

高知城歴史博物館

日本の文化講座「土佐の海・鰹」第3回

鰹の食文化

平成30年9月22日(土)

RKC調理製菓専門学校

三谷英子

カツオ王国土佐

日本料理の中で「土佐」と名のものには、カツオかカツオ節が使われている

土佐酢・・・酢、醤油、みりんを合わせて、だし昆布を入れて加熱、
追いがつおをしたもの

土佐醤油・・・醤油、みりん、酒を合わせて一煮立ちし、
追いがつおをしたもの

土佐作り

土佐煮

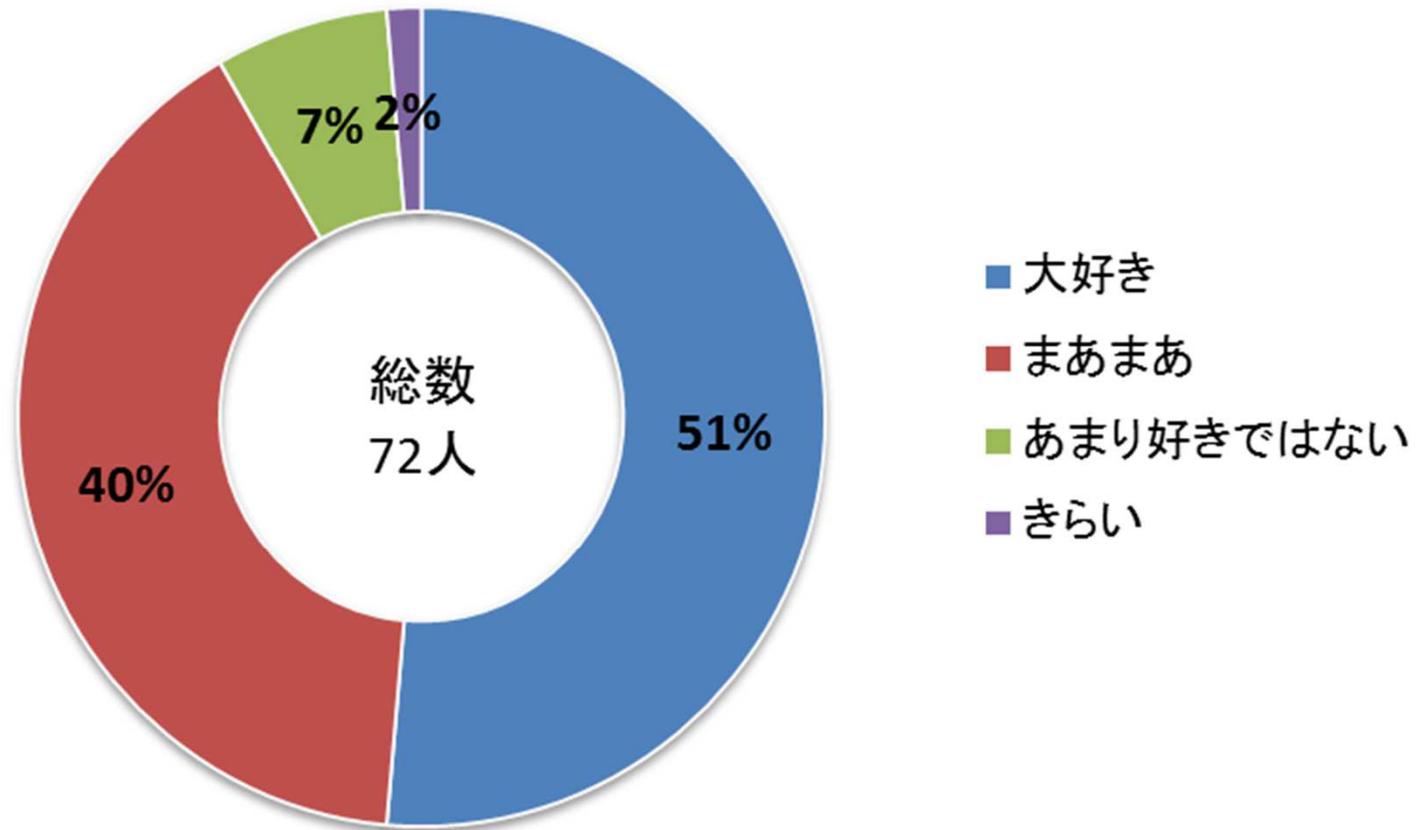
土佐蒸し

土佐炒め

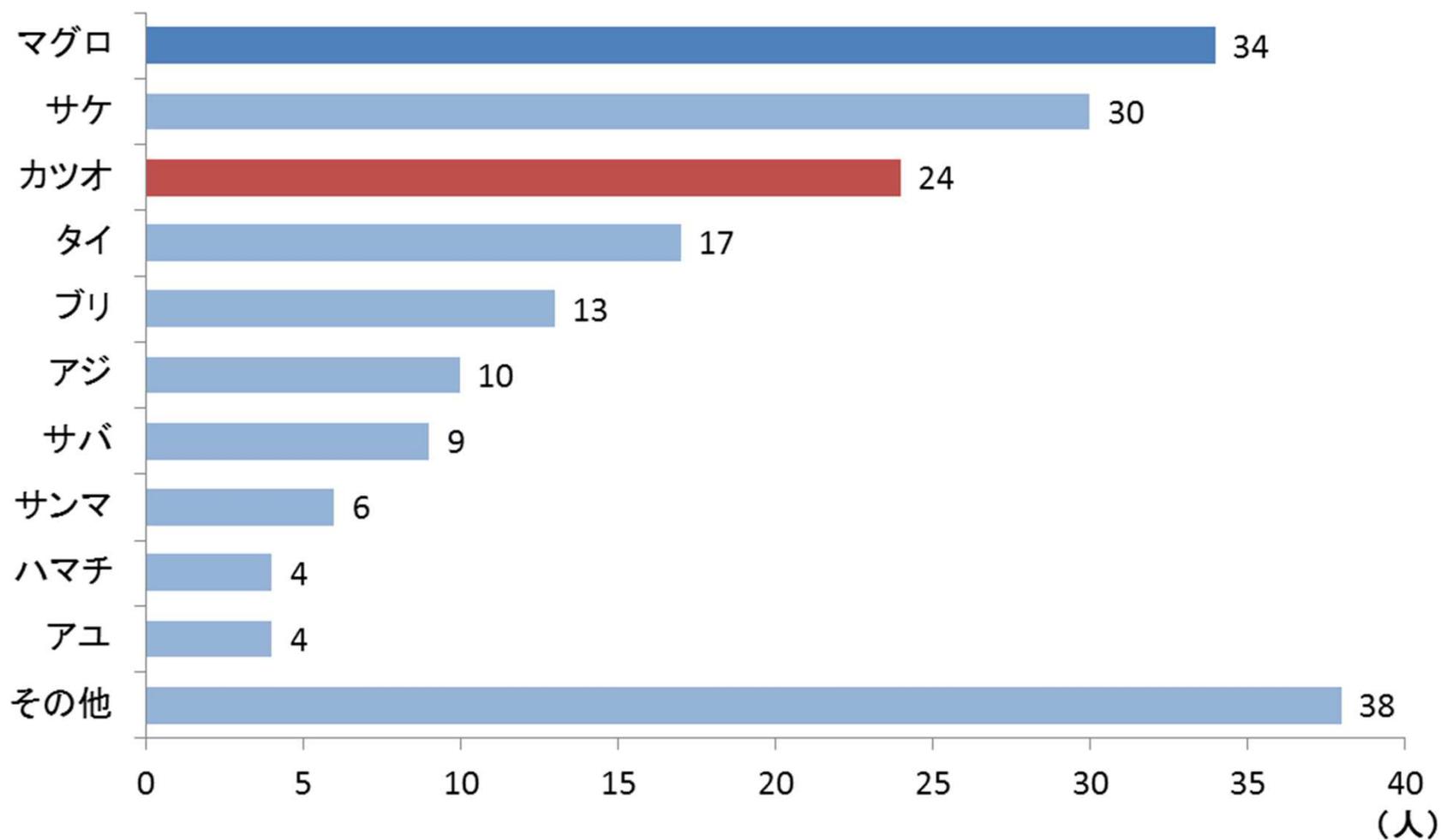
土佐焼き

土佐揚げ

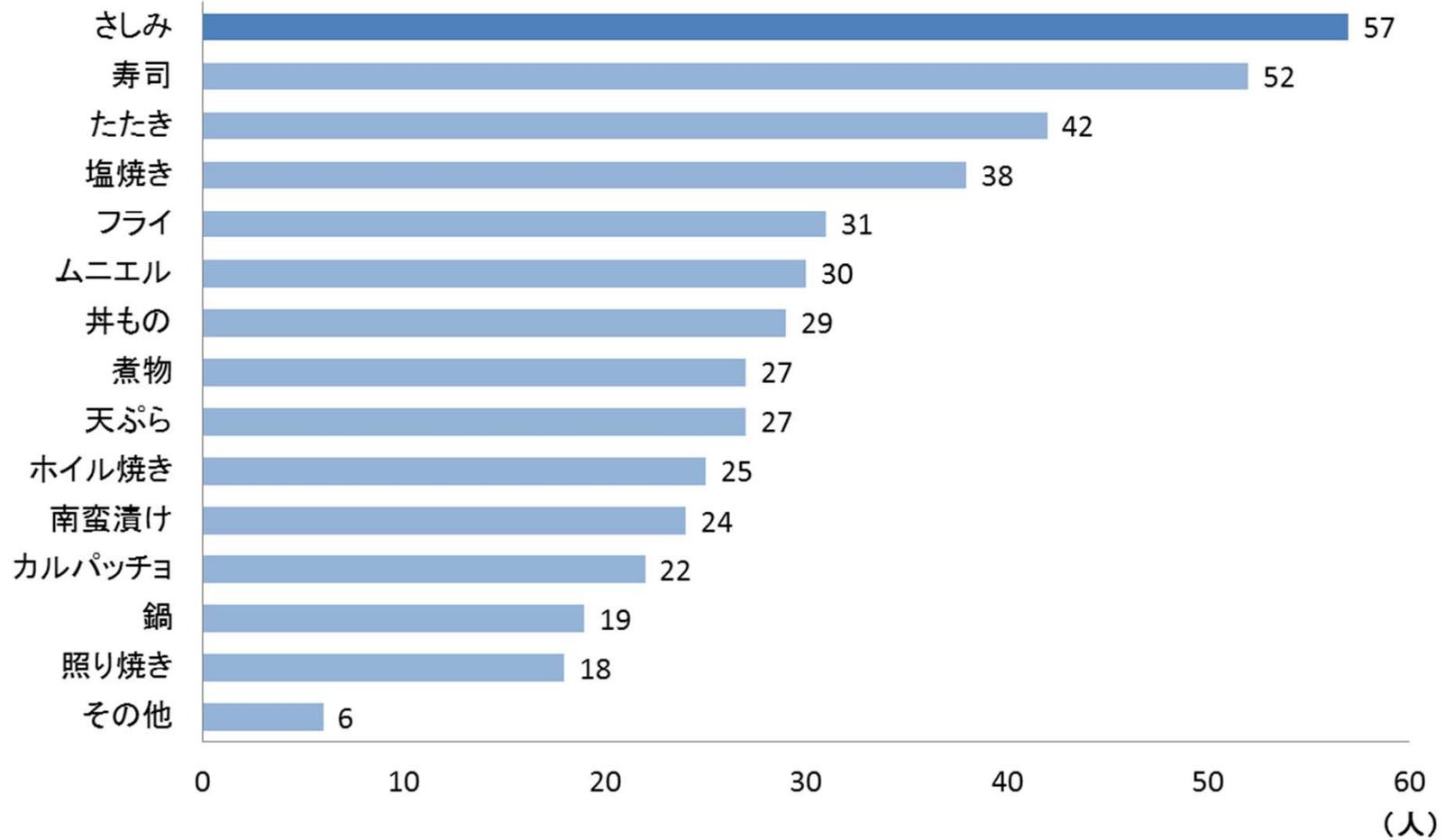
(1) 魚料理は好きですか？



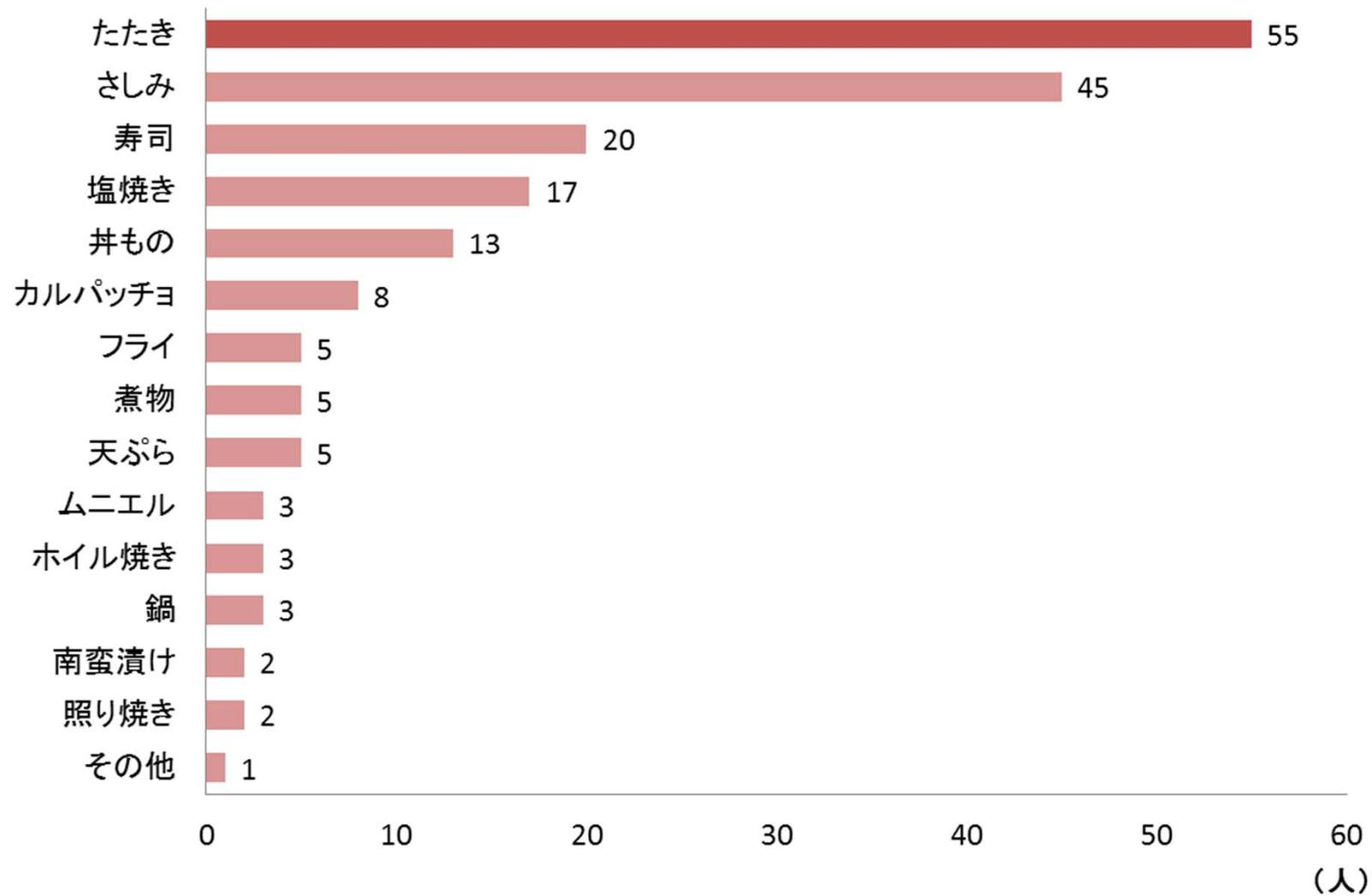
(2) 好きな魚は何ですか？(好きなものから順に3つ)



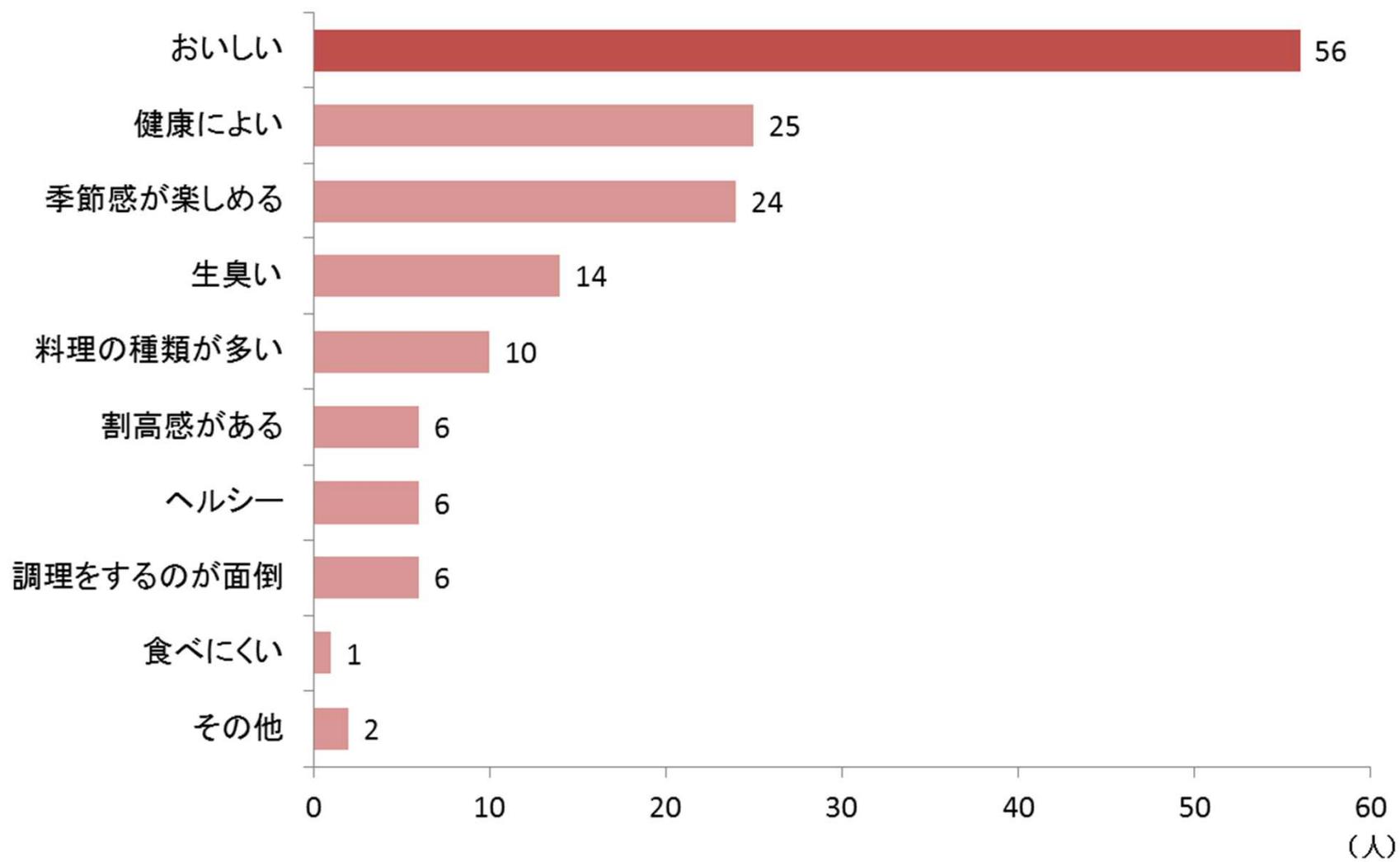
(3) 好きな魚料理は何ですか？(複数回答可)



(4) 好きなカツオ料理は何ですか？(複数回答可)



(5) カツオのイメージは？ (複数回答可)



カツオの歴史

- ・縄文時代

 - 遺跡からカツオ出土例（青森県など）

- ・古代は「堅魚」

- ・「日本書紀」（奈良時代720年）

弥生時代後期に孝元天皇の皇子大彦命の孫、料理の祖神「磐鹿六雁命」が登場、景行天皇の東国巡幸に随行した際、上総国（千葉県）において「堅魚」と「白蛤の膾」を献上、その功により膳臣の姓を賜る。膳臣とは宮中で食事を担当する長のこと。

平安時代

延喜式・・・(平安時代の法令集927年)

カツオの加工品は当時の賦役品

朝廷への献上品 神へのお供え物

「堅魚木」とは神社などの棟木についた飾り・・・権力のシンボル

* 堅魚・・・素干し

「堅魚というのは、乾曝せば極めて堅硬くなる ところからこう名づける」とある・・・随一の兵糧であった

* 献納品の中に、「土佐国堅魚八百五十五斤」

* 「十一斤十両」が多い・・・103本、7415g(1本 約72g)



朝倉神社 堅魚木

- 生堅魚
- 麩(荒)堅魚・・・火であぶらず日干したものの
- 煮堅魚・・・堅魚を茹でて火乾して日干したものの
「鰹生利(なまり)節」

堅魚煎汁(カツヲイロリ)・・・古代のうま味調味料
税の一種

その煮汁を2～3日煮詰めるとゼリー状になる。味の良し悪しがあり、不足分は正税(租で納めた米)で交易して進上せよとの規定があり、その重要性がうかがえる。

保存性がある

主に駿河・伊豆国を中心に貢納が義務付けられた・・・18～22日を要する
(志摩、相模、安房、紀伊、土佐、日向、豊後)

古代の味覚感覚は和食の形成に大きな影響を与えたかも

＜うま味成分イノシン酸 1913年小玉新太郎発見＞

未醤(ミソ)醬(ヒシオ)酢など大陸伝来の調味料と並んで純国産調味料として重用された

モルディブ共和国のカツオ

1人当たりの1日の魚介類消費量1位(世界176カ国中) <日本6位>

(2012年FAO国連食糧農業機関)

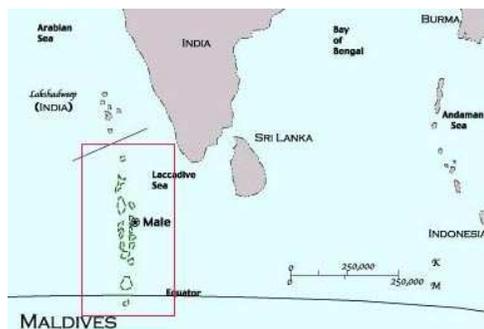
特にカツオをよく食べる

- ・15世紀以降かつお節がつくられてきた記録がある。
- ・日本のかつお節についてはモルディブ起源説もある。

サッカーマス・・・カツオを煮塾ただけで生に近いもの(なまり節)

ワローマス・・・乾燥がヒキマスほどでなく少しやわらかいもの

ヒキマス・・・塩水で煮た後、1～2時間燻す。何日か天日干しし十分に乾燥させたもの(荒節)



モルディブフィッシュ

リハークル・・・カツオソース(丸ごと茹でた後、5時間ほど煮詰めたもの)

鎌倉時代

勝負に「勝つ男」のカツオで縁起の良い魚として、武士の間に広まる
⇒勝男武士

保存食・携帯用の兵食として重宝

*トカラ列島には「かつほぶし」と書かれた最古の記録(1513年 種子島家譜)
「カツホ」「花鰹」の文字は、1489年四条流包丁書に

江戸時代

初カツオ 初物を楽しむ風習

「目には青葉 山ほととぎす 初鰹」(山口素堂)

「鎌倉を生きて出けむ初鰹」(松尾芭蕉)

「俎に小判一枚初鰹」(宝井其角)

「聞いたか聞いたと初鰹」 通ぶりを自慢し合う江戸っ子「ほととぎすの
音色か、ばか高い初鰹の値段か」

「女房を質に入れても初鰹」

料理物語

- 著者不明
- 寛永20(1643)年刊行
- 料理専門書としては最も古く、その後の料理書に数多く引用されている。

煎酒ハ かんやのしほりくつたぐつたわら
 のふたを合入せんじあぢをひきとりた
 よにほどにわけてうへにひきとるわら
 二番もせんじつかひ候
 煎酒ハ かんやのしほりくつたぐつたわら
 のふたを合入せんじあぢをひきとりた
 よにほどにわけてうへにひきとるわら
 二番もせんじつかひ候

だしは かつほのよきところをかきて 一升あ
 らば

水 一升五合入せんじ あぢをすひみ候て あ
 まみ

よきほどにあけてよし 過候てもあしく候
 一 番もせんじ つかひ候

煎酒は かつほ 一升到梅干十五廿入 古酒二
 升

水ちとたまり少入 一升到せんじ 一しさま
 して

よし 又酒一升水 一升入 二升到せんじつか

本朝食鑑

(1697(元禄10)年刊行、江戸時代の本草書)

土佐・紀伊の産は、味が厚く、肉は肥えている乾堅にしたものが上品で、生食の場合は味が過美であって飽きやすい。

* 生食する場合、辛錯汁(からしす)に和したり、あるいは冷塩酒に和したりして、これを俗に指身(さしみ)と称している。生鮮なものは優れている。鱈は巖醋、白塩、冷酒、蓼、蘇、薑、橙を用いて調和してもよいものである。

* 餅鯉・・・肉が飴のように粘るもの

* 魚毒にあてられた場合を、通俗に「酔う」という。

(醒のように面は赤く、頭は眩き、身には紅暈を發す)

* 鰹節(乾堅魚)

我が国の日用の物で、五味の偏りを調和し膏腴(うまみ)の美を発生させ、塩梅(調味料)の中の主たるものである。それ故、上は廟堂より下は田舎に至るまで、一日もなくてはかなわぬものである。

土佐の産は、大きいものは1・2尺余あり、肥実であって、表は黒、裏は紅、極めて厚く美であり、土佐節と呼ばれる。

* 鰹醬 (醃 ひしお)

各処で造られ俗に鰹の多多岐(たたき)と称する

勢州の桑名、紀州の熊野、遠州の荒井の産が上であり、
相州の小田原がこれに次ぐ。

貞丈雑記 (1763(宝暦13)年～1784(天明4)年 伊勢貞丈著)

「かつをと云魚は、古はなまにては食せず、ほしたる計用ひし也。ほしたるをもかつをぶしとはいはず、かつをと計いひしなり。かつをはかたうを也。ほせばかたくなる故也。かたうをを略してかつをといふなり。されば古は堅魚と書いてかつをとよみしを、後に鰹の字を作り出したり。俗字なり。朝鮮国にて松魚と云也(松のひでの如く肉の色赤き故なり)」

カツオの保存食品

* 大和朝廷以前から、煮乾し、塩乾しなど素朴な形

* 室町時代に「焙乾」技術が導入され「かつお節」ができる
(煮たカツオを天日と火勢で乾かす)

* 燻乾(焙乾)方式の完成品(燻製で魚肉中の水分を除く方法)

・延宝2(1674)年、紀州の甚太郎が宇佐浦に来る。
燻乾法を考案、「熊野節」として土佐藩の秘伝に。

・改良節(煮熟・焙乾・カビ付け)

・宝暦8(1758)年、紀州の善五郎(土佐の与市)が、安永10(1781)年に安房へ、
享和元(1801)年に伊豆へ製法を広める。別の人物が薩摩に。



三代名産地(土佐節・薩摩節・伊豆節)

改良土佐節

宇佐浦の播磨屋亀蔵・佐之助<天明(1782)年生れ>が亀蔵節で売り出す



近代の改良節の元祖は土佐の宇佐浦

諸国鯉節番付表(文政5<1822>年)

清水節、宇佐節、福島節、御崎節、須崎節、手結節、御畳瀬節、井の尻節、佐賀節等々、土佐の浦々の名をもつ鯉節が、その上位の大半を占めている。

カツオを処理する際、不要な部分もすべて利用

皮と内臓の一部……塩辛に

内臓と血は池や桶にためて……肥料(ワタゴエ)に

脂身はハランボ……塩漬けに

頭と骨は煮た後乾燥……肥料(煮かす)に

表附番節經國諸

年五政文

同同同同同同同前小間大 頭結腦間	司行	同同同同同同同前小間大 頭結腦間
土枝紀阿同土藤同同土藤 州學州波佐摩佐摩	志鹿田突實與永乎須御役 波兒達發津津良結崎崎島 節節節節節節節節節節	同土同紀紀同同同同同土 州州州州州州州州州
同同同同同同同同同前 頭	土同同阿 位位波	同同同同同同同同同前 頭
房茂同伊紀土同同同同同前 州摩豆州佐州州州州州	由大由 浦島浦	伊藤房藤同同伊紀土同同紀日 豆摩州摩五州州州州
千小岩安日西須長新引卡海 倉港地島高濱利鳩宮本空部 節節節節節節節節節節節節	方話世	八畧白越道松田芳下上勝尾宮 丈島子木郡崎子養田野津箕崎 節節節節節節節節節節節節
同同同同同同同同同同前 頭	同肥伊同土 州珠位	同同同同同同同同同同前 頭
同右同互同房同殿同房同同伊 枝州州州州州州州州州	五天宇久寢 島草津	同同同同同同同同同同同伊 城五州州州州州
貴中御新磯江安境川逢下伊若神 岡作倉島村見濱津口文田東柳津 節節節節節節節節節節節節	元進勸	久小江大三天和馬沼千忽川宇 項名名島宅津田込津田戸津久 節節節節節節節節節節節節
同同同同同同同同同同同前 頭	紀州	同同同同同同同同同同同前 頭
同同同同同同同同同同同同前 頭	加日 太向	同同同同同同同同同同同同前 頭
白大大田倉津細唐慶田文川中大振舞松浮 龍田濱濱古里濱赤項尾慈尻濱瀬子濱邦内 節節節節節節節節節節節節節節節節		八新山釜松最東平河大四水江古真勝 产込田石崎仙島濱原津金木細宇浦浦 節節節節節節節節節節節節節節節節

(山本高一著「經節考」筑摩書房)

料理秘傳并調理秘録

文化二(一八〇五)年

江戸期料理人の記録

日高三藏 久留米藩お抱え料理人と考えられる

一 鰹細松魚吟味して四ツ身二とり
血分を汁とく長き俣厚さを汁
むらなく切組へ毛を元々の
氷おろしをむらなく少しかけ
細引いふも長き俣厚さを汁とく
よくしめる砂糖ハ魚毒を消なり

鰹細松魚 吟味して 四ツ身二とり

血間を取て 長き俣 厚さを分ばかり

むらなく切 組へならへ毛ふるいにて

氷おろしを むらなく少しふりかけ

細引いかにも長く出来る 砂糖にて

よくしめる砂糖ハ魚毒を消なり

一 砂糖漬鯉ハ鯉ハ糖ヲ和シテ
一斗ヲ煮テ然レバ斗ヲ置テ
落シ作ル也 煎酒ニテ用也

砂糖漬鯉ハ鯉をおろし皮を
引砂糖を懸 一時斗り置洗ヒ
落し作る也 煎酒ニテ用ゆ



1984年 宮川逸雄先生 生け作りの授業 RKC調理製菓専門学校

鰹のたたきの歴史

最古の記録・・・天正10年(1582年)、三重県・松阪の松本家に残存する由緒書
「徳川家康」に進上

慶長(1596年～)のはじめ、安芸郡白浜の「明神道喜」が、
山内一豊の弟「修理亮康豊」に「鰹たたき一桶」進上

発祥地・・・土佐清水市の西海岸か？

塩辛？

享和4年(1804年)「森家日記」に「猪口 たたき」

弘化2年(1845年)「岡家棟上げ献立」に「小皿 鰹たたき」

明治26年(1893年)「割烹受業日誌第二輯」に「松魚のたたき」

先ず松魚を四節におろし薄塩をいたし金串を刺して其場合上肉と
なる所は少しく下身となる部は久しくふすべ終れば刺身となし而し
てまた食塩をほどよく散り酢及醤油を混じたるものを注ぎかくる也

明治26年までに現在のたたきが出現

続郷土史夜話

平尾道雄著

3 鯉のたたき

南国土佐の味覚として、観光客をよるこばす料理に鯉のたたきがある。この料理がはたして土佐独特のものであるのか。とすればいつ頃から土佐に行われ、だれが考案したものかということがよ

く話題にされる。話題にされるままで甲論乙説、いまだにその定説が出されないのだが、案外それが「たたき」の味なのかも知れない。

「鯉のたたき」という名称は古くからあった。慶長のはじめ安芸郡白浜の明神道喜が藩祖山内一豊の弟修理亮康豊にそれを進上している。明神文書のうちに「鯉たたき一桶」とあるのだが、問題はその容器なのだ。皿鉢に盛るかならべたものならば、こんにちのそれとも想像されるが、桶では都合がわるい。これは当時他国でも行われた塩辛と見るべきではあるまいか。

先学関田駒吉氏の説であるが、よそでも鯉の塩辛をたたきと呼んでいたのだ。天正十年天王寺の変後、徳川家康が土賊の襲撃になやまされて伊勢の白子の浜へのがれた。これを隠まった土豪松本ながしが、家康の食膳に供したのが鯉のたたきであった。家康がたいへんそれを賞味したので、その後も時々駿府城へも贈進したとも伝えられ、現在浜松辺でも鯉の塩辛のことをたたきとよんでいるそうである。

明神道喜が山内修理亮へ進上したのもそれと同類で、土佐特有のものではなかったと考えられる。

このような例は「森家日記」のうちにも発見できるだろう。江ノ口に住んでいた武家森勘左衛門の日記で、寛政から天保年間を中心に書かれたもので、たいへん趣味のゆたかな人だったらしい。

山海の漁獵や文学の会合、さては宴席の料理まで詳細に記録されているが、そのなかに鯉のたた

並河たたき大秘法 (宝暦(1751~63年)初年 儒者・宮地静軒の手記)

1、ずい分あたらしき鰹、まるにてよく洗、頭ヲはなし申時、下ニ鉢ヲすけ血ヲ一滴もステズ器ニうけ置、さてえげとわたとヲバ去り、其外ハ直とタタキコミ申、尤頭モタタキコミ申、血とヒトツニ仕申候。

1、右のたたき一本アレバ、塩4合、かうじ五合ほど入れ、つめふた仕置申候。

1、まるにて洗申後、少も水け不レ仕事習也。

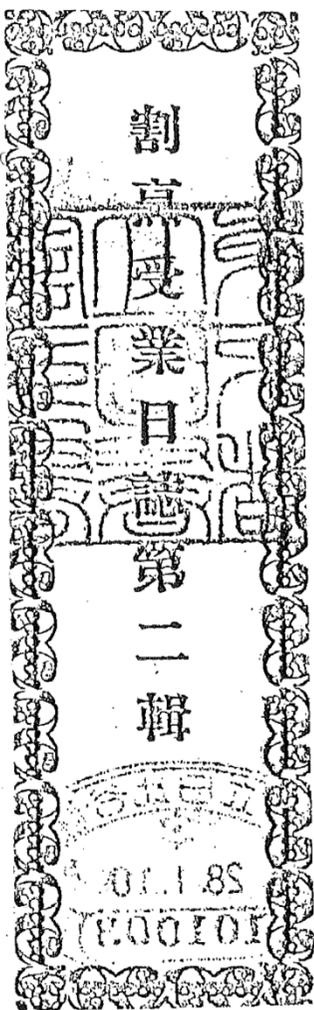
塩辛で保存食品

＊森家の日録に幡多路を旅行して

「汁に鰹骨身ともたたきて油にて揚げ候。鳥の如し。皆々珍しき故記す」

＊山内家の重臣並河志摩の発明

「カツオ味噌」・・・カツオの肉をつくり込んだ味噌



割烹業日誌第二輯

松魚かつを 四百五十目

松魚かつをのたき 食塩 一合五勺

酢 一合

醬油 五勺

先づ松魚かつをを四節よしちにおろし薄塩うすしほを爲し金串かねぐしに刺さして其場ば合上肉あひうみのとなる所は少しく下身したみとなる部ぶは久しくひさふすべ
終おはれば刺身さしみとなし而して又食塩しほをほどよく散より酢及醬油を混まじたるものを注そぎかくる也

魚を焼いて刺身につくる習慣があるのは

①薩摩半島・枕崎市 立石氏

「魚を3枚におろして、身の表面を焼くことをヒドル(火取る)という。大正時代には「たたき」や「焼き切り」という言葉はなかった。昭和12年ごろ、マーシャル群島のかつお節工場で働いていたとき、土佐から来ていた浅利芳太郎さんが、おろしたかつおの身を近くにあったスコップに乗せ、かまどの火で焼いて作ってくれた。醤油で食べた。」

* 高知県には鉄きゅう(たたきを焼く専用の金網)があった。枕崎市では昭和になってから。

②紀伊半島の南部・田辺市

終戦の頃まで「たたき」といえば、かつおの身にみそと玉ねぎを入れて包丁でミンチ状にたたき切りしたもので、そのまま食べていた。

「焼きなます」というのがあった。かつおの身の表面を炭火で焼いて刺身につくり、葱を刻んで乗せ、醤油で食べるものと酢みそで食べるものがあった。二杯酢は最近のこと。

魚を焼いて刺身につくる習慣はない

房総半島

房総で「たたき」は、アジの身を細かくたたき切りした「アジのたたき」。

「カツオの湯むぐり」は、刺身にして熱湯をかけ、しょうゆをつけて食べていた。

「水なます」は、氷水に味噌を溶き、魚の身やしょうが、唐辛子を入れ、冷飯の上にかけて食べる。

伊豆半島

「カツオのなます」は、刺身にして、酢と塩を合わせたものに浸し、白くなったところを食べる。

たたきの発祥地

高知県土佐清水市の西海岸が有力

理由①たたきと焼き切りの区別が明確

②塩だたきという名称が残存している

③調味料としては最も手近で、しかも手を加えない醤油で食べる

- 磯魚の焼き切り・・・味噌、または湯ざましで味噌を溶いたもの
(湯ざましにすると水っぽくない)
- カツオや磯魚を節におろして、皮だけを焼いて刺身にする。
(魚をより美味しく食べるために、先人の生活の知恵から生まれた料理)
- 塩だたき
昔は醤油が貴重品だったので、塩を振って食べていた。(庶民が平常に用いた調味料は、塩、みそ、酢)

たたきのもっとも古い食べ方

その他の説

- ・長宗我部元親が、安芸の浜でカツオをカヤで焼いて食べた。
- ・明治時代初期に外国人が来た時、カツオを半焼きにしてステーキの代用にした。
- ・江戸時代、土佐藩の殿様が食中毒を恐れて「カツオを生で食べてはいかん」というお触れを出したが、どうしても食べたいので、表面をさつとあぶって「生じゃないぞ」とアピールした。

- たたきの語源

叩く

- たたきの分類

作り方

共通点は

「いぶす」「塩を振る」「たれをかけてたたく」

異なるのは

醤油だたき・・・幡多～須崎

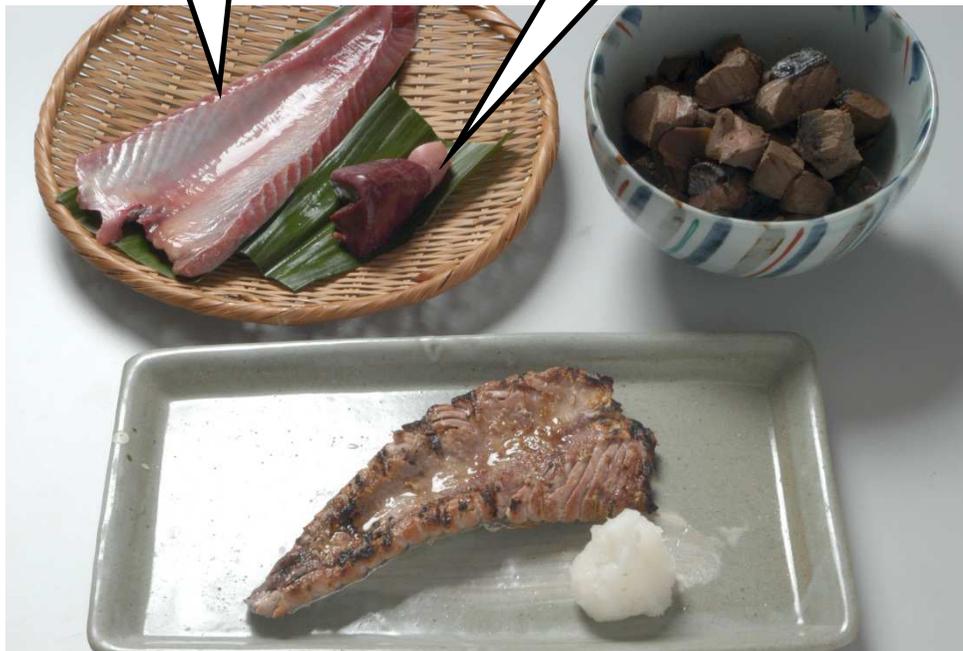
二杯酢のたたき・・・高知市中心

柚の酢だたき・・・安芸～室戸

かつおのたたき

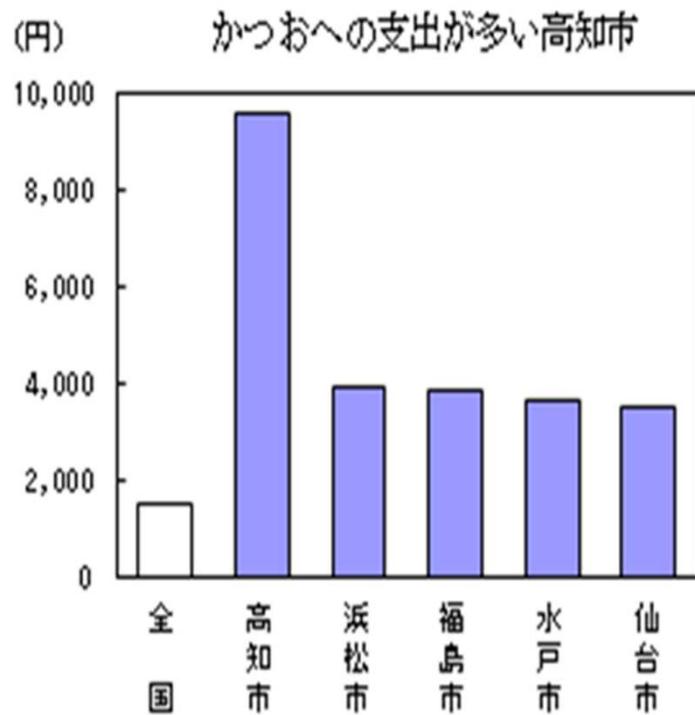
はらんぼ

ちちこ
(心臓)



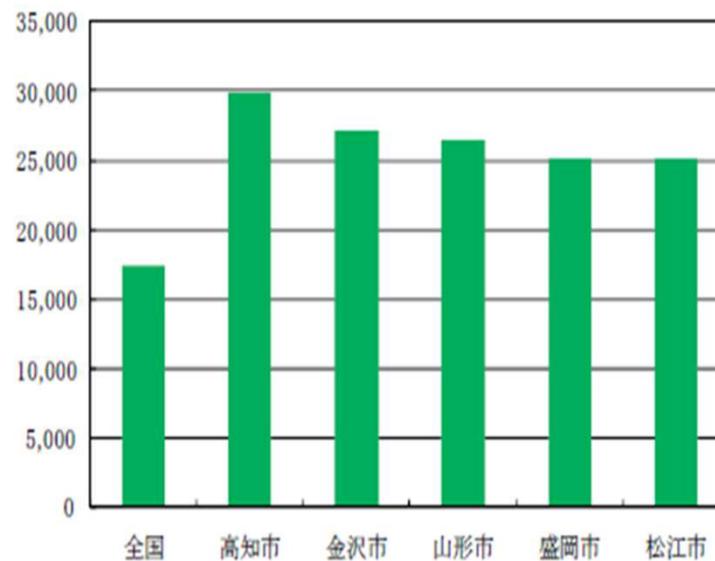
酒盗は内臓(胃や腸)を使う

命名は第12代藩主 山内豊資(?)



(平成22～24年平均)

図3 飲酒代の1世帯当たり年間支出金額の
都道府県庁所在市別ランキング(平成19～21年平均)



「家計調査通信442号(平成22年12月15日発行)」より

資料:総務省統計局「家計調査」

・酒盗

新鮮なカツオの内臓(腸)でつくる塩辛

(塩辛はイカ・カニや魚などの肉・卵または腸などを塩漬けにして

発酵させたもの)

・カツオの糠味噌汁

カツオのアラでつくった味噌汁



- その他のたたき

野菜類

南瓜 茄子 椎茸

魚介類

アジ ウツボ タイ イサキ サンマ マグロ サバ
サケ など何でも

肉類

鶏肉 馬肉



南瓜のたたき
(おごし風十割ちみじ)



ウツボのたたき



椎茸のたたき



茄子のたたき

高知県の食の特徴

- ・素材の持ち味を生かす食べ方が多い
- ・酢をよく使う（柚子 仏手柑 直七

だいだい）

・魚食文化の地

・宴会（おきやく）は皿鉢料理で、宴席マ

ナーは融通性のある交流

・古い食べ方が残っている（かしきり 碁石

茶 山椒もち



編著/土佐伝統食研究会

土佐の酢みかん

香酸柑橘



土佐学協会「土佐の酢みかん」

おきやく(宴席)

皿鉢の基本は

生(なま)



と

組みもの



皿鉢料理の歴史

起源

神人共食する酒宴 直会(なおらい)

鉢盛り料理として明治まで

1799年 森勘左衛門の日記
第12代藩主 山内豊資

江戸時代(最古の記録は延宝2年(1674年) 郷中御法度掟に砂鉢)

皿鉢はぜいたく品、売り買いと使用禁止の藩令たびたび

- ・本膳料理に彩りを添えるため、大皿に盛った料理を出したのが始まり
- ・浅鉢 砂鉢 沙鉢 佐波知 → 皿鉢
- ・さーち さあち さわち さはちと呼び方いろいろ
- ・1尺2~3寸(36~39cm)有田焼・九谷焼など

明治

- ・皿鉢の売り買い自由に、皿鉢料理急速に発達
- ・仕出し兼業の魚屋、ハラン

昭和

- ・簀(さな)が考案され、体形が整う

皿鉢の語は三重県志摩地方、愛媛県宇和島、新潟県佐渡などにもあった。昭和初期以降はすたれる。

1950年代 観光資源化始まる

組みもの



料理の数は奇数



この素晴らしい遺産

「食」を中心にした私たちの「暮らし」 そのものが「和食」

食文化は、自然環境や歴史習慣などを背景にして
育まれるもの

生産や流通、食事を楽しむ時間や空間、伝統的な行事、
調理法、調理器具や食器の使い方、感謝の気持ち

和食文化を後世に伝えるには・・・

引用・参考資料

- ・『続郷土史夜話』(平尾道雄著,1960)
- ・『皿鉢料理のすべて』(宮川逸雄著,1972)
- ・『土佐の料理』(宮川逸雄著,1979)
- ・『カツオのたたきのルーツを探る』(宮川逸雄著,高知料理研究所,1993)
- ・『椀と盃 土佐の食』(川村源七著,高知市民図書館,1974)
- ・『土佐のカツオ漁業史』(編纂事務局編,高知県中土佐町,2001)
- ・『土佐の食卓 : 伝えたいおふくろの味ママの味』(土佐伝統食研究会著,高知県農業改良普及協会,2007)
- ・『割烹受業日誌』(和田寅太郎,来々堂,1893)
- ・『本朝食鑑 4』(人見必大著、島田勇雄訳,東洋文庫378,1980)
- ・『料理物語』(写し) (寛永20年,学校法人新宿学園新宿調理師専門学校所蔵)
- ・『江戸期料理人の記録—料理秘傳并調理秘録』(海野岩美著,新宿調理師専門学校出版部,1994)
- ・『総合調理用語辞典』(全国調理師養成施設協会著,公益社団法人全国調理師養成施設協会,2014)
- ・「かつお節 とかつお節だしに関する調理科学的・食文化的考察」(河野一世,日本調理科学会誌 Vol.41,2008)
- ・「古代の調味料としての鰹色利 : 鰹色利における保存性」(五百藏良・西念幸江・三舟隆之,東京医療保健大学紀要第10巻,2015)