

Dr. 大迫の水産加工学

素材を生かす食品づくり

■ 25 ■

カツオ節の起源は明らかではないが、現在の製法で製造されるようになったのは江戸時代で、土佐で開発されたのが始まりと言われる。その後、各地へ製法が広まり、製品の形態から焼津節、土佐節および薩摩節に大別される。ここでは主に焼津節の製法について述べていく。

カツオ節の製法は非常に複雑で、全ての工程において経験と熟練が必要。ただし近年は、焼津節発祥の地である焼津においてもその担い手は減ってきており、現在原料からカツオ節を製造している企業はわずか3社このことである。



大迫一史氏 東京海洋大学大学院准教授。所属は海洋科学系食品生産科学部門。水産加工全般にかまぼこ、水産発酵食品、タンパク質、脂質、魚の品質、魚醤油（しよゆ）などを研究。長崎県庁（県総合水産試験場）を経て現職。

カツオ節①

煮熟でタンパク質変性

結合水抑え乾燥しやすく

カツオ節は「原料」↓「解凍」↓「頭部、ハラモ、内臓の除去」↓「血抜き」↓「背く、背骨に包丁が当たると皮除去」↓「3枚卸」↓「煮かして3〜4枚頭部に切り進

側から切っていくが、そのま

一冊の本を頼りに脂が良くの と呼ばれるカツオ内臓の塩辛 ったカツオでカツオ節の製造 加工される。真水の氷水中 を試みたが、乾燥中に脂が滲 に魚体を浸漬して脱血後、背 (し) み出て身がボロボロと 崩れた経験がある。

原料を解凍後、頭部を切断。 頭部切断には「頭切り包丁」 と呼ばれる専用の包丁を用い る。切断は背部を下にして腹 側から切っていくが、そのま

また、小型のものはフィレ のまま製品まで加工され、 「魚節」と呼ばれる。これらは 次に煮籠に入れ、煮熟する。煮

↓「燻乾」↓「ソクイ」↓「表 面の削り」↓「カビ付け」↓ 「乾燥」の工程で行われる。 原料魚は春に漁獲される脂 質含量が少ないものが適す る。長崎県の水産試験場時代、

んだ後、再び包丁を体軸と垂 直にして頭部を切り落とす。 これは、最終製品に「ハナ」

「連載第18回味付け切身」の 目を入れて「ハラモ」(腹 身)を剥ぎ取り、内臓を引き 出す。内臓の一部は「酒盗」



カツオ節製造における煮熟工程

め、乾燥しや すくなるので ある。

私が勤務し ている大学で は、夏休み期 間中に食品生 産科学科の学 生を対象に水 産加工品の製 造実習を行っ ている。この 中でカツオ節 の製造も実習 の一部に加え られており、 カツオ節に至 るまでの途中 の工程まで あるが、学生 たちは張り切

ている水(自由水)の2種類 があることに触れた。そこで は、結合水は腐敗細菌などの 微生物に利用されにくいた め、この割合が高ければ高 洋(が名前)に付く大学の学生、 いほど食品の保存性が高まる 一心不乱に魚を処理する。先 ことについて述べたが、魚肉 を乾燥する場合、結合水は成 分と結びついていて、乾燥さ れにくく、効率的に魚肉を 乾燥させるには結合水の割合を減らす必要がある。加熱 によりタンパク質は変性し、 水と結びつく能力を失った

載)

(次回に続く。毎月2回掲