



おだしカンパニーのふるさと、枕崎について

日本の本土最南端に位置する鹿児島県枕崎市は、九州屈指の水揚げ量を誇る漁業基地を有する、人情味あふれる南国の港町です。かつお節の産地としても知られ、日本一の生産量を誇ります。市内には、昔ながらの製法でかつお節を作る出小屋(いでごや)と呼ばれる工場が50軒近くあり、毎日町のあちらこちらでかつおを燻す煙が立ち上っています。

おだしカンパニーの取り組み

「おだしカンパニー」では、近年、アジアやヨーロッパなど海外への輸出(アウトバウンド)に力を入れると同時に、海外で出汁文化を啓発する活動を行っています。また、地元枕崎においても海外からの視察や観光客を積極的に受け入れて工場見学やおだし教室を開催する(インバウンド)など、出汁文化を世界に発信する活動に取り組んでいます。



枕崎おだし教室@枕崎市内(シンガポール人観光客向け)



出汁デモンストレーション@シンガポールでの展示会

おだしカンパニー “Odashi Company”

運営：中原水産株式会社

〒898-0062 鹿児島県枕崎市寿町 130-2

TEL 0993-72-2211・FAX 0993-72-9222

URL <http://www.katsu-ichi.com>・E-mail info@katsu-ichi.com

「おだしカンパニー」は、
日本の出汁文化の良さを
世界に発信し続けます。



和食の美味しさを支える「かつお出汁」

Why Odashi ? なぜ今、 おだしなのか。

2013年、和食がユネスコ無形文化遺産に登録されました。

その和食の基本となるのが「おだし(出汁)」です。和食の美味しさは、かつお節・昆布などの出汁素材から抽出した旨味、香りで決まると言っても過言ではありません。

つまり、「おだし」は料理の要なのです。和食のみならず、世界各国の料理にも鶏・豚・野菜をはじめとする多くの出汁素材が存在し、そこから抽出される食材のエキ스는料理の美味しさの根幹を担っています。

「おだしカンパニー」は、 日本一のかつお節産地から誕生しました。

和食の中でも重要な出汁素材が、かつお節です。「おだしカンパニー」は、日本一のかつお節産地である鹿児島県枕崎市から誕生しました。魚屋、かつお節屋としての長い経験を生かし、枕崎が誇る長期熟成の本枯れ節をはじめとして、産地の企業としてかつお節の魅力を最大限に引き出す加工品の開発・販売に取り組んでいます。



かつお節

和食に欠かせない、かつお節。上品な香りと旨味が特徴の長期熟成かつお節・本枯れ節(ほんかれぶし)をはじめ、香りの強い荒節(あらぶし)などの種類があります。



削り節

かつお節を薄くスライスした商品です。出汁用に使われるほか、トッピング用にも使用されます。かつおを原料とした物のほか、まぐろ・さば等を原料にした物があります。



粉

かつお節を粉碎して粉状にした物です。みそ汁や炒め物、お好み焼きなどにふりかけただけで、料理の旨味をぐっと引き立てることができます。



出汁パック

手軽に本格的な出汁が取れるパックを詰め合わせにしています。香りと旨味を最大限に引き出すことのできるプレミアム商品もご用意しました。特別な日にぜひ。



ほん か ぶし 本枯れ節は こうして作られる。

「おだしカンパニー」の製品の多くに使っている本枯れ節は、かつお節の中でもとくに長期熟成された上級品で、上品な香りと旨味が特徴です。その工程のほとんどすべてを職人の手作業で行っています。



生切り

かつおは頭や内蔵を取り除いた後、大きさに準じて3枚ないし5枚に切り分けます。



かこ籠立て・煮熟

切ったかつおを籠に並べ90～95℃のお湯で煮ます。時間は魚質と大きさによって加減します。



骨抜き・修繕

煮たかつおから手作業で骨を抜き、身の亀裂やすき間にかつおのすり身を塗ります。(型くずれ防止やカビの侵入防止などのため)



ばいかん培乾

薪を燃やして節を乾燥させます。1日4～5回薪を焚き、夜は余熱で蒸す作業を2～3週間繰り返します。こうしてできるのが荒節(あらぶし)です。



カビ付け・日干

荒節の表面を削り、麹菌を用いて発酵させます。天日干しとカビ付けを繰り返し、4ヵ月から1年かけて旨味の凝縮した本枯れ節ができあがります。



削り

鯉の余計な脂肪分が旨味成分となり、まるやかな出汁がとれるのが本枯れ節です。削り器で削って、出汁取りやトッピングに使います。

“和食の基本” 出汁の取り方「かつお節と昆布の一番出汁」



1

水1リットルに昆布20gを入れて30分程度おいてから弱火～中火で加熱し、沸騰直前に取り出します。



2

火力を強くして1を沸騰させ、火を消し、1分ほどたってからかつお節40gを入れます。



3

3分後、ボウルの上に敷いた布巾またはキッチンペーパーの上に静かに注いで漉したら出来上がりです。



うどんや吸い物、みそ汁、しゃぶしゃぶ等に活用してください。