

～日本の食文化を守る～

いごや

H28

37

枕崎
鯉節



中央交差点

枕崎青鯉会
枕崎水産加工業協同組合

(財)食品産業センター認定

本物の本場

厳選原料・伝統の味
www.honbamon.jp

※ゆでる小屋→いでの小屋(枕崎弁)→いごや

一年間を振り返り



青鯨会会長

戸床 恵美子

会員の皆様ならびに親組合、関係各位の皆様、今年一年間、青鯨会の活動にご協力ご支援いただき、誠にありがとうございました。

時が経つのは早いもので、昨年新聞にて会長挨拶をしてから一年が経過いたしました。

まさに光陰矢の如しとはこのことかと実感しております。

今年一年は一月の全鯨青名古屋大会の大雪、四月の熊本大分地震、九月の台風十六号と度重なる自然災害に予定を変更しながらの青鯨会活動となりましたが、執行部役員はじめ会員の皆様のお力添えで今日まで青鯨会会長を務めることが出来ましたこと、心よりお礼申し上げます。

九月にはフランス・コンカルノーにて枕崎フランス鯨節の工場が稼働し、今まさに世界から注目を集めている鯨節ですが、食品製造業としてHACCPへの対応も考えて行かなければなりません。各々が危害分析の考え方と具体的な危害分析の方法を理解し、今以上に安心安全な鯨節を家庭の食卓へ届けられるよう、親組合・青鯨会会員同士で情報共有しながら成長してほしいと切に願います。また、食育事業においても製造

家である会員自らが行い、鯨節本来の美味しさを伝えていくことが大切だとも思います。

会員数も少なくなってきた中で、各事業におきましては会員の負担が大きくなってきておりますが、何事においても青鯨会会員の協力あつてのものであります。青鯨会会員一致団結にて枕崎鯨節並びに我が業界の更なる発展の為に頑張ってきたと思います。

最後になりますが、今年一年色々な面でご援助頂きました組合長並びに組合の皆様、ご協力頂きました会員の皆様、誠にありがとうございました。会期残りの3カ月間もどうぞ宜しくお願いいたします。

「枕崎鯨節」の未来は



枕崎水産加工業協同組合

代表理事組合長

西村 協

青鯨会会員の皆様方には、組合の様々な事業活動に対し多大なるご協力をいただき心より感謝申し上げます。また、枕崎市が実施する催事などへの参加についても、建設的な意見や目を見張る行動力で地域振興に寄与するなど、青鯨会の存在は無くしてはならないものとなっています。

これらの活動については、会長をはじめ会員の皆様方のご協力の賜物と敬意を表する次第です。

さて、枕崎漁港に整備中であつた高度衛生管理型荷捌き所が三月末に完成し、四月中旬より供用開始となりました。このことにより、枕崎漁港で取扱いされるカツオが、水揚げから荷捌き出荷の各段階において、異物混入などの危害が抑制されるなど、衛生管理の向上に大きく前進しました。また、枕崎市漁協ではミクロネシア海域で操業する日本の海外巻網船から、転載した冷凍カツオの運搬船事業が十月から始まり、鯨節生産量日本一の枕崎を支える取組となっています。このことは地域の基幹産業である水産加工業の振興だけでなく、地域経済の活性化にも大きく貢献するものと確信しております。活力ある枕崎鯨節の将来を描くには極めて重要な取組であると考えます。

和食がユネスコの無形文化遺産に登録されたこともあり、食に対する関心は高まるばかりで、鯨節にとつては大きな財産として注目されております。今では和食は美味しいだけでなく、急速に進む高齢化社会の健康・長寿の要求に答えられる食材として重要な役割を果たしています。このように美味しくして身体に優しい機能

性ある鰹節を、広く情報発信する必要があるのではないかと思えます。そのためには、青鰹会の皆様の力添えと携わる関係者すべての方々が、そのことに対し認識と誇りを持って取り組むことが大切であり、枕崎鰹節の魅力ある将来を描くためには重要な課題でもあると思えます。

それから、九月に行われた鰹節類の品評会と産地入札会において、これまででない最高値三万円台で落札された鰹節もあり、生産者にとっては元気がもたらえる出来事もありました。これからも地域がひとつとなり、美味しい「枕崎鰹節」を手間暇惜しまず生産していくことが、更なる地域ブランドの構築に繋がって行くこととなります。青鰹会の皆様には、これまでに培ってきた伝統技法や社会が求める衛生管理などを取入れ、美味しく安全安心な「枕崎鰹節」造りに日々研鑽し、名実と共に日本一の産地「枕崎」を確固不動となるよう、会員一丸となる強力な連携を心から強く期待しております。

最後に、来る年が青鰹会の皆様方にとって、良い年でありますようお願い申し上げます。

更なる共創・共生の時代に

枕崎市漁業協同組合

代表理事組合長

上野 新作



青鰹会会員の皆様には日頃より当組合事業に対しご理解・ご協力をいただき心より感謝申し上げます。また、地域の活性化や子供たちへの食育活動を盛んに行っていると聞き致し、とても感銘を受けているところでございます。

某短大食物専攻科では入科当初、まず鰹節による出汁と科学調味料による出汁の飲み比べを行うそうです。すると皆揃って後者の方が美味しいという、鰹節出汁は味気ない・物足りないとの評価をします。

その後、一週間は自宅での食事も鰹節だして調理したもののだけを食させ、一週間後に再度飲み比べをすれば、科学調味料だしは舌がピリピリするとか後味が口に残るなどの感想となり、逆に鰹節だしは風味が良く美味しいという評価に変わり、ここから実習を始めるとの事。

たかだか一週間で人間の持つ本来の味覚性能を引き出す鰹節の力は今更もって感服するとともに和食の礎でもあり、枕崎の大いなる財産であ

る事は揺るがないものです。今の飽食日本にとって、皆様方が取り組んでおられることは必ずや次世代に伝わって行き、延いてはそれが枕崎の繁栄に繋がっていくものと思われまます。

さて、世界に目を向ければ、EU諸国はもちろん、中国・東南アジア・中近東各国は将来の世界的な食糧難を見据え需給確保に動いており、これは魚も例外ではなく、富裕層の増加や健康志向高も相まって魚食が見直され、食の安心・安全は当然の基、原料の確保が厳しくなっていくのは必至です。

そのような中、当組合としては意に反するもTPP協定が締結され人口約8億人の経済圏が誕生する事を視野に入れ、他との差別化を図る為にも平成二八年四月に「高度衛生管理型荷さばき所」を開設。これを皮切りに枕崎漁港の総合的な整備を進めており、また、海外まき網鰹原料の安定的な確保を目的とした運搬備船事業も同九月より開始致しました。これからも皆様方の要望にできるだけ添えるように精励致す所存であり、青鰹会・水産加工業協同組合様とは地域の基幹産業として先人の知恵や努力を活かしつつ、互いに切磋琢磨しながら共に創造し、共に枕崎を活性化していけるよう衷心よりお願い申し上げます。

い申し上げます。

最後に青鰹会の皆様方のご健勝と枕崎鰹節業界の更なる発展を祈念して挨拶とさせていただきます。

伝統の継承と新たな取組



枕崎市長
神園 征

今、枕崎のかつおが熱い、と私は感じています。

というのも、今年開催された日本鯉節協会主催の「第20回全国鯉節類品評会」において、枕崎市内の金七商店の一本釣鯉本節や山崎広美氏の丸サバ節が農林水産大臣賞に輝くとともに、翌日に開催された「第12回全国鯉節類品評即売会」においては、金七商店の受賞品がキロ3万3000円という過去最高額で落札されました。この栄誉は、地道な伝統の継承と商品の更なる改良を重ねてきた結果であり、受賞した方はもちろんのこと、かつお節を製造されているすべての方々が積み上げてこられた努力の賜物だと思います。

欧州連合（EU）へのかつお節の輸出が衛生管理基準の問題で困難なことを発端に、輸出ができないのであれば現地で生産しようと考え、枕崎市内8社と枕崎水産加工業協同組合、福岡の加工業者の計10社の共同出資による株枕崎フランス鯉節を設立、8月31日に竣工式が行われました。現在、順調に製造中であると聞

いております。この取組については、かつお節という商品の力を信じる思い、成し遂げようとする組織の力、そして、限界を設けない姿勢・プライドを感じるるとともに、できないものをどのようにできるようにするのか、発想の転換が非常に重要であり、輸出できないのであれば現地で製造しようとする気概に感心しました。また、和食がユネスコの無形文化遺産に登録されたことなども、今後の追い風となっていくことを期待しています。

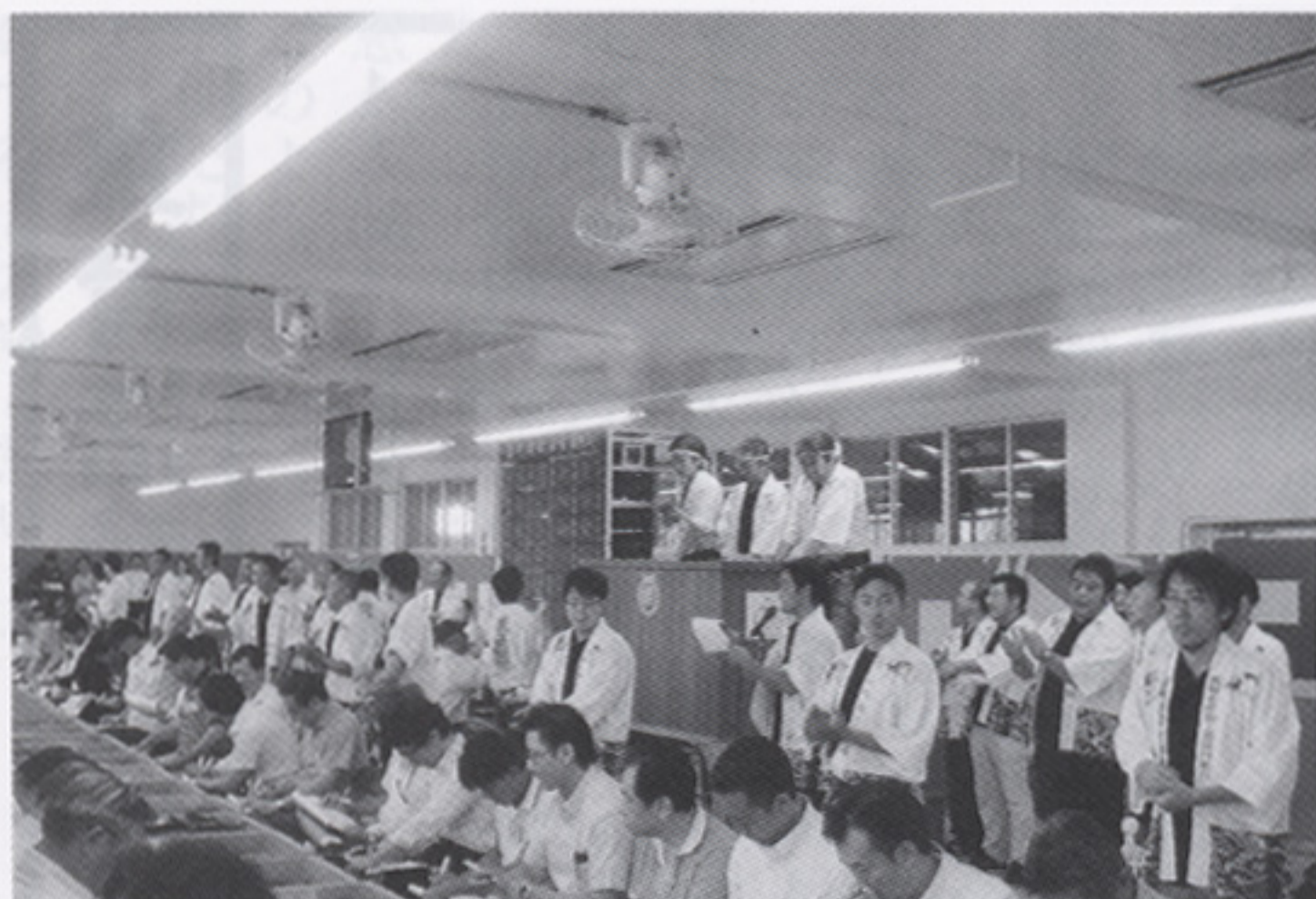
枕崎市内では、かつおを使った取組が盛んであります。カツオ・かつお節を使用した各種商品の開発・販売はもちろんのこと、市内料飲店の有志で開発した「かつおラーメン」や「商店街グルメナンバワン決定戦SHOW-Iグルメグランプリ」のグランプリ作品である枕崎市通商会連合会の「枕崎鯉船人めしSP」。「枕崎鯉大トロ丼」をはじめ、本土最南端・最北端の始発・終着駅として友好都市盟約を結ぶ北海道稚内市とは、お互いの特産品であるかつお（鯉）と利尻昆布をテーマにコンカツ（昆鯉）プロジェクト事業を実施しています。今年度、互いの高校生が協力し、それぞれの特産品を使用し開発した「かつおメンチのばくだんコロツケ」と「昆布deうま味

も かつおハンバーグ」を稚内で行われた最北端・食マルシェで販売しました。また、同作品を「第5回オレンジページ×AIZUMONONOジュニア料理選手権」に応募し、全2095作品の中から準グランプリを獲得するなど、様々な団体が多様な内容でかつおを使った活動を展開しています。

枕崎は、元来からある“かつおのまち”というイメージのもと、かつお節やかつおの刺身、タタキという古くからの伝統はしっかり継承しつつ、それらを素材とした新たな取組を重ねることで将来的にはそれが伝統となっていくようなものも作っていく最中であると考えます。

行政運営にもいえることですが「継承（継承）と改革（新たな取組）」を続けていくことが、将来に向けての地道な一歩ではないでしょうか。

平成28年度 青鯉会事業報告



1 / 23 全鯉青名古屋大会

第41回全国鯉節類青年連絡協議会

名古屋大会

大会スローガン

だしは無量大∞

～愛知てやまない鯉節～

2 / 13 懇親会―山川協和会

3 / 5・6 鹿児島マラソン

4 / 30 食育活動―いるかの教室

5 / 4・5 かつお祭り

6 / 17 懇親会―漁協市場部

8 / 6・7 きばらん海枕崎港祭り

9 / 8 第20回全国鯉節類品評会

第71回さつま鯉節

産地入札即売会

10 / 14 食育活動―もりの風保育園

11 / 13 食育活動―森病院バザー

11 / 27 食育活動―

枕崎小学校バザー



食育活動報告

4/30 いるかの教室

枕崎市内のいるかの教室（障がい者福祉施設）で食育を行ってきました。まずは、枕崎鯉節オリジナルのバンダナを配布し、頭に巻いてもらいみんなにやる気と楽しさをだしてもらいスタートしました。青鯉会の自己紹介のあと、みんなに「カツくん！カコちゃん！と呼んでもらい、カツくんとカコちゃんに登場してもらいました。カツくんに鯉の形を切ってもらったあと、パネルを用いてその後の製造工程を説明しました。説明の前に「最後にクイズがあります。正解したらプレゼントがありますのでみんなちゃんと聞いてくださいね！」と言って始めたのですが、何人かは急いでノートを用意し、一生懸命メモをとっていました。次に音楽にのせた削り大会で盛り上がり、自分で削った鯉節で茶節をつくって飲んでもらいました。みんな「おいしい！」笑顔で飲んでくれました。最後のクイズ大会はもちろん全問正解。質問もたくさんあり、終始笑いのたえない食育となりました。



10/14 坊津学園 もりの風保育園

もりの風保育園（南さつま市）にて食育授業を行いました。45名の園児たちに、鯉節の製造工程をパネルと解体くんにて説明。子供たちは興味津々に見入っていました。その後、鯉節削り体験を行いました。どの園児も楽しそうに終始笑顔で鯉節を削っていました。もりの風保育園では、独自の食育として手作り味噌作りをしてありますが、今回はそのお味噌を使っての茶節を頂きました。私たち青年部にも準備して下さり一緒に頂きましたが、大豆と麴の風味豊かなお味噌と鯉節の相性が抜群でとても美味しい茶節でした。カツくん・カコちゃんは相変わらずの大人気で、園児も先生もみんな楽しそうにしていました。

今回の食育授業を通して、手作りの温かさや大事さを更に感じるものがありました。

11 / 13 森産婦人科

森産婦人科で開催された、第10回子育てチャリティーバザー内にて「かつお塾」と題して食育授業を行いました。産婦人科での開催ということで、参加される方々も乳児からご高齢の方々まで様々でしたが、大人も子供も一緒に鰹節削り体験を行い楽しそうにしていました。削った鰹節の香りを嗅いで、食べてみて「いい匂い」「美味しい」と子供も大人も終始満面の笑みでした。

味覚が出来るのは3歳までと言われていて、このような産婦人科での食育授業はとて有難く感慨深いものがありました。

11 / 27 枕崎小学校

枕崎小学校バザーにて鰹節削り体験並びに茶節の振舞を行いました。雨天の為、体育館での開催となりましたが、ステージ上に設けられたブースでは、子供たちが楽しそうに鰹節を削る姿が見受けられました。「自分で削った鰹節で茶節を飲む」ということもあり、通常以上に子供たちが一生懸命削っているようにも思えました。地元小学校バザーでのこのような取組は、非常に有難く、子供たちが鰹節の美味しさを実感できる場でもありますので、今後も続けて行きたいと思えます。



卒 会 者

立石 康隆

青鯨会に入会して24年が過ぎました。

20歳で帰ってきて振り返ると色々な事がありました。出会い、別れ、楽しさ、辛さ、喜び、悔しさ、本当にこれら全て私の財産です。ありがとうございます。私達は卒業しますが、近くにいますのでいつでも呼んでください。

青鯨会：素晴らしい会です



立石 康隆



戸床 恵美子



二〇一七年度
青鯨会会長
松田 章三

青鯨会の皆様この一年お疲れ様でした。

この度 二〇一七年度青鯨会会長の務めさせて頂くことになりました。

思い返せば、私が何も分からないなか鯨節業界・青鯨会に入った年に全鯨青枕崎大会がありました。

大会をするにあたり 準備等皆が協力しあっている姿を見てまともりのある会だなあと考えたのを思い出します。

大会当日には、枕崎には珍しい大雪がふる悪天候で今でも話の話題になる大会になりました。

あれから十数年たち青鯨会最後の年・会長の年になります。

この数年、枕崎鯨節のPR及び食育活動に力を入れているので、従来行事と共に会員皆様の御協力を頂きながら活動していきたいと思えます。

昨年は 4年に1度の全国鯨節類品評会が枕崎であり、和食ブームも後押しして鯨節業界が盛り上がりました。

この勢いに乗って、2017年度も枕崎水産加工業協同組合をはじめ各種団体の御協力を頂きながら青鯨会の皆様と明るい業界になるよう頑張っていけたらと思います。

一年間宜しくお願い致します。

一年間ご苦労様でした



若鯨会会長
上木原輝彦

若鯨会の皆様、一年間お疲れ様でした。任期の方も残り三ヶ月となりました。

ましたが、引き続きよろしくお願ひします。私は、若鯨会に在籍した五年間で仕事や様々な物事に対する考え方、感じ方を聞かせてもらい、時に相談させてもらいました。自分の中に今までに無い知識や考え方を増やすことができ、成長させてもらえたと感じています。

今年度、若鯨会会長に就かせてもらいましたが、引く張っていくリーダーといった性格ではないので、逆に会員皆に助けってもらってばかりだったように思います。例年に比べて少人数での活動となりましたが、その分話し合いなどでは皆が意見を出し決定していき、皆で作りに上げていけた会だったのでないかと思えます。皆で団結し良いPR活動が出来た一年に思えます。

青鯨会の港祭委員会委員長も兼任させてもらい、そこでも若鯨会の皆には準備など様々な事をお願いすることになり、こちらでも助けもらうことばかりでした。あつという間に一年が過ぎて思うのは、様々な場面で支えてもらい会員の皆に感謝の気持ちです。今後も若鯨会のおかげで出来た繋がりは大切にしていきたいと思います。

任期の残り三ヶ月もよろしくお願ひします。

そして次年度会長山崎鯨節店山崎隆広君のご協力もよろしくお願ひします。

枕崎フランス鰹節



2013年「和食」がユネスコの世界無形文化遺産に登録され、「UMAMI」・「DASHI」が和食文化の根幹であることが世界で認識されつつあります。そんな中、枕崎フランス鰹節がフランスブルターニュ地方に建設した鰹節生産施設は、正しい和食文化を世界に発信するため一石を投じるものです。枕崎地区が永年培ってきた技術をもって造り上げた本物の鰹節を世界に認めってもらう絶好の機会と考え、日本が誇る「和食」とともに鰹節が未来へと受け継がれていくことを期待します。