

にんべんだし
アンバサダー

工場見学 ツアー

Let's go



実際に工場見学に参加した2人がレポート!



取材ライター部
高橋さん



クリエイティブデザイン部
鵜飼さん

出発

朝の8時に東京駅集合。

大型バスを貸し切って、静岡県焼津市へ出発!

山七

今回訪ねたのは本節や惣菜の生産など、にんべんとは深く長いお付き合いがある株式会社山七。焼津地域で、いちから手作業によって本節づくりを続けている唯一の企業です!

Namakin



なまき 生切り

カツオの頭や内臓を取り除き3枚おろし、さらに背側と腹側とに分け、本節4本分にさばっていきます。山七では、3本の包丁を使い分けて行う生切り。この工程で本節のカタチが決まるため、職人技が光ります。



ひとつの無駄もない動きに、職人技を感じました!いよいよ「鰹節」への道がスタート!また、カツオ漁は7日間かけて赤道直下の海まで行き、日本へ戻ってくるそうです!

しゃじゆく 煮熟

煮籠に並べられたカツオを煮窯に入れ、およそ80~85℃に調整されたお湯で煮ていきます。カツオのうま味を、ぎゅっと閉じ込める工程です。お湯の温度や煮熟時間は、その日のカツオの鮮度や気候に合わせて調整しています。



Syajuku

ほねぬ 骨抜き

煮あがったカツオの骨を1本残らず手作業で取り除く作業です。骨が残ったまま製造を進めると、カタチや品質に影響が出てしまうため、非常に重要な工程です。山七では水を満たした水槽に入れながら骨抜きをしています。



寒い日も水の中で1本1本骨を取り除く作業。どんな骨も見逃さないの到手早く作業をされていて、まさに職人技でした。美味しい鰹節をいただけるのは、きっとこの作業があるからと思えるほど。

Honenuki



裏面へ

にんべんだしアンバサダー

おだし通信

だしのある生活



第1号

2020年4月24日(ふしのひ)

発行:にんべん だしアンバサダー
取材ライター部&
クリエイティブデザイン部

アンバサダー考案レシピ

にんべんだしアンバサダーが考案したレシピをWEBにて公開中!下のQRコードからご覧いただけます。



Instagram
公式アカウント



公式サイトページ

山七の続き

Baikān



ばい かん 焙乾

煙の熱でカツオを乾燥させます。山七では、繊細な火力調整が可能な「手火山方式」と大量に生産が可能な「焼津式乾燥機」を、作りたい鰹節によって使い分けています。薪は、長い時間よく燃える広葉樹が使われます。



手火山方式



焼津式乾燥機

実際に火入れの現場も見学でき、鰹節が自然の木材で丁寧に作られていることに感銘を受けました！手火山ではさらに繊細な火力調整が可能だそう！ちなみに薪は「コナラ」などの広葉樹です。



Kabitsuke

カビ付け

にんべんの大井川

事業所で培養している『優良鰹節カビ』を噴霧。カビ付けと天日干しを繰り返していきます。カビ付けをすることで、芳醇な香りが生まれ、透き通ったおだしがひける枯節となります。このカビ付けと天日干しを4回以上繰り返した鰹節を、にんべんでは「本枯鰹節」と定めています。約半年かけて仕上がる逸品です。

Hongarebushi



本枯鰹節 完成



まぐろ茶屋



昼食

鰹節 削り体験

工場見学の最後は鰹節の削り体験。なかなかうまく削れず、ふんわり削れるようになるまで時間がかかります。「何事も練習や習慣が大切。アンバサダーとして、うまく削れるようにしたい。」と話すアンバサダーも。



大井川

全国から集まった本節の保存庫があり、つゆの素・フレッシュパックの製造もこのにんべん大井川事業所で行われています。

選別作業

各地の生産者さんから仕入れた鰹節を、にんべんの選別職人が見分けていきます。太陽の光に当てながら、ミリ単位のキズやゆがみから、“スキ”（鰹節の中に出来てしまっている隙間）を見抜く力が必要な作業です。江戸時代の創業当時から欠かさず行われており、にんべんの品質を守ってきた工程です。本節用として仕入れても、にんべんの選別が通らなければ、削り節商品や他の商品に使われます。



芸術品とも思えるほど美しい鰹節、多くの職人の方が丁寧に作った鰹節をさらに仕分けて、最高品質の鰹節が選り出される。江戸時代から続く熟練技を五感で感じて、鰹節を大切に食べたいと思いました。

工場見学終了！



工場見学を終えて…



山七さんの工場に着いた時から鰹節の香りが漂って、終始、五感を使って鰹節の魅力を知ることができました。昔ながらの伝統を守りながら、丁寧に鰹節を作られている職人さんの仕事を間近で見学させていただき、貴重な体験ができたことに感謝しています。多くのアンバサダーの方にぜひ五感で感じて知っていただきたいです。



実際に香りや音を聴くことで、紙面では捉えきれない様々な鰹節の製造工程を肌で感じる事が出来ました。想像以上に細部にわたる工程があることを知り、今まで以上に感謝して鰹節をいただきたいと思えます！