

するがの

ほこり

【誇】



西伊豆町

郷土の誇りと愛情を込めた田子節づくり 西伊豆町

繊細な味わいの日本料理の命ともいわれる、出汁。カネサ鱈節商店は、西伊豆町田子の名産品、田子節と呼ばれる鱈節づくりの老舗だ。手火山式焙乾法という伝統の技術を用いてつくる田子節からは、濁りが少なく香り豊かな出汁がとれる。

田子節づくりは鱈を3枚におろし、煮て、骨を抜き、薪を焚いた強火を使う手火山式焙乾法で燻す。燻して、休ませる工程を10回ほど繰り返すこと

で鱈の旨みが凝縮されていく。その後、表面を削り、樽に詰めてカビをつける発酵と天日干しを繰り返す。製造工程は30以上、その大半が手作業で完成まで約半年かかる。

「焙乾に使う薪も地元の原木でなければ、田子節はできない」という5代目の芹沢安久さん。西伊豆に伝わる神事を兼ねた保存食、潮かつおの普及にも取り組む。「この地の食文化、田子節や潮かつおを広め、残したいのです」と語るまなざしからは郷土の誇りと愛情が伝わってきた。



N 明治15年の創業以来、伝統を守り続ける老舗
カネサ鱈節商店

Note 〒410-3515 静岡県賀茂郡西伊豆町田子600-1 ☎0558-53-0016

営業時間 / 8:00~17:00 定休日 / 不定休(売店は無休)

工場見学 / 無料(製造工程の説明は要予約) ※当日の作業によって見学内容が異なります。

 新東名 長泉沼津ICより約130分 / 東名高速 沼津ICより約120分



風情ある工場では、昔ながらの設備や道具を使った作業風景が見学できる。併設の売店には、鱈の腹部でつくるハラモの燻製、鱈の塩辛、潮かつおのふりかけなど、多彩な商品がそろる。5代目の芹沢安久さんは歴史ある田子節づくりを継承するとともに、伝統の製法を利用した新しい食材づくりにも取り組んでいる。

