

# 焼津の本枯れかつお節が出来るまで！



## 鯉水揚げ日本一の焼津港

鯉の巻網船から、クレーンを使って陸揚げします。



## クレーンでトラックへ

陸揚げされた鯉はすぐにトラックへ積込みます。  
(口が開いているのは、釣ってすぐ生きたまま冷凍するため、新鮮な証拠なのです。)



## 冷蔵庫へ直行！

積込まれた鯉はすぐ冷蔵庫へ運ばれます。

# 焼津の本枯れかつお節が出来るまで！



## 加工工場では生切へ

新鮮な鰹を解凍から生切へ移行します。



## 生切

頭切・内臓を処理しきれいに形を整えて煮かごに並べます。



## 煮熟(しゃじく)

90℃以上のお湯で鰹を2時間～2時間半煮ます。

# 焼津の本枯れかつお節が出来るまで！



## 整形

骨と皮を取って、きれいに形を整えます。



## 燻煙（くんえん）

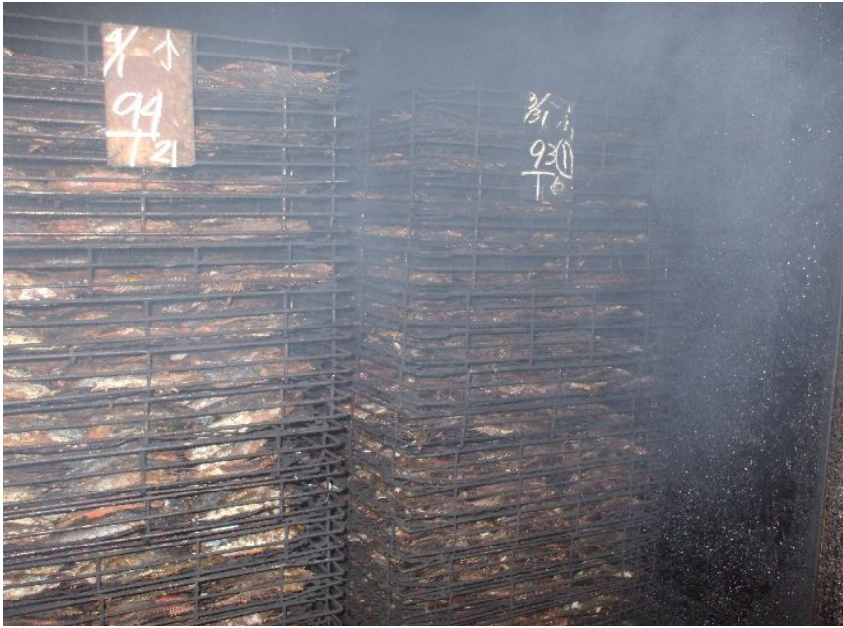
焼津式乾燥機で乾燥 + 燻煙を1～2回行います。  
（6時間/回）



## 燻煙に使う木

燻煙に使用する木は、  
こなら・くぬぎ などの堅く  
てホトホトと燃える木を  
用います。

# 焼津の本枯れかつお節が出来るまで！



## 燻煙作業中

燻煙作業中の  
乾燥機の中



## 乾燥機温度管理

燻煙作業中は100℃～  
120℃で6時間の乾燥  
工程を2回繰り返します。



## 急造庫

次の工程では堅木を  
焚いてその煙で鰹を  
燻します。  
(燻付けを主体に  
約2週間の工程です)

# 焼津の本枯れかつお節が出来るまで！



## 急造庫の炉内

堅木をホトホト燃やしてじっくり燻しながら乾燥させていきます。



## 急造庫の温度管理

50℃前後で燻して、外に出て養生。  
(養生は1日～2日、この工程を5～8回繰り返します。)



## 荒節完成

やっと荒節が出来上がります。(生切より約20日目です。)

この後まだまだ続きます。

# 焼津の本枯れかつお節が出来るまで！



## 荒節完成確認

小林社長と今年の出来を確認。



## 削り

本枯れかつお節を作る  
為に荒節表面のタール分  
を削り取ります。



## カビ付け (1番カビ)

湿度80～90%、温度28  
～30℃でカビ菌を付け  
ます。  
(約2週間程度)

# 焼津の本枯れかつお節が出来るまで！



## 天日干し

1～2日の間、天日干しをします。

### ※カビ付けの効果

- 1.乾燥後の残水分を除去し、鰹節全体の水分を均一とする。
- 2.脂肪を分解することで、アクと濁りがなくなりダシ汁を透明にする。
- 3.たんぱく質の分解によりイノシン酸が増え旨みが生じる。



## カビ付け (2番・3番カビ)

当社社長の左手側が2番カビ、右手側が3番カビ。  
(生切りより約3ヶ月  
～4ヶ月経過)

本枯れかつお節完成



## 粉碎作業

本枯れかつお節を  
細かく碎きます。

# 焼津の本枯れかつお節が出来るまで！



## もっと小さく

粉碎作業を2回行い、  
ザラ目状に細かくします。



## 整粒作業

シフターを通して粒子を  
一定にし、ダシの出具合  
の均一化を計ります。



## 完 成

当社のおご入り鰹ふり  
だしのベースになります。