特徴です。熟練の職人たちが伝統の製法にこだわり、手作業で半年以上の時間をかけ、いくつもの工程を経てようやく完成します。生産者の坂井商店・坂井社長は、「日々愛情を込めて手作業で1本1本と向き合っています」と語ります。こうして生まれた「本枯節」は、至高の逸品として、全国の高級料亭などからも多くの引き合いがあり、高い評価を得ています。



本枯節ができるまで