

# 風味が違う！世界一硬い食品、鰹節の削り方

## ① 鰹節の違い

鰹節は燻した状態で加工を止める**荒節**、カビを付けて乾燥させる**枯節**、さらに熟成させて水分も極力無くした**本枯節**があります。用途に応じて使い分けます。一般的に、うどんだしには関西は荒節、関東では枯節を使います。豆腐やあえ物に本枯節を用いると、香り、口当たりが最高です。

## ② 鰹節の部分選択

本枯節には、腹と背があります。好みによりますが、腹は脂分が少し多いです。

## ③ カビの除去

鰹節の周りについているカビは食しても大丈夫ですが、削る部分は乾いたタオル等で拭き取ってください。

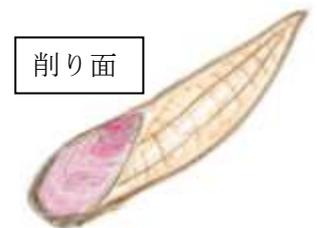


## ④ 逆目を見分ける

木と同じく鰹節には逆目があります。逆目を削ると粉しか出ません。頭部分を下にして、筋目をよく見極めてお使いください。

## ⑤ 削る角度

30°～35°程度に立てて削ります。横に倒して削ると、削る面積が次第に大きくなり、負担がかかり削りにくくなります。



頭を下に

## ⑥ 本枯節は少しあぶれば綺麗な削り

市販の削り節は、水分を約20%含んだ鰹節を特殊刃の機械で削っています。本枯節は水分を極限まで無くし、硬質でカチンカチンです。故に市販品のように綺麗な削り花は出にくいですが、しかし削りたては風味、口当たりは市販品には無い本枯節独特の味わいです。削る前には、水分を含んだ布で削り面を少し湿らせるか、ガスコンロで削り面を焙るか電子レンジで暖めてから削ると、綺麗に削れます。

## ⑦ 使う分だけ削りましょう

削った時から酸化がはじまります。使う分だけ削り、残りの鰹節はラップで包んで冷蔵庫にて保存してください。

## ⑧ 切れ味は刃物の手入れが肝心

鰹節は非常に硬く、刃先に負担がかかっています。切れ味が落ちて花目が出にくくなったら、お早目に刃研ぎをおこなってください。



※ 付属の滑り止めを敷き、安全のために手袋を着用してください。

# 指宿鰹節削り器 使用方法

動画での説明など  
詳しくはこちら→



## ① 鮑刃<sup>かんなば</sup>の出し方

鮑刃の頭を金槌で叩き、刃を出します。  
左右均等に出ない場合は、頭の左右を  
木槌で叩いて調整して  
ください。

### 注意

強く叩きすぎない  
てくださいね！

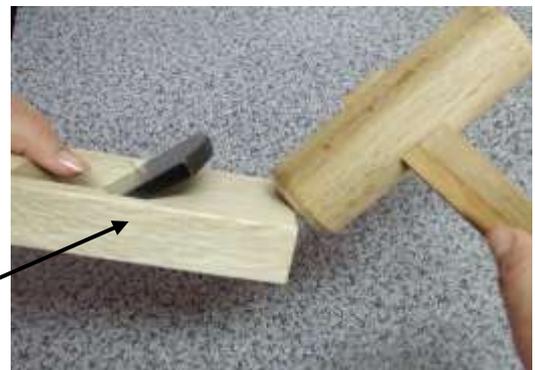


## ② 鮑刃<sup>かんなば</sup>の入れ方

出し過ぎた刃を戻す場合や、刃を鮑台から  
外す場合は、台頭を木槌で叩いて外します。

※ 刃の出具合を微調整することで、良い削り  
ができます。

鮑台



## ③ 刃の手入れ

使い終わったら、乾いた手ぬぐいで乾拭き  
します。長期間使わない場合は、乾拭き後  
に食用油を軽く塗ってください。

※ 次に使う場合は、油分を拭きとってから  
使用ください。



## ④ 刃が切れにくくなったら

刃を研ぎます。まず市販の中仕上げ砥石（#  
800～#1000）で研ぎ、次に砥石（#4000  
～#6000）で仕上げ研ぎをします。

慣れるまでは刃が上手く付きませんので、  
通販で購入できる補助工具（シャープニング  
ガイド）を使って研ぐか、製造メーカー  
に研ぎをご依頼ください。

（1回分のサービス券をご利用ください。）



（株）常三郎 兵庫県三木市福井八幡谷 2151  
TEL : 0794-82-5257  
E-mail : office@tsune36.co.jp



# 最高の鰹節と最高の鉋刃

## 山川水産加工業協同組合と常三郎が出会うまで

全国有数の鰹節の産地、鹿児島県指宿市の鰹節製造業者 山川水産加工業協同組合と、全国一の金物の産地、兵庫県三木市の鉋職人常三郎、距離にして約 900 キロ離れた地域団体商標事業者同士が出会い、最高の鰹節削り器が完成しまし

世界一硬い食品を削るためには、刃の強度だけでなく粘り強さが求められます。従来の削り器では、「うまく削れない」という声が寄せられ、より強く、より指宿をアピールできる削り器を求めた山川水産加工業協同組合は、よい金物事業者がないか経済産業省 九州経済産業局に相談しました。そこで、近畿経済産業局地域ブランド展開支援室や知的財産室、指宿市役所、三木市役所が仲介—地域団体商標に認定されている「指宿鰹節×三木金物」をつなぎ、新たな商品開発に向けた最強タッグが生まれました。

最高の鰹節と最高の削り器だからこそ味わえる、至高の逸品をお楽しみください。

### 指宿市 と 指宿鰹節

鹿児島県薩摩半島の最南端にある指宿市は、天然の砂蒸し温泉や絶景露天風呂などが有名なほか、そらまめ、オクラ、本枯本節の生産量一位など、食の宝庫としても知られています。中でも最高級の鰹節である本枯本節「指宿鰹節」は、明治時代から受け継がれてきた伝統の技が今なお息づいています。どこよりも美味しい鰹節を作りたい。熟練の職人たちの真摯な思いと技術の蓄積が、和食の原点を支えています。



### 三木市 と 三木金物

兵庫県神戸市の北側にある三木市は、酒米の王「山田錦」の生産量一位、ゴルフ場数西日本一の「ゴルフのまち」、そして、1500年の歴史をもつ最古の「金物のまち」です。特に大工道具が名高い「三木金物」は、鍛冶職人の手作りの技と良質な素材によって成り立っています。当削り器の刃も、古い廃船に使われていた、今は生産されていない明治時代の貴重な錬鉄をはじめとする特殊な鋼を使用し、職人がひとつひとつ手作業で鍛造しています。

