

4 7 5 0	<p>N 鹿児島は大地の恵みだけではなく、海の恵みにも溢れています。</p> <p>☆枕崎市</p>
4 7 5 7	<p>N 九州の最南端に位置する枕崎の港。</p>
4 8 0 5	<p>N ここでもやはり、「日本一」と呼ばれるカツオ節の生産が日々行われています。</p>
4 8 1 3	<p>☆金七商店</p> <p>N 黙々と作業を続けるのは海の「薩摩隼人」。</p> <p>大きなカツオと包丁片手に 真剣に向き合う姿はまるでサムライのよう。</p>
4 8 4 3	<p>☆瀬崎祐介さん</p> <p>N これは余計なカビの侵入を防ぎ カツオ節の形を美しく仕上げるための「修繕」という作業です。</p>
4 8 5 8	<p>☆「修繕」</p> <p>カツオのすり身を亀裂に埋め込む作業</p> <p>N さらに、極上の逸品を作るためには 昔ながらの工程も欠かせません。</p>
4 9 0 6	<p>N ナラ・クヌギ・カシなどの薪を燃やし じっくり時間をかけて、カツオをいぶしていくのです。</p>
4 9 2 2	<p>☆(N) 「本枯れ節」という 一番手間暇かけてカビ付けして 時間のかかるカツオ節になる物ですね これは「焙乾」と言って いぶす作業になります 小さい物は2週間</p>

4949	<p>大きい物は1か月くらい時間をかけて ゆっくりゆっくりいぶして 乾燥させていきます</p> <p>N日本が誇る「ダシ」の文化は こうやって継承されてきたんですね。</p>
4956	<p>Nそして、ここからの作業は、瀬崎<small>せさき</small>さんならではの独特の方法。</p>
5003	<p>Nモーツアルトって書いてありますが・・・ どういうことでしょう。</p>
5011	<p>☆ (N) 「本枯れ節」一番の特徴でもある カツオ節にカビをつけるんですけど この中でカビをゆっくりゆっくり育てるときに モーツアルト作曲の クラシック音楽を倉庫の中に流している</p>
5030	<p>Nへえ！</p>
5033	<p>☆ (N) (音楽を) カビに聞かせているという感覚なんですけど (カビが) カツオ節の中の水分と油分を吸収する代わりに うま味と香りを増やしてくれるんですね ダシを取ったときも透き通ったダシになる そのカビの活性化を願うというか 色んな食材にクラシック音楽がいいと聞いたんで</p>
5110	<p>Nふーん、面白い。 中を見せていただけるんですね。</p>

5 1 2 1	☆カビ付け N ああ、ホントだ。クラシック音楽が流れています。 N 立派なスピーカーもある。
5 1 4 1	N このカビ付けと天日干し <small>てんびほし</small> を繰り返し、長い物では五か月くらいかけてじっくり仕上げるんだそうです。
5 1 5 2	N ところで、音楽の効果は？
5 1 5 6	☆ (N) 「手こすり」と言って カビをなでる作業があるんですね 手で感じるカビが優しくなりました 特に最初のカビのキメが細かくなった気がします 製造者も優しい気持ちで カツオ節を製造できてるかなと思います
5 2 3 8	N 一流の職人たちが、一流の音楽を聴きながら作るカツオ節。 伝統の中に新しい試みを取り入れたこだわりが光ります。
	☆ 天日干し
	☆ 一月