



鹿児島県

旨味、香ばしさを、ともに一層引き立つ独自調理法

# 檜木の炭で焼き上げた「枕崎のかつおたたき」



本場の本物認定  
ココが特徴

枕崎の炭火焼きかつおたたき  
(まくらぎきのすみびやきかつおたたき)

**名称の由来**／かつおの生鮮食品や鰹節製造などの水産加工業を主体として発展。かつおの町枕崎と一体となった【枕崎の炭火焼きかつおたたき】という名称が、地域食品として親しまれている。  
**製法の特徴**／漁獲されたかつおは鮮度確保のため、急速凍結。檜木の炭を使って約1,000℃でむらなく焼き上げ、同時に香りつけも行う。  
**原材料の特徴**／漁獲から水揚げ、超低温保管、加工まで、それぞれの工場で一貫生産されるため、品質も安定している。  
**品質と安全性**／従事する職員もHACCP講習会に参加するなどして衛生管理向上に努めている。  
**業界とりまとめ団体**／枕崎かつおたたき協議会(鹿児島県枕崎市松之尾町64番地)



枕崎かつおたたき協議会代表  
市田 恵八郎氏

四方を海で囲まれた島国の日本では醤油というベストマッチな調味料もあることから、魚は生で食べることが特に美味とされてきた。そのバリエーションのひとつが「たたき」という、鉄分が多いゆえに生臭さが多少あるかつお独特の調理法だ。コールドチェーンが発達した昨今では、料理屋のみならず家庭でも気軽に楽しめるようになり多くの商品が販売されているが、シンプルな調理法ではあるもののそれらには違いがある。かつお漁で有名な漁港のひとつ、鹿児島県の枕崎でブランド化された「枕崎のかつおたたき」は、表面を焼くことで生臭さを消すだけでなく、そこに炭火を使用していることで美しい焼き色や独特の香ばしさといった大きなプラス要素が加わっている。もちろんかつお漁業で有名な漁港だけにベースとなるかつおの菌ごたえの良さ、深

い味わいについても絶品であることは言うまでもない。

かつおは縄文時代から食されていたとの記録もあるほど古くから日本人に親しまれてきた魚で、黒潮が流れ込む奄美大島、種子島、屋久島近海といった好漁場が近くにある枕崎では、かなり以前よりかつおの一本釣りが盛んに行われており、かつお漁は枕崎を代表する産業のひとつであり続けた。そして、漁船が大形化されるにつれ遠洋漁業が盛んになり、フィリピン近海や今では太平洋界隈まで進出。漁獲量もどんどん増えていった。その結果どちらかといえばかつお節で有名な枕崎だが、冷凍技術の発達とともに、今まで枕崎のみで食されてきた「枕崎のかつおたたき」が、他地域との製法の違い等を打ち出しながら、全国に流通するようになった。

## 枕崎で継がれて来た食文化

枕崎市のかつお漁業は、江戸時代から鰹節が製造されていた記録があることから、当時すでに生食としての食文化もあった。その当時のかつお漁船は、七反帆と呼ばれる帆船が主流で南西諸島付近(沖縄近海)までを漁場としたかつお漁が行われていたとされる。



三枚におろした後、少量の塩をまぶし包丁で軽くたたきながら身を締め、炭火などで焼き上げるのがたたきのつくり方。厚切りにし、好みの薬味を加えてから包丁や手のひらでたたいて香味をなじませ食べるのが一般的



まくらやかつおなどの赤身魚はヘモグロビンを多く含んでおり、時間経過に伴い変色しやすい(メト化)。このメト化を抑えるために、マイナス50℃からマイナス60℃の超低温冷凍が用いられている



鹿児島県枕崎市は九州南端の薩摩半島南西部に位置する、水産業を基幹産業とする港町。かつおの生鮮食品や鰹節製造などが主体で「かつおの町」とも呼ばれる。

鹿児島島の海と山の特産物によるコラボレーションが生む絶品

その「枕崎のかつおたたき」の製法におけるこだわりのひとつが冷凍の工程だ。マイナス20℃前後のブライン溶液、つまり濃い塩水に生きたままのかつおを入れて急速凍結。その後8時間ほどかけて芯までしっかりと凍結させ魚槽内のブライン溶液を抜き、超低温保管庫でマイナス50℃の環境にして、釣った時と同じ鮮度を保つという繊細な工夫が施されている。最終的に冷凍された状態はどれも同じに思えるが、実はこれが味を大きく左右するのだという。そして次なるこだわりが、焼き上げの工程と使用される炭だ。鹿児島県は海だけでなく山も豊富に有しており、枕崎の近隣にも炭を生産している地域は多い。それら地元で生産された檜木の炭を焼き上げに使用。さらに約1200度という非常に高い火力で一気に焼き上げること

で表面の水分を飛ばし、旨味を凝縮。こうして檜木の炭特有のきれいな焼き目と豊かな香り、口に入れば程よい菌ごたえと香ばしく深い味わいを感じるられる絶品のたたきが出来上がるのである。本場の本物に認定されたのはこの製法

を用い、枕崎かつおたたき協議会に所属する「枕崎かつお公社」「枕崎漁業協同組合」「枕崎冷凍食品」3社の商品。いずれも漁獲から水揚げ、冷凍、加工まで、それぞれの工場で一貫して生産されていることで品質も安定しているようだ。かつおにはたんぱく質をはじめ鉄分やビタミンB群、DHAといった多くの優れた栄養素が含まれており、滋養強壮や疲労回復に効果があることは良く知られている。その中でビタミンB群は水に溶けやすく熱に弱いという特徴があることから、刺身やたたきにして食べるのがベスト。見た目も美しく香り豊かな「枕崎のかつおたたき」はより食欲を促進させ、それらの効果を一層引き立てることになるだろう。



春先から初夏にかけて太平洋を北上する初かつお、北上した後三陸沖で南下する戻りかつおなど、日本の季節がもたらす特色ある食材としてかつおは親しまれている



かつおのたたきは漁師のまかない料理や鮮度確保の手法として発達し、黒潮海流に沿った沿岸でそれぞれ根づいていったと考えられている



焼き上げの工程で使用する炭は、近隣の市町村で採れた檜木の炭。約1200度の火力で焼き上げられることで、檜木の炭特有のきれいな焼き目と豊かな香りを持つかつおのたたきが出来上がる



## 商品情報

枕崎市漁業協同組合「炭火焼かつおたたき」(レギュラー)、枕崎市漁業協同組合「炭火焼かつおたたき」(ハーフサイズ)、(株)枕崎市かつお公社「直火焼かつおたたき」

## 関連団体

枕崎市漁業協同組合  
枕崎市松之尾町64番地  
☎0993-72-2111  
(株)枕崎市かつお公社  
枕崎市立神本町347番地  
☎0993-72-7021  
(株)枕崎冷凍食品  
枕崎市仁田浦町242番地  
☎0993-73-5510

