

海薫る国 鹿児島のかつお節

前列一番右が坂井良深会長。後列左から二番目が弘明社長。手前に広がるのは天日干し中のかつお節。一度に二百箱が並ぶ様子は圧巻



(有)坂井商店代表取締役会長

坂井良深氏 (鹿児島中央モラロジー事務所・70歳)



機械での削り作業(上)の後、小刀で面取り整形作業(下)をする。形の良しあしを決める整形の仕上げは、坂井商店の最年長・75歳の職人が担当



えたいということもありますが、坂井商店は、土佐から出てきた親父が、本枯節一筋でブランドとして築いてくれた店です。私は、親父が築いてきたものを守りたいのです」

品評会でもトップクラスの評価をもらっていた亡き父のかつお節に、自分も並びたい。そう思っ走り続けてきた。

父に並んだ日

美しい完成品からは想像しにくいですが、かつお節の製造は、体力仕事で、冷暖房を効かせられない職場でもない。生のかつおをおろす作業から煮熟、骨抜き、薫製、整形まで、ほとんどが手作業で行われる工程を、一人でこなすことはできない。

「よい商品を作るには、従業員に無理な生産を要求しないこと。今の坂井商店に見合う適量を生産するのが、優しい、おいしいかつお節を作るコツです。」

【企業概要】
所在地／鹿児島県指宿市 山川福元六一四六
TEL／〇九九三三三四〇〇七〇
FAX／〇九九三三三四二二九一
事業概要／かつお節製造販売
従業員／一七名

甘味、塩味、酸味、苦味、そして西洋の四つの基本的な味では表現できなかった第五の味味が、「うま味」。

かつお節は、日本人が発見したうま味が凝縮する、日本古来の食品である。「古事記」に「堅魚」として登場して以来、今日も変わらず、日本の食卓を風味豊かに彩っている。

「本枯節」へのこだわり

隣接する枕崎市と合わせ、日本のかつお節の約七割を生産する鹿児島県指宿市で、親子代々「本枯節」にこだわり続けるのが、坂井商店だ。

普段食卓に上る花かつおの原料は、かつおを燻して約一か月ほどで完成するのに対して、坂井商店が作る本枯節は、裸節からさらに、うま味を凝縮させる

私が得意先で商品を褒めてもらった時は、従業員に真っ先に伝えていきます。工場内では耳にできない、お客様の喜びの声を教えることで、商品に対する愛情を持つてもらいたいです」

父から店を受け継いで三十年目となる、平成二十年の品評会。六百二十八点のかつお節の形色、乾燥具合などの出来栄を競う中、坂井商店の本枯節は、最高位である農林水産大臣賞を受賞した。

その日、娘が言った。「お父さん、ようやくじいちゃんに追いついたね」。それは、かつて父が

ためのカビ付け、天日干しの作業を何度も繰り返し、およそ半年をかけて完成する。

「香りや味の力強さを求めるなら裸節もいいでしょうね。でもね、本枯節は、優しい味があるんですよ」

料亭のような澄んだだけの色、上品でまろやかな味を出したいときには、「断然本枯節」と坂井さんは言う。

近年多くの工場が荒節の生産に切り替え、花かつおの安定供給が可能にはなったものの、手間暇掛かる本枯節を生産する工場は一割にまで減った。

なぜ坂井商店は本枯節にこだわるのか。

「技術を伝



骨抜きの工程。骨が残れば、次の薫製の工程で身が割れてしまう。煮た後の身は崩れやすく、神経を使う

受賞した賞だった。

「うちの商品を褒めてもらえるのは、従業員ののおかげです。受賞は、本枯節を作り続けてきたご褒美かな」。坂井さんは、照れくさそうに笑って見せる。

長男の弘明さんが社長を継いだのは、その翌年のこと。坂井さんには、技術の伝承よりも先に伝えたいことがあった。

「坂井商店を支えてくれる業者さんを大切にすること、従業員を大切にする、モラロジーを家族で勉強すること——」

息子には、モラロジーを学んで知った、「三方よし」という商人の生き方、すなわち人の生きる道を託した。

会長となった今も、かつおの削り方や商品の選別と、惜しみなくその技術を伝え、従業員に声を掛けて歩く坂井さん。坂井商店のかつお節には、坂井さんの優しさという「隠し味」が、効いているのかもしれない。



弘明さんが理事を務める山川水産加工業協同組合では、指宿の本枯節花かつおの購入が可能