

高知カツオ県民会議 第二回カツオ食文化分科会 議事録

場所：料理処 希満里（割烹旅館おおりや）

開催日：7月11日 18:00～19:00 分科会 19:00～ 懇親会

（参加者）

(株)丸三 岡内啓明	(株)ノーベル 木村祐二
和建設(株) 中澤陽一	日本航空(株)高知支店 磯村康志
(一社)高知県調理師連合会 大下正治、松本 昌時	
高知中央市場鮮魚仲卸協同組合 徳廣 好彦	(株)ゼロ・ピクチャーズ 安藤桃子
(株)サンプラザ 中村健	(株)エースワン 天羽智彦
(株)ティーエルホールディングス 久保公晶	高知割烹学校 高橋本
高知商工会議所青年部 西村修一	高知商工会議所青年部 田中照久
(公社)高知青年会議所 水谷太一	土佐鶴酒造株式会社 南部孝治
麒麟ビール高知支社 石田 健志	アサヒビール(株)高知支社 佐久間潤
高知商工会議所女性会 石原文子・田邊洋子・二宮邦江	
高知県水産振興部 宮本猛・岩崎健吾	
高知カツオ県民会議事務局(高知広告センター) 松岡洋介・奥代智	
食文化分科会事務局(丸三) 別府康高	合計 26 名

（協議内容）

1. 幹事会の決議事項

以下、座長より報告がされた。

①高知カツオ県民会議第2回シンポジウム

11月9日(木) 17時 カルポートでの開催が決定した。

また、シンポジウム後は、ホテル日航旭ロイヤルにて懇親会を開催する。

②県民会議規約の改正(案)とH29年度収支予算(案)について

高知カツオ県民会議全体の承認が必要な事項なので、詳細をカツオ県民会議全体に確認したうえで改正、また予算の執行をおこなう。なお、当分科会の予算は10万円となっているが、うんちく本の発行部数などで左右されるので、その都度、幹事会や分科会での合意形成のもと進めていくようにする。

2. 今年度取り組みテーマの変更について

第一回の分科会で、①カツオ「うんちく」小冊子、②カツオマイスター制度の調査研究、③カツオ出汁の研究、以上3つが当分科会の取り組みのテーマとしてあげられ、今年度は①と②について進めていくことになっていた。しかしながら、この2つのテーマは、すでにNPO 法人高知の食を考える会の「高知の幸を活かす委員会(上町池澤本店 池澤秀郎委員長)」が取り組みを進めている。そこで、複数の団体で同じテーマを扱うよりもまずは、高知の食を考える会で①②の協議をおこない、熟度の高いものが出てきた段階で、当分科会の皆様方からご意見をいただき、さらに完成度の高まったものを公式なものとして仕上げてはどうかという考えが、座長より示された。については、今年度は③のカツオ出汁の研究をテーマに、分科会の活動をおこなうこととした。

### 3. カツオ出汁文化について

- ・ カツオ節(本節)と宗田節など、どこまでが研究対象だろうか？
- ・ カツオ節の生産量一位は鹿児島県枕崎市である。
- ・ 高知県内のカツオ節生産、製造工程、一番だしや2番だし、どのような情報発信ができるだろうか。
- ・ カツオ節に使うカツオは、おそらく網で取ったカツオだが、高知のカツオでブランド力を持つのは一本釣りカツオである。発信の仕方に工夫が必要であろう。
- ・ うんちく本の中に出汁の事を落とし込むのもいいのではないだろうか。
- ・ 高知の人は枯節を使っているだろうか？ 実は都会の人の方が出汁への感度が高いのでは. . . 多くの家庭で出汁へのこだわりは薄れ、料理に使うのは「カツオ風味のほんだし」に。
- ・ 子どもの仕事はカツオ節を削ること、しかしあれから数十年、いつの間にか無くなってしまった習慣
- ・ カツオ節からではなくカツオのアラから出汁を取る。高知ならではの出汁の提案もありでは
- ・ 出汁の取り方を知らない、知らなくても困らない
- ・ ペロメーター(味覚)が衰えて、本来の美味しさ(旨味)が分かりづらくなっている(舌が汚れてきた. . .)
- ・ アミノ酸が多く含まれ身体にいいというような、カツオの効能や栄養素もアピールできる。
- ・ 濃い出汁を取ると塩分が少なくても美味しい料理ができる(身体に良い)
- ・ 節を出汁ではなくかけて食べる文化、生節(ゆで節)など、高知は食べる文化もある。
- ・ 飲み比べ(食べ比べ?)をして、違いを知りたい。
- ・ だしソムリエという資格がある。

◆様々な話が色々な方向に進む → 方向付けがあいまいで、もやっとしていることが原因

カツオ出汁のことを、「使用して欲しい」のか「知ってほしいのか」??  
そもそも私たちが出汁文化についての見識が少ないということもある。

◆次回以降～

次回は高橋先生の講演を実施して、私たちが出汁についての見識を深める会としてはどうだろうか。  
以降、本節、宗田節などについて学ぶ機会を設ける。  
そして、それらをふまえて方向性も含め、一から作っていく。

【 次回 開催日程 】

日時 : 9月12日(火曜日) 14:00～  
(奇数月第2火曜日)  
場所 : 未定