

地域食品ブランド表示基準

1. 名 称

枕崎鰹節の本枯れ節（まくらざきかつおぶしのほんかれぶし）

(1) 名称の由来

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港を中心とした人口2万5千人の港町である。水産加工業を主体として発展してきており、市の基幹産業となっている鰹節作りは古来より保存食品として縄文時代から作られていたとされる。鎌倉、室町時代になると、鰹は武士の間でも賞味されるようになり、戦国時代になると、「勝男武士」と書いて「かつおぶし」と読めることから縁起物として重用され兵食にも用いられている。江戸時代に入ってから鰹漁業が太平洋沿岸で盛んになり、江戸中期から後期にかけて本格的な鰹節製造が始まり、宝永年間1707年頃に紀州の森弥兵衛が現在の製造方法を伝えたとされる記録がある。枕崎においては、南方漁場の開拓により漁場の飛躍的な拡大により、獲れた鰹の鮮度保持が困難となってきたため鰹漁業と鰹節製造が分業化されたと言われる。今では鰹節生産量は日本一を誇り鰹節原料を供給してきた遠洋鰹釣漁業と共に(鰹の町枕崎)を象徴する存在となっている。このように漁業と一体となり地域産業の振興を図りながら鰹節生産拠点を形成していることから、名称が「枕崎鰹節の本枯れ節」となった。

参考資料:枕崎市史

2. 産 地

(1) 範 囲

鹿児島県枕崎市一帯

(2) 範囲の設定根拠

鹿児島県枕崎市は薩摩半島の南西部に位置し三方を山に囲まれ、南は東シナ海に面している。年間の平均気温は18℃と温暖な気候に恵まれ鰹節製造には適した土地である。鰹節の煮熟に欠かせない良質の水も豊富で、焙乾及び薫乾に必要な樗やクヌギ等も近隣で容易に調達できることから、鰹節製造が枕崎市内に定着し鰹節の産地として呼ばれるようになった。また、枕崎漁港は全国でも上位の水揚量を誇り、なかでも鰹類は安定的に推移しており重要な位置を占めている。保管施設においては市内に大型冷蔵庫が整備され、鰹節製造の周年操業が可能となり飛躍的な発展を成し遂げている。1999年には長崎税関枕崎出張所の開設による開港で、外国船の枕崎港水揚げが可能となり、枕崎市の水産加工業は枕崎漁港と一体となった「枕崎鰹節の本枯れ節」の生産地を形成している

3. 歴史的伝統性

古来より製造され日本の食文化を支えてきた鰹節は、宝永年間1707年頃に紀州の森弥兵衛が現在の製法を伝えたとされる。枕崎が産地として発展してきたのは、枕崎市沿岸でカツオ漁が盛んであり、鰹節が薩摩藩の収入源として取扱われたことなどが要因とされる。また、枕崎が日本一の産地として優位性を確保してきたのは、鰹節の品質を大事にし、他の産地では真似の出来ない個性豊かな「枕崎鰹節の本枯れ節」を製造してきたからである。平成19年には品質規格委員会を組織し、伝統的製法を守りながら品質の向上を図ると共に、近年では「枕崎鰹節の本枯れ節」ブランドを守るべく、地域団体商標登録の申請も行っている。このように、昔ながらに自然の力を大切にして、人手と時間をかけた伝統的な製法を継承しつつ、「枕崎鰹節の本枯れ節」認証基準の設定で、消費者の選択に資するための適正な情報提供にも努力している。

4. 食品の独自性

(1) 食品特性

伝統的な製法を継承して製造された「枕崎鰹節の本枯れ節」は、消費者の食の安心安全に応え得る天然素材の食品です。また、日本の食文化の調味料としての旨味だけではなくカツオに含まれるペプチド(アンセリン・カルノシン等)が、老化を食い止める効果や疲労回復、集中力の向上などにも効果があり機能性食品としても評価されている。なお、「枕崎鰹節の本枯れ節」は次のとおり定義する。

品名	定義
枕崎鰹節の本枯れ節	鰹を原料として、その頭部、内臓等を除去して3枚に卸し、1尾の鰹から2本にしたものを亀節とする。さらに、魚体の大きいものは亀節の状態から背側と腹側に切り分け男節・女節として、1尾の鰹から4本にしたものを本節とする。それぞれを煮熟によってたんぱく質を凝固させ、すり身を使用し修繕を行い焙乾及び薫乾を繰り返して節の表面を削り整形する。 カビ付けは優良カビ菌により、1番カビが発生後、日に干して再度カビ付けを行い、2番カビ以上のカビ付けと日干を繰り返したものをいう。

枕崎水産加工業協同組合(品質規格委員会:枕崎鰹節認証基準)

(2) 原材料の特徴

原料は、枕崎漁港に水揚げされた良質の鰹だけを使用し、その頭、内臓等を除去し、煮熟によってたんぱく質を凝固させ、焙乾及び薫乾を繰り返した後、優良カビ菌を使用して枕崎市内で製造されたものを「枕崎鰹節の本枯れ節」とする。

(3) 原材料の使用理由

鰹荒節として海外より輸入されたものが、容易な加工によりその加工地を生産地と表示し国内産鰹節として流通している。「枕崎鰹節の本枯れ節」の原魚は枕崎漁港に水揚げされた良質の鰹をだけ使用し、枕崎市内で煮熟・焙乾及び薫乾された後、優良カビ菌により製造されるものとする。なお、すべての原料は、原料原産地証明証がついている。

(4) 製法の特徴

工 程	内 容
生切り	殆どの作業において機械化が困難なため、数種類の包丁を使う手作業で、鰹の頭・内臓等を取除き鰹節の原型に切り下ろす。
籠立て	切り下ろした鰹の身を金属製の煮籠に並べる。ここでの作業で製品の形が決まるので丁寧な取扱いを徹底している。
煮熟・放冷	煮籠を10枚程度重ねて2時間から3時間一定の温度で煮熟する。これはタンパク質を完全に凝固させて、筋肉中の水分を拡散し旨味成分を残し上等な鰹節にするためである。その後、約1時間程度放冷する。
骨抜き	煮熟が終わった鰹から骨や余分な皮等を丁寧に取除く。
修繕・整形	鰹のすり身を用いて水分が拡散しやすいように表面を滑らかにする。
焙乾及び薫乾	樫・シイ等の堅木を使用し燻しながら均等に乾燥させ荒節とする。
表面削り	荒節の表面を削り脂肪等を除去しながら整形する。
カビ付け	微妙な水分と温度調整を行いカビ付けと天日干しを繰り返し、数ヶ月かけて製品となる。

(5) 品質・衛生管理基準（工程毎の品質・衛生管理内容を記載してください）

工 程	内 容
生切り	頭部切断など殆どの作業が数種類の包丁を使う手作業になり、この作業においては、常に清水で洗浄しながら衛生管理を徹底している。
籠立て	出来上りに影響するので、切り口面を下向きにする重要な作業であり、熟練の丁寧な取り扱いを必要とする。
煮熟・放冷	タンパク質を凝固させ自己消化酵素を失活させる。また、2～3時間煮熟することで十分な殺菌効果を得る。
骨抜き	魚体より骨、鱗等を完全に除去し皮下脂肪も取除く。同時に異物も除去する。
修繕・整形	鰹の身を使用し水分が拡散するように表面を滑らかにする。

焙乾及び薫乾	全体的に薫煙が行き渡るように乾燥し均等に水分を拡散させる。一ヶ月近くの作業で外部からの雑菌進入を防ぎ殺菌効果をもたらす。
表面削り	表面の脂肪等を取り除き凸凹をなくして整形を行う。この作業において表面に付着した異物除去も行っている。
カビ付け	優良カビ菌だけを使用し均一に水分・脂肪を取除き特有の香味を作ると同時に保存性を高める。

5. 生産量

(1) 全体の生産

単位：トン

	平成15年	平成16年	平成17年	平成18年	平成19年
生産量 (全体)	17,037	17,562	18,834	17,935	16,388

資料：枕崎水産加工業協同組合(鰹節生産量)

(2) 「枕崎鰹節の本枯れ節」生産量（全体量のなかで「本場の本物」に該当する商品）

単位：トン

	平成15年	平成16年	平成17年	平成18年	平成19年
生産量 (該当商品)	325	310	314	417	326

資料：枕崎水産加工業協同組合(鰹節生産量)

6. 製造団体・製造企業等（「本場の本物」に該当する商品を製造できる団体・企業名）

団体・企業名	組合員数	住 所
枕崎水産加工業協同組合	62名	鹿児島県枕崎市立神本町12番地

7. 該当商品名（「本場の本物」に該当する商品名）

商品名	製造者名（製造団体・製造企業等）
枕崎鰹節の本枯れ節	枕崎水産加工業協同組合

8. 業界取りまとめ団体

団体名（代表者役職名 氏名）	住 所
枕崎水産加工業協同組合 代表理事組合長 西村 協	鹿児島県枕崎市立神本町12番地

9. 識別マークの貼付と管理

「本場の本物」の基準を満たしている商品にのみ、識別マークを貼付し、かつ管理団体は組合員事業所に対して適切な使用をするように徹底管理するものである。

10. 第三者認証

「本場の本物」の基準を満たしている製造者については、年1回、基準どおりに製造しているかどうかを確認し第三者認証を受けることを義務付けることにする。また、平成19年には管理団体に品質規格委員会を設置し、伝統的製法を守り品質の向上を図りながら、最近の食に対する安全の高まりに応えるべく「枕崎鰹節の本枯れ節」の認証基準を設定し、消費者の選択に資するための適正な情報提供に努力している。

11. 参考（社会的評価）

①品質維持向上

産地入札会を開催して組合員の市場評価と品質向上を目的とし毎年開催している。

②製品の自主検査

管理組合で分析室設置し品質分析と衛生管理検査を実施している。

② 宣伝販売

地場産業等と連携した宣伝販売を実施して周知に努めている。

③ 宣伝販売用グッズの作製

PR用品(枕崎鰹節パック・のぼり旗)の作製を定期的の実施している。

市報・インターネット(ホームページ作成中:katuobushi.net)等で掲載。

大都市デパート等で宣伝販売活動の拡充。

関東・中部・関西鰹節関係機関へのPR用品の配布

H15年鰹節類品評会 農林水産大臣賞・水産庁長官賞等受賞

H20年鰹節類品評会 農林水産大臣賞・水産庁長官賞等受賞

12. 添付書類

①生産が行われている場所（施設）の所在地を示す資料が添付されていること。

②商品に冠された地名が旧地名であり、現在、当該地名が住居表示に使用されていない場合、現在の地名との関係が分かる資料が添付されていること。

③製品概要、生産範囲、製品特性、製法（含工程図・管理図）、社会的評価、生産量等

- に関する記載内容の妥当性を示す資料（含写真）が添付されていること。
- ④製品特性や製法に関して記載された内容で実際に生産が行われていることを示す資料が添付されていること。
 - ⑤業界取りまとめ団体に係る登記簿謄本、定款又は寄附行為の写し又は規約、直近の総会資料が添付されていること。
 - ⑥当該とりまとめ団体に属さない事業者による同一食品の生産がなされている場合、当該事業者の活動規模等が分かる資料が添付されているか。