

鰹節は本邦固有の調味品にして其需要極めて廣く、水産製造品の總産額の約六分の一をしめ、其年額約七百萬圓に達し、今尙一般人士生活程度の昇進に従ひて益々生産額の増加を催進せり。抑この製造業の起原につきては、或は南洋より傳來せりといひ、或は内地人の發明なりともいひて諸説一致せざれども、延保二年今より二百餘年前紀州熊野浦の漁夫甚太郎といふもの、土佐の近海に出漁しそれを以て土佐の國中佐の浦に於て、脯を製したるを以て初なりとせり。其後播摩屋左兵衛といふもの其法を傳習し、爾來幾多の改良を加へて今日に至れり。

鰹節の名産地

本邦に於ける鰹節生産地は東南海岸全体に渡り、只愛知一縣のみこれを産せず、これ等産地は各固有の製法ありて互にその長短を是非するも、その本質を探ぬれば何れもよるところあり。往時より鰹節の名産地として世に賞揚せらるゝは静岡、高知、鹿兒島の三縣にして伊豆節、薩摩節、土佐節と稱せらるゝものこれなり。而して昔日熊野節と稱せられて市場に雄飛せし紀州産のものは時勢の變還に伴ひ、今は衰退して昔時の名聲全地に落ちぬ。故に鰹節の改良は以上三名産地のものを模範として行はれ、本邦鰹節の形容又従つて伊豆系統、薩摩系統、土佐系統

の三に區別す。即關東東北地方産のものは伊豆系統に屬し、近畿四國産のものは土佐系統に屬し、九州沖繩地方のものは薩摩系統に屬す。

土佐節は節肌赭黒色にして殊更に手工を加へたるが如き形容を有し、古色蒼然たる趣あり。伊豆節は茶褐色にして土佐節の如く形容不自然ならず。

薩摩節は黒褐色にして全然前二者と異なり、その形容極めて粗にして修飾のあと少し。

製造法

以上三系統の節は各其の製造法に於て多少異なりたる點あれども、其大体の手数は次の四項に分たる。

一生 切

切り方は魚の大小によりて一致せざれども、いづれも最初よく魚を洗ひて頭落しをなす、次にこれを三枚におろし次に身割りをなす、但しこれは魚の大なるものに限りてなす。

二煮 熟

身割りをなしたる肉はこれを煮籠に排列して、これを釜の中に入れ煮熟す、その温度及時間は魚の大小鮮否脂肪分の多少によりて斟酌す可きものなれども、通常は煮湯のまだ沸騰するに先立ちてこれを釜に入れ、沸騰後凡三四十分にして釜の中に冷水を注ぎ、直に煮籠を引き

出して放冷す、次にこれを煮籠のまゝ骨抜き盥に浸し小骨を抜き去りて、これを蒸し籠に並べ焙乾す、その間に於て摺身を以て欠所を補ふ。

三燻 乾

次にこれをほいろにのせて燻べ乾す、その温度は節の大小によりて一定せざれども、凡八十度乃至九十度なりとす。これを二番日と稱し終らば一晝夜間放置したる後に於て第三回目の燻乾を行ふ、かくの如く順次間歇的に燻乾を行ふこと節の大小に従ひ、四回乃至十回にいたる燻乾終りたる黒褐色の節を荒節又は鬼節と稱す。

四仕 上

次にこれを日にほし終らば樽或は箱に詰めて三日乃至一日放置して後節削りをなす、次にこれを日に干し又樽詰して一週間乃至二週間倉庫内に放置す、然る時は肉の表面に青黴を生ず次にこれを日干すること一日乃至二日にして尙温かき間にたわしを以てこれを拂ひ落し、更に樽に詰めて倉におさめ二番黴を生せしめ、又日干してこれを落すかくすること三回乃至五回にして白色の黴を生じ節の中心全乾するに至りて止む、これを本枯節と稱し全製了せしものとなす、通常節は以上の方法をとりにて製せらるゝものなり。

鯉節製造の副産物

一荒 粕

骨皮等にして肥料となす。

二削り 屑

骨につきたる肉片及削り屑を以て田糞を製す。

三鹽 辛

臓腑を以て製す食用となす。

四鯉 エキス

煮汁を五分の二量に煮詰めたるもの。

鯉節製造の時期

鯉節製造の時期は鯉の漁獲期と関連して地方によりて一定せず、故に南方に早く北方に至るに従ひて遅遠す、鯉は水質を撰び暖流に住みて季節により攝氏二十二度又は二十三度の水温を追ひて遊泳區域を移動す、初夏の頃水温稍昇る時には上りと稱して西南海より黒潮に乗じ、次第に大平洋岸を北進して北海道方面に至る、然るに九月頃氣候寒冷となり水温漸う冷却するに至れば、北進したるものは再南行するに至るこれを下りと稱す、故に其漁期も地方によりて異なり従つて製造時期も一定せざれども、多くは春と秋とに於て製造せらるゝその中春に於て製造

せしものは秋に於てせられしものよりも上品なりとす、鯨節原料に供す可き鯨は肉肥満し脂肪含有量少きもの、即七月上旬までにとりたるものを可とす。晩夏より秋季に至れば鯨肉脂肪含有量増し肉やせて良品を製すること能はず、東北地方の鯨節が品質劣等なるは一はその技術の比較的幼稚なると氣候の關係上微付けを行ふに困難なることによるといへども、その根本的大原因は東北地方の漁期の晩き爲脂肪分少き善良なる鯨を得ること能はざるによるなり。

原料とする鯨の種類

鯨節製造家は通常鯨節の原料とす可き鯨を次の四種となす。

一 あじま

これはまたまがつをと稱し最も普通の鯨にして鯨節の原料として最良好なるものなり。

二 がんじょう

またまがつをととも稱し東京にては味噌かつをと稱す。

三 もちがつを

肉軟にして脂肪量多く鯨節を造るには不適當のものなり。

四 やせ

其名の如く体軀瘦少なり。

鯨節製造原料に供す可き鯨は熱帯に近き場所に産せざるものをよろしとす、熱帯に近き場所に産するものは概して肉質粗にして其製品は色澤不良に且幾分重量の輕き傾向あり、本邦にては臺灣、小笠原島、沖繩等に産するもの其の例なり、又その鯨はなる可く新鮮なるものなる可し不鮮なるものは製品の色澤及び香味不良なるのみならず、甚しきは細孔を生じて極めて劣等の製品となる。

鯨節の種類

鯨節は其切方によりて本節と龜節との二種となす。

一本節

本節は又四つ割り節とも稱し、一尾の魚を四つ切にして製したる紡錘形のものにして、その腹部の方の肉にて製したるものを雌節又は腹節と稱し、脊肉の方にて製したるものを雄節又は脊節といふ。

二龜節

龜節は一尾の魚を二つに切りて製したるものにして、品位概して本節の下品にあるなり、通常一尾六百匁以下のものを以て龜節となす。

歩留り

歩留りとは鯉の重量に對し其の鯉にて製せられたる本枯節の重量の割合をいふ、例へば一貫目の鯉にて二百匁の本枯節を製し得たりとせば、その歩留りは二割なり、而して其減じたる重量の鯉に對する割合を歩減りといふ、鯉節の歩留りは鯉の大小体質種類製造法の適否によりて差違を生ずるものなれど、大畧一割六分乃至一割八分なりとす。龜節の歩留りは本節に比し一割八分内外多きものなりとす。

鯉節の味及び成分

元來食物の味なるものは其の食物中の可溶性窒素分特有の性質にして、鯉節のだしの如き特有の香味も又鯉の肉中の可溶性窒素分によれるなり。

農學博士鈴木梅太郎氏の研究によれば、鯉節中の全窒素量は乾物中十四・六パーセントありて、其中可溶性窒素は四分の一なりといふ。而して其だしの味なるものは「アミノ酸」と深き關係を有するもの、如し。かの近年市中に販賣せる「味のもと」なる物質は池田氏の特許にして、蛋白質を強酸を以て分解して得たる「グルタミン酸」と稱する一種の「アミノ酸」を其曹達鹽に化したるものなり。

今鯉節の成分を示せば次の如し。

水分	含窒素分	脂肪	灰分	百分中固形全量
----	------	----	----	---------

- 一五・内外
- 七七・内外
- 五・内外
- 三・内外
- 八五・内外

尤伊豆節は脂肪及び含窒素分多く、薩摩節は水分割合に多し。

鯉節以外の節類

鯉節の他鯉節の代用品として使用せらるゝ幾多の節あり、普通吾人はこれをも鯉節と混じ稱して用ふるものなり、その主なるものを擧ぐれば、

一 鯖 節

又「しびぶし」ともいふ「めじぶし」ともいふところあり、「鯖」「びんなが」「めばち」等を原料として製したるものにして、其の香味鯉節に及ばずといへども價廉なるを以て、其需要鯉節に次ぎ此産額三十有餘萬圓に達す、宮城巖手高知等より多く産す。

二 鯖 節

高知、石川、鹿兒島、静岡等より産す、鯖を以て造る。

三 惣田 鯉節

「うづわ」「めがつを」等よりつくる。

四 羽 鯉節

「すぢがつを」「はがつを」等より造る。

五目 近節

「ひらめじか」より造る、薩摩土佐より多く産しこれをも惣田鯉節といふ事もあり。

六目 節

鯛より製す。

七目 鯉節

鯉節より製す。

これ等の節はいづれも其歩減り少く、價も廉にして惣菜用としては可なれども、其の適當なる時期を過ぐれば使用に適せず、即最使用に適するは入梅の効期にして寒中は使用に適せず。

節の生産地と其の製品の需要地

節は其産地によりて特有の形質あるは前述の如し、従つて其需要地を異にするものなり、今其生産地と需要地との關係を示せば次の如し。

- 静岡縣 東京へ八分 甲、信、尾地方へ二分
- 千葉縣 關東各地へ九分 京阪各地へ一分
- 宮城縣 東京へ八分 大阪へ二分
- 三重縣 近畿へ七分 東京へ三分

高知縣

京阪地方へ五分 東京へ五分

鹿兒島縣

關西地方へ五分 關東地方へ五分

上の表によりて見るに東京にて多く用ふるは伊豆節又は仙臺千葉地方の産のものにして、關西地方にては多く土佐節を用ふ。

鯉節購入上の注意

一 品質良否の決定

元來鯉節は添味料として使用せらるゝものなれば、其目的よりいへば香味佳良なるを以て足れりとせざる可らず、然れども贈答品等に用ふるには右の他形質の上に幾多の要求を有するものなり。

二 今節の優劣を決定す可き條件をあぐれば次の如し。

一 香味佳良なる事。

二 形狀良好なる事。

三 節肌の美なる事。

四 乾燥の適度なる事。

五 煮汁液の清澄なる事。

六修繕個所の少き事。

二製造せし期節によりて

而して一概には斷言出來ざるも前述の如く、秋に造りしものよりも春に於て製せられしものを上等品とす、春節は製したる年の秋より翌年の四月頃までの間に用ふるが最可なり。秋のものは翌年の五月頃より其秋頃までの間に於て用ふるをよしとす。

三品質と價格

鯉節は前述の如く其の産地によりて各製品に優劣の差あり、而して通常産地によりて其製品を次の三流に分ち品質良否の標準となす。

第一流

伊豆、土佐、薩摩及び其の近海の産。

第二流

千葉、三重、沖繩地方より産するもの。

第三流

茨城、仙臺地方の全海濱北海道近海よりの産。

而して其價格の上にも各相違あり、即一貫目の大凡の價は

第一流に屬するものは七圓乃至八圓。

第二流に屬するものは四圓乃至六圓。

第三流に屬するものは一圓七八十錢乃至三圓。

位なりとす。尤此價は年により處によりて一定せず。

鯉節の保存法

鯉節につく害虫の普通なるものは「ガイダ」「コムシ」の二種なり、其逐除法は

一 冷蔵法

二 二硫化炭素燻乾法

三 ナフタリン殺虫法

四 クレオソールの蒸氣を以て殺虫する法

以上の諸法は其効果大なるものなれども、いづれも當業者の行ふ工業的のものにして、普通家庭に於てする最簡單なるものは、

一日乾法なり。

冬の中は必要なければ五月の下旬より晩秋までの間は、最保存に困難なる時にして其間よく注意せざれば直に虫害にかゝるものなり、即其間には徹をよく取りて充分掃除したる箱に

おさめ置く、幼虫は一週間にして成虫となるものなれば時々その日乾を怠る可らず。二藁灰中に埋む。

長雨又は鶴等の續きし時其他虫のつきやすき時は、これを藁灰の中に埋めある時は虫のうれひなく、又何時まで埋め置くと味の變る虞なし。

鯉節使用上の注意

節は前述の如く産地の異なると共に風味の上にも差異あり、即薩摩節は味最濃厚なるも香氣に乏しく煮汁は黄色にして濁り冷せば腥氣を生ず、伊豆節は味淡泊にして香氣あり煮汁は透明なり、土佐節は伊豆節よりも味稍濃厚にして香氣最強し、要するに薩摩節は味の濃厚なるを以て土佐節は芳香の強きを以て伊豆節は煮汁の清澄なるを以て各其特色となす、故に其用途も各異なり伊豆節は椀物用に適し、土佐節は甘煮用に適し、薩摩節は味噌汁或は惣菜用に適す、而して鯉節以外の物より製したる總ての節はすべて煮物の濃きだしを造るに用ふ、これは味濃厚にして加ふるに價も廉なるを以て、家庭の惣菜用として最適當のものなり、而してこれ等の節は冬季に於て用ふるはよろしからず、製せられて間なき春秋に用ふれば味も香もよし。

本節と龜節とは其價に於て五と四との比なり、これは魚を四つ割になす手間と、それによりて生ずる削り屑とによりて生ずる差あり、故に普通臺所用としては龜節を用ふるをよしとす、而して上等のだしを得んとならば、其中央のちあいをとりのぞきて用ふれば差し支へなし。而して一本の節にても最よきだしをとるには魚の上半身を用ふ、又雄節は清澄なる煮汁を得るに適し雌節は濃きだしを得るに適す。

鯉節を進物になす時の注意を

従來贈答用としては多く本節のみを用ひたりしが、漸次經濟を考ふる様になりて今日にては龜節も使用するに至れり、要するにこれを贈るには先その先方を考へ、同僚又は以下の人にして實用的の物として進むる時には龜節を用ふるを可とす、されど儀式張りたる婚禮の贈物の如きは本節を用ふ可し、而して婚禮用としては伊豆節と土佐節とに限られ、薩摩節その他の諸産は用ひざるを例とせり、従來小笠原流に於ては婚禮用の贈答品として、鯉節を用ふる際には多大の費を用ひて松その他の裝飾をほどこしたり、然れども鯉節は鯉其物の發育に因みて祝儀の本意を表せるものなれば事情の許す限り、無用の裝飾を省きて先方の利用に適せしむるを以て進物の要領を得たるものとなす。

會

報

第廿三回技藝科部會は二月八日午後一時半より本校第一講堂に開かる、當日の講演左の如し。