



山川港での鯉船からの水揚げ風景。赤道直下で捕獲され冷凍保存された鯉のほか、近海ものなど年間を通して安定した水揚げがある。

香り、旨味自慢の本枯節の生産量は国内トップ

# 鯉港で受継ぐ最高峰の鯉節 指宿鯉節の本枯節



山川港は、外海の波風避けができ、水深ある地形で天然の良港として発展してきた。奥の山は東シナ海に面する開聞岳（かいもんだけ）。



湾岸にある建物の上で勢よく躍る鯉のオブジェ。山川港が鯉の全国有数の水揚げ港であること、鯉節作りを基幹産業としていることを特色づけている。



山川水産加工業協同組合 代表理事組合長 坂井 弘明氏



日乾の作業風景。カビが生えたら寝かしておいた室（むろ）から出して、太陽光で乾かす。このカビ付けと天日干しの作業を4回繰り返して、本枯節ができあがる。

**最高の風味と旨味の秘密は4回のカビ付けで生まれる**  
日本人の食欲を刺激し、繊細な和食の味を決める鯉節の最高峰を知るべく、山川港の鯉節製造業者を取りまとめる山川水産加工業協同組合を訪ねた。このあたりは加工団地と呼ばれて、鯉節製造工場が集まっているエリアで倉庫や工場がぎっしり並び、港には運搬船が停泊している。地島幸平組合長に、まず、一般の鯉節と本枯節の違いを教えてください。「本枯節はカビ付けしてねかして作るの、鯉特有の香りと旨味が格段によくあります。わかりやすくいえば一般の鯉節よりも、4回ものカビ付けのぶんだけ長い時間をかけて作ります。そのため、より水分が抜けて旨味が濃くなり、鯉節特有の香りと味がより上質になって



とっぴん、おん、ごは、ん、どるを汁おいたり、削ぎ、うどん、サラダ、トッピングの料理が香りと風味でワンランクアップする。

いつてるんですよ」といえない説明をうけた。「その前に、本枯節の原料となるのは水揚げされる鯉のうち大きいもの10%だけ。魚体が4キロ以上で鮮度よく脂肪のほどよい上物だけが、厳選されているんですよ。」

「一般に魚は脂がのるほどおいしいイメージがあるが、鯉節には適さない。多いものは酸味につながるという。そして新鮮で状態のよいもの。南洋漁場の巻き網鯉船で鮮度を保つために急速冷凍するのだが、冷凍前の状態で鮮度が変わってくるというのだ。「巻き網を引き上げる時間が長くなれば、鯉は口からエラに抜ける海水で呼吸をするために、それだけ魚はストレスを感じてしまうんです。これはエラの状態ですぐわかります。また最近では船からの情報も多くなって、そのへんの微妙な鮮度にも気を配っています」と地島組合長。最高の原料への徹底したこだわりを感じたあと、近くの製造工場で鯉節づくりの現場へ。



**姿形と味の良さが比例して鯉節の頂点、本枯節となる**

この道50年の坂井良深さん（坂井商店）は、カビ付け前の表面削りの作業場で「最高の味にふさわしく、見た目も最高に美しい形になるよう小刀で姿を整えているんです」。また「本枯節はカビの力を利用して鯉の水分を飛ばすんだがね、職人は水分の抜け具合は鯉節同士を叩いた音で、すぐにわかるんだよ。完成品は、カンカン高く澄んだいい音がしますよ」と節を叩いて微笑む。岡雅之さん（カネマン岡商店）は「鯉を切り分けるのも、身から全ての骨を抜くのも、形を整えるのも、1本1本を扱う手仕事です。鯉の煙でいぶす焙乾という作業がありますが、これは3週間も続き、その間均等ないぶしができるように1本1本の節を裏返したり位置を変えたりと、気と手を抜く暇はありません」。

さて、その「指宿鯉節の本枯節」の流通先は、東京・関西のそば店や業務用鯉節卸業者（削って売る加工業者）など九州圏外が多く、食の激戦区でプロの舌が信頼をよせる高品質として定評がある。「一般家庭でも、本場においておいしい鯉節の味をもっと手軽に味わっていただきたい、削り節にしたり

と工夫と努力を続けています」と地島理事が締めくくられた。いつも台所にある鯉節だが、鯉は個体の大きさが違うので機械化できないため、昔ながらの伝統製法で丁寧な作られることを知った。そして「指宿鯉節の本枯節」を削るやいなや、濃い煙のような香りと風味が立ち昇る。豆腐にかければ、直接その旨味と風味が舌と鼻腔に心地よく、「なるほど、これが本枯節か」と最高級品の違いと価値をしみじみ実感したのだった。

## 指宿鯉節の本枯節

**名前の由来**／平成18年に指宿市と合併した旧山川町。約110年にわたる鯉節製造の歴史をもち現在も鯉の水揚げ港である山川港の地名への誇りと、大物鯉を4つの本節に分け、カビ付けと天日干しの繰り返しにより鯉の水分が枯渇して堅くなり、節が枯れていく工程の鯉節を「本枯節」と呼ぶことから名付けられた。  
**製法の特徴**／伝統製法による手作業。山川水産加工業協同組合が管理する鯉節優良純粋菌だけをを使用してカビ付けを行う。品質を格段に高めるカビ付けは4回行う。  
**原材料の特徴**／山川港に水揚げされた鯉を原料とし、そのうち鮮度よく鯉節に適した脂質をもつ良質のものだけから製造する。  
**品質と安全性**／独自の安全基準を設け、生産履歴（トレーサビリティ）を記録する。  
**業界とりまとめ団体**／山川水産加工業協同組合（鹿児島県指宿市山川新栄町9番地）



**商品情報**  
削りたての風味は最高レベルとなる削って使う姿のままの本枯節＝鯉本枯節、（鯉削り器も取り揃えている）、すぐに使えて便利な本枯節の削り節＝かつおかれぶし削り節、使い切り小袋入りの本枯節＝かつおかれぶしパック（3g×20袋）などがある。

**関連団体**  
山川水産加工業協同組合  
鹿児島県指宿市山川新栄町9番地  
☎0993-34-0155



鹿児島中央駅からJR指宿枕崎線に揺られて、薩摩半島を南下していった。砂蒸し温泉で有名な指宿駅を通過して、その隣が山川駅、薩摩半島最南端に位置する「指宿鯉節の本枯節」のふるさとに降り立つ。高台の駅に佇むと、外海から船を守るように包み込む山川港が一望できた。天然の良港として古くは琉球貿易港、近代からは遠洋漁業の基地として栄えてきたという歴史もうなづける。明治40年代に船の大型化・動力化が進んだ頃から、山川港に鯉漁船が集まるようになり、明治42年に伊予の鯉節業者が当地で製造を始め、その製法を修得して山川に鯉節工場が増えていったという。そして現在、鯉節の生産量は全国シェアで3割を占め、うち鯉節の最高級品である本枯本節については、全国の8割という圧倒的シェアを誇っている。

**鯉魚港で名高い山川港で生産**  
鹿児島県は、鯉節製造で全国の7割を占める鯉節王国。主な水揚げ港は薩摩半島の南端に位置する指宿市の山川漁港とお隣の枕崎港だ。指宿市は年平均気温18度と常春の気候で日照時間が長く、本枯節を作るのに適した風土であり、鯉を煮る工程に必要な良質のわき水、いぶしに最適な本煙の薪が県内で安定して入手できる土地柄となっている。