旅人の心にしみるカツオの香

昭和14年、枕崎を訪れた歌人斉藤茂吉は「この町に近づきくれば魚の香ははや旅人の心に沁みつ」と詠みました。
今も枕崎市街地に近づくほど、どこからともなく香ばしいような塩気のあるような香りが漂ってきます。
枕崎市内にある鰹節工場の数は、約50。活気と香に町中がつつまれているのです。

知ってる？カツオが鰹節になるまで

枕崎港とカツオと鰹節
早わかり年表

枕崎がどうして日本一の鰹節の生産量を誇るようになったのかすぐわかる

永正13（1513）「種子島家譜」に「鰹ふし」と出てくる●
宝永年間（1704-1711）紀州（和歌山県）の森弥兵衛によって鰹節製造が伝えられる●
享保6-7頃（1721-22）「万句賀親乾」の中の連歌に「鰹節」が出てくる●
享保8（1723）「唐物崩れ」により枕崎のカツオ漁が盛んになる★
安永4（1775）喜入氏波止場築造■
文政年間（1825）鹿籠（枕崎）と坊泊（坊津）の間でカツオの餌魚の漁場争い起こる★
弘化3（1846）この頃の枕崎のカツオ漁船　40隻★
明治28（1895）黒島流れ★
明治30代後半 鰹節の製品改良が進む●
明治43（1910）「日英丸」が初めて氷を使用★
明治44（1911）この頃販売人421人●
大正7（1918）南防波堤と西防波堤築港■
大正10（1921）鰹節伝習所が設置される●
枕崎製氷会社ができ、島イデ、沖イデがなくなる●
大正11（1922）伝書鳩を通信用に使用する★
大正12（1923）内務省指定漁港となる■
大正14（1925）原耕記録映画「無限の宝庫」を製作★
漁業と製造が分離される。●
大正15（1926）原耕「千代丸」建造、新漁場発見　遠洋漁業盛んになる★
昭和2〜8（1927-1933）無線電信始まる★
昭和9（1934）原耕　南方漁場調査を3回行う★
荷揚用岸壁完成■
昭和26（1951）カツオ船として日本最大の「薩摩丸」完成★
昭和26（1951）第3種漁港　指定■
昭和44（1969）特定第三種漁港　指定■
昭和55（1980）総合加工場完成、ブライン凍結「B1」の開発★
昭和59（1984）「B1専用船」竣工★
昭和60（1985）外港開港■
平成11（1999）開港及び無線検疫対象港　指定■
平成22（2010）「枕崎鰹節」地域団体商標登録●

● ＝鰹節関係
■ ＝港関係
★ ＝鰹関係

だれが呼んだか知らないが、出汁男（だしおとこ）、親しみを込めてダッシー、外国からのお客様にもミスターDASHIOTOKOの名で通っている中原晋司さん。
枕崎の鰹節から引き出される「だし」の魅力を日々発信し続ける中原さんに、その魅力をききました。

（DASHIOTOKO）出汁男さん

中原さんはどうして出汁男になったんですか？

なりゆきですかね。鹿児島には鰹節以外にもおいしい出汁が肝となる料理があり、そのプロジェクトチーム（出汁の王国プロジェクト）のメンバー向けに鰹出汁のレクチャーをしたところ、消費者さん向けや観光客向けにも、お伝えする機会が増えてきました。

そもそもカツオは体によいです！赤血球の塊みたいな魚。それを手間暇かけて熟成させたすごい鰹節。ここにたどりついた枕崎の300年の伝統がある。日本一の産地のものをすすめているという嬉しさが根本にあります。

ところで、出汁をとりながらお話しさせていただいてよいですか？

ええ？そんなことしていただけるんですか？ぜひぜひ!!

今日は、昆布と鰹節の一番出汁を…。お水は軟水ほどよく昆布から出汁を引き出します。利尻昆布には本枯れ節、日高昆布には荒節が合うなどの相性も…。（ダッシーは昆布についても詳しく…今回割愛。おいしい一番出汁の作り方はページ左側にまとめました）

どんな鰹節を選んだらよい、などありますか？

鰹節には大きくわけて「本枯れ節」と「荒節」があります（前頁参照）。簡単にいうと荒節は出来たばかりの鰹節で、いぶされたばかりなので、力強い香りがあり、料理の味にまけません。お好み焼きの上に散らすなど、トッピングなどにも向いていますね。本枯れ節はカビ付けをして熟成され、よりうまみが増しています。味が前に出てくることなく、ふわあっと広がるうまみの存在感がある。隠し味に向いているので、料理に合わせやすい。ほかの素材を引き立てるお吸い物など最たるものでしょうね。

それぞれよいところがあるのですね。

特徴がわかると、用途によって使い分けられ、より鰹節のおいしさ、出汁のおいしさを引き出せると思います。はい、お出汁ができましたので、飲んでみてください。おいしいでしょ？みてくださいこの黄金色！！私はおいしい出汁は温度と時間とやさしさでとることができると思っています。

うう…やさしさがいままで足りていなかったことを痛感しました

こうやってお話ししながらの短時間で出汁がとれるのもすごいですよね。鰹節は煮込んだりしなくても出汁がとれるすごい素材なんです。手軽だなと思うのですが、やはりみなさん鰹節を削るところから出汁をとっている人はいまや少数派。40年前は100％だったのに、です。削りたての鰹節から出汁をとるのに勝るものはないとは思いますが、「絶対自宅で削らないとだめ！」という原理主義でもない。和服で日常を過ごす方が減ったように、生活スタイルや考え方が変わって、今の時代に合う手軽なものが求められるものです。

出汁も鰹節を一から削る人の割合を100％に戻すことは難しいかも。しかしこれは知識であり、文化であり、たしなみだと思うんです。こうすればおいしいということは知っておいて、少しでも取り入れる機会を増やしてもらえたらなあ、本質と利便性のバランスをとっていければなという思いがあります。

中原さんはどんな料理で食べるのが一番お好きですか？

出汁をそのまま飲むのが一番好きですね（キッパリ）。でも出汁とりパフォーマンスをしてうれしいのは、みなさんそれぞれ料理の想像をしてくださること。商品が並んでいるだけでは伝わらなかった鰹節の魅力が伝わって、生産者と消費者をもっとつなげられたらと思いますね。そしてみなさんそれぞれ出汁のことをもっと自慢してほしいですよ。出汁まみれな人が増えてほしいですね〜。それから、出汁をとったあとの出汁ガラを利用したレシピなども提案できていけたら。それからそれから・・・

深い鰹節の出汁のうまみのように、中原さんの鰹節、出汁に対する愛をひしひしと感じるインタビューとなりました。

おいしい出汁のとり方（一番だし編）〜出汁男流〜

1 昆布を入れて、火にかける。ゆっくり温度を上げて、出汁の出る60〜80度でいかにじわじわ出せるかがポイント。
浮き上がってくる泡が寄り集まり、2〜3センチくらいになると、温度が80度くらいになった証拠。ここで昆布を取り出す。
（この時点でもとってもおいしい！）

2 昆布を取り出した後の出汁を1分間沸騰（100度）

3 火をとめて1分間のインターバル
鰹出汁の出る80〜90度に温度を下げる。

4 鰹節を投入。すべてがひたひたになるようにしてまつこと3分

5 出汁をこす。このときプレスしてはだめ。丁寧にコスのがポイント。
中原さん流では、最後に鰹節の塊もそうっと落とし（がさっとやらない！）

6 鰹節の重みで最後の一滴までゆっくりとこす。
ここに時間をかけられるかが重要
（黄金色の出汁がとれました！）

枕崎の山の恵み、海の幸をお買物

枕崎の焼酎

やっぱい、枕崎では白波だっど

（※だっどは枕崎弁で「ですよ」の意味）

今や全国で飲まれている鹿児島の焼酎。その代表銘柄のひとつである「さつま白波」は、まさに枕崎の風土がぎゅっと詰まった焼酎だ。これを知り楽しむためには、明治蔵を訪れるのが一番。

かつて「安くて臭く強い酒」との認識が強かった鹿児島の芋焼酎。そんな中昭和50年代に展開された「さつま白波」のテレビコマーシャルは「ロクヨンのお湯割り」「酔い醒めさわやか」というキャッチコピーのもと、焼酎ブームを全国におこした。鹿児島では当たり前のスタイルが、健康によいことや濃さを好みで調整できるという特徴とともに「鹿児島の焼酎」を全国区にのし上げたのである。

昭和30年に誕生した「白波」には、当初から「名聲轟（めいせいとどろき）四海（しかい）」のキャッチコピーが付けられていた。この名の通り、白波という銘柄のみならず、内包した枕崎の息づかいを今も強く発信している。

明治蔵で工場見学の案内もしている中原さん。「焼酎を伝えるのも飲むもの大好き」と語る。長く愛されていた白波はいろんな年齢の方との会話を弾ませてくれると語る。

薩摩酒造「明治蔵」【入場無料】

☎ 0993-72-7515

〔住所〕枕崎市立神本町26

〔営業〕9:00～16:00　〔休み〕12/31～1/1

枕崎のお茶と紅茶

物語あふれる枕崎の茶業

枕崎市内には各所に広大な茶畑が広がっている。その本格的栽培の始まりは明治44年。茶種子の無償配布が行われ新しく茶園開拓が奨励され、その後製茶工場の建設もあり、地域の産業として発展した。

また、昭和14年、知覧茶業分場枕崎紅茶試験地が東駕篭妙見に開かれ、紅茶産業も盛んになる。昭和38年には農林省茶業試験場枕崎支場の落成式が桜山小学校で開かれ、この時妙見に紅茶碑が建てられ、4月10日は紅茶の日と定め、紅茶業の発展を祈り祝う日となった。

しかし昭和46年、紅茶貿易の自由化を受け、その生産はぱったりととだえることに。ここで枕崎市は全面的に緑茶への切り替えを行い、優良品種の導入や、栽培・製造の高度化を推進、走り新茶の産地としての地位を確立した。茶園造成の取り組みの結果、今でも県内有数の茶どころとなっている。

▲昭和38年に建てられた「紅茶碑」と紅茶母樹

平成12年頃から、戦後栽培していた紅茶の品種「べにひかり」を改良した「べにふうき」の栽培を始めた茅野さん。・英国国際食品コンテスト「グレート・テイスト・アワード」に出品し、日本人として初めて平成21年（2009年）には最高金賞を獲得。

枕崎の特産品

南薩地域地場産業振興センター

☎ 0993-72-3133

〔住所〕枕崎市松之尾町37-1

〔営業〕8:00～18:00　〔休み〕年中無休

枕崎市を中心として南薩の特産品が並びます。2階には漁業のことなどが学べる資料館もあります。レストランも併設。

枕崎市かつお公社

☎ 0993-72-7021

〔住所〕枕崎市立神本町３４７

〔営業〕8:00～18:00　〔休み〕1/1

8:00～16:00は鰹のタタキ、フィーレ等の製造工程を見学できます。（但し日・祭日は休、10:00、15:00各前後30分、12:00～13:00の休憩有。土曜日も休日の場合があるので、要問合せ）

枕崎お魚センター

☎ 0993-73-2311

〔住所〕枕崎市松之尾町33-1

〔営業〕9:00～17:00　〔休み〕年中無休

鰹節はもちろん、枕崎のよかもんがたくさん。1階部分から2階部分を貫く大きな水槽も魅力。食堂やレストランも充実。

Art Tour

どこにあるのか探してみよう！

P13-14 MAP 参照
南溟館周辺　アートストリート

アートでめぐる枕崎

いったい何だ！？不思議のアートがこんなに！

in MAKURAZAKI

昭和63年10月に開館した「枕崎市文化資料センター南溟館（なんめいかん）」は、枕崎の文化を発信する施設として、市街地を望む小高い丘の片平山公園の中にあります。

枕崎市が水産業を中心に発展してきたことを表すように、本館の建物は船のイカリをモチーフにデザインされており、屋外広場には波形のベンチを配置するなど随所で「海」をイメージさせるような造りになっています。また館の名称「南溟（なんめい）」自体にも〝南に広がる大海原〟という意味があります。

常設展示では、田代コレクションを中心に美術品を収蔵しており、美術館としての運営を行っています。また2016年からは国際公募展「枕崎国際芸術賞展」が新たな歴史を刻みます。

枕崎市文化資料センター

南溟館

【入場無料】

☎ 0993-72-9998

〔住所〕枕崎市山手町１７５

〔開館〕午前9:00～午後5:00
（入館は午後4:30まで）

〔休館日〕毎週月曜日
（祝日の場合は翌日が休館）

年末年始
（12月28日～1月4日）

鉄分の多さはカツオだけじゃないぞ!!

枕崎鉄道をめぐる

指宿枕崎線

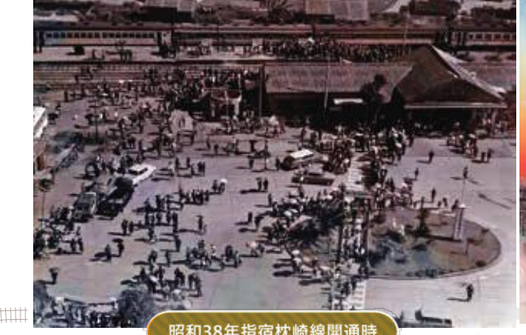
山川・指宿至る ⇒

枕崎と鉄道の歴史

枕崎に初めて鉄道の営業が始まったのは昭和6年。鹿児島県の鉄道史のなかでは遅い開業ともいえます。その鉄道は現在営業している指宿・枕崎線ではなく加世田方面から延伸された南薩鉄道でした。

南薩鉄道は、大正3年には伊集院から加世田までが開業していましたが、それから枕崎までの延伸には時間を要しました。それだけに昭和6年3月10日の開業の日は、当時陸軍記念日と重なり、昼夜花火が揚がるなど盛大なものであったといいます。その南薩鉄道も昭和58年6月21日の豪雨災害により線路や鉄橋などに甚大な被害を受け、翌年の3月18日に廃止となりました。

現在営業している指宿・枕崎線は、昭和11年には鹿児島方面から山川までは延伸されていましたが、それから先の開業は昭和38年10月31日からの営業開始です。ということで廃線跡や営業駅の魅力も含めて、鉄旅の枕崎をご紹介します。



昭和38年指宿枕崎線開通時

初代枕崎駅舎（スケッチ）

トンネルを眺める橋にあるプレート

指宿枕崎線トンネルビュー（遠見跨線橋より）

白沢駅

畑の中に建つ素朴な駅。微妙なカーブに立地していて、駅横に踏み切路もあり、頴娃方面から来る車両を眺めると何とも絵になります。もちろん無人駅。

旧枕崎駅売店にお勤めだった小湊京子さんが語る

旧枕崎駅舎の思い出

昭和52(1977)年、それまで経営されていた方から引き継ぐ形で売店をはじめました。主人は嘱託駅長でした。また南薩鉄道と国鉄両方の列車が運行していて、朝一番は行商の人が、次は学生さん達が乗り込む「スクール列車」として、そしてお勤めにでる人と、終日賑わっていましたよ。

売店ではパン・肉まん・あんまん・菓子などが通学生に大変よく売れました。その頃は観光案内所がなかったので、お客さんへの案内もしました。

構内の長椅子は憩いの場として人気でしたね。列車やバスの待ち時間のおばさん、学生さん達がここに座って話に花を咲かせるものでした。お昼下がりには昼寝をしにくるオジサンもいて、居心地がよかったんでしょう。（長椅子は現在観光案内所にあります）

「男はつらいよ」の撮影で渥美清さん、大原麗子さんが来た時は大変な人出で、それも思い出ですね。私も通行人の役をしたんですよ。

平成18年(2006)、旧駅舎の取壊しによって閉店しましたが、本土最南端のレトロな駅舎として多くの愛好家が訪ねてくださった駅でした。一緒に写真を撮ったりしてくれましたので、今でもその方たちのよい思い出になっていると嬉しいですね。

薩摩板敷駅

鹿児島水産高校最寄りの駅だけに、賑わう時間もある駅。駅前後の線路は直線で、やって来る車両が徐々に近づいてくる姿をぼーっと眺めるのにおすすめの無人駅。

がったん ごっとん 鉄旅でまくらざき

⇐ 加世田・伊集院に至る

南薩鐵道廃線跡

金山駅

当時の面影を追うのは困難。でも鹿児島を代表する金山があったことを象徴してくれる名前がしっかり刻まれています。駅が開業した昭和6年は、まだ金山も営まれていました。この駅を過ぎると次は久木野駅（現在の南さつま市）になります。

かつての金山駅跡

盛土跡-鹿篭駅～金山駅間

橋脚跡-鹿篭駅～金山駅間

線路が通っていた場所

枕崎駅

枕崎駅舎が平成25年に新しくなりました。

枕崎駅は南薩鉄道の駅舎であり、後にJRでも利用されるようになった二代目駅舎には枕崎市民はもちろん、全国の人々も本土最南端の始発・終着駅として思い入れも。そのような駅舎であったが、老朽化を理由に取り壊され、一時期駅舎のない駅の時期が続きました。

しかし、地元の方々が中心となり平成25年には駅舎が新しくオープン。この駅舎には枕崎出身の大相撲36代立行司・木村庄之助氏による駅看板、山幸彦の立像、さらに駅のどこかにハートの石があるなど、見どころがいっぱい。また駅前観光案内所では、本土最南端の始発・終着駅に来たことの証明書の発行も受けられます（有料）。

どこにあるかな？

枕崎駅平成の解体前の姿

懐かしいね・・・

鹿篭駅

現在は駐輪所に姿を変えてしまいましたが、周辺の道路の広がりなどからもかつて駅があったことを理解させてくれます。この駅から運搬されたのが地元産の黒豚である「鹿籠豚」。まさに駅名がそのままに地域のブランド黒豚になったようなかたちです。それだけ、この駅が繁栄した時代があったといえます。

道路にかすかに残る鐵道跡。数少なくなった廃線後です。

廃線跡-枕崎駅～鹿篭駅間