



坂下緋美先生

於 印南町立 稲原中学校

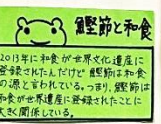
稲原中学校
2年1班

ふるさとの歴史と文化をたずねて

鰹節

先人の 苦勞と技術

三人衆 の活躍



③鰹節誕生

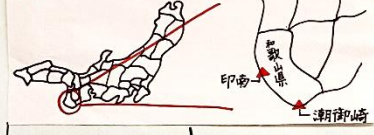
鰹が大量にとれるのは初夏～秋にかけて。しかし、その時期は魚が傷みやすかった。そこで初代甚太郎はそれまでの「煮て乾かす」保存法に「煙でいぶす」工程をつけ加えた(燻乾法)。⇒**熊野節**
それらの工程をさらに改良したのが二代目甚太郎。輸送中にカビが生じたことから氷を得て、「カビを付けて日干しする」工程を繰り返す「燻乾カビ付け法」を開発した。⇒**土佐節**

印南町は 鰹節発祥の地

鰹節の歴史

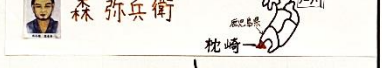
① 追い出された印南漁民

江戸時代の初期頃 印南漁民は潮御崎沖に出漁していた。しかし、その界隈の浦の利益を守ろうと現地の人たちは「潮御崎会合」を組織し 印南漁民らの漁船は締め出された。



④ 枕崎に伝わった鰹節製法

当時、藩の技術を他国に教えることは禁止されていた。しかし、宝永の津波で印南浦は壊滅的な被害に襲われ、藩は印南漁民の束縛ができなかった。そこで 森弥兵衛が鹿児島・枕崎に製法を伝えたのだ。また 弥兵衛の縁者が多く死亡したことから、彼は印南への未練を断ち切ったと推察されている。



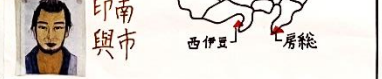
② 新たな漁場を求めて

印南漁民は窮余の策として、危険を顧みず、日向方面へ遠い航海に出た。その途中土佐白浪で初代甚太郎らは鰹の豊富な漁場を見つける。初代 角屋甚太郎



⑤ 房総・伊豆に伝わった鰹節製法

印南與市(土佐與市)は紀州の掟を破り、房総・西伊豆などに製法を伝えた。その後、印南に帰るが他国へ製法を漏らしたとして追い返された。しかし、與市が伝えた製法は今でも受け継がれており、地元の人に大切にされている。



アンケート

全校生徒に鰹節についてアンケートを行いました!

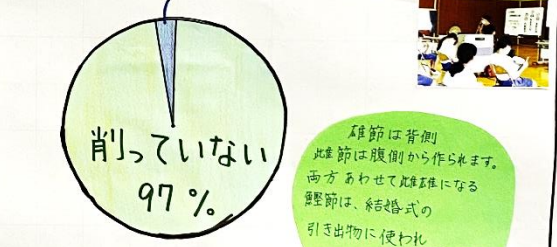
Q 鰹節を家で削っていますか?

削っている... 0%

削っていない... 97%

分からない... 3%

分からない 3%



鰹節は背側 此節は腹側から作られます。西方あわせて此節は生になる。原節節は、糸巻各々の引き出物に使われます。

