



中学3年生は「かつお節体験教室」が 開催されました。

今年で3回目となりました、「かつお節体験教室」です。創業1699年(元禄12年)から318年間、かつお節の商いをされている。にんべん様のご協力を頂き、木村先生、石澤先生、尾崎先生の3人の講師をお招きし、だしについて講義して頂きました。

かつお節が出来上がるまでのお話や実際に目の前で、かつお節からだしを取るところを見て、香りや味を体験しました。

かつおだしとインスタントだしの飲み比べでは、かつおだしの味が薄く感じられました。インスタントだしには、塩が入っているので、しっかりと味が付いていると感じるのですが、かつおだしを使うことで、塩分を控えることができるんですね。



実習の様子



カツオ解体君を使って、かつおの3枚おろしや部位を分かりやすく説明をしていただきました。



1匹のかつおを3枚におろし、背側と腹側に切り分けられ、本節4本が作られます。煮熟(しゃじゆく)、骨抜き、焙乾(ばいかん)カビつけ、今でも手作業で作られています。



かつお節は、カンナを使って削ります。怪我をしないよう、軍手も忘れずに!



かつお節を削るのは、カノ入れ方にコツがあるので、上手く削れると「シュシュ」という音がし、かつお節が削れていました。



だしのとり方は、お水が沸騰したら火を止めて、かつお節を入れ静かに1~2分待ちます。キッチンペーパーでこして出来上がり!ここで、ギュッとしぼらないのがポイントだそうです。



本枯鰹節からとっただしは、澄んだシャンパンゴールド色です。お吸い物にいいですね!

かつお節は、世界で一番堅い食品と言われています。水分は15%前後と保存性に優れているんですね。



㊦かつお節から取っただし
㊦インスタントだし
かつおの香りは、320種類の香りが集まっているそうです。



どちらが、かつおだしかインスタントだしか伝えずに、試飲してもらいました。かつおだしは、どちらか分かりましたか?



Q、本節1本から、どれくらいのかつお節ができますか?
A、3パック分のかつお節ができます。

編集後記

かつお節体験教室の準備をしていると、調理室全体にかつお節のいい香りがし、今年もかつお節体験教室が始まりました。と感じました。

実習では、本節を削ることや削りたてのかつお節を試食したり、講義では、かつお節(本節)を作るのに6~7ヶ月かかっていることや、荒節(花かつお)から本節になると、納豆やヨーグルトと同じ発酵食品になることなど知らないことばかりで、とても貴重な体験ができました。

お世話になりました先生方、ありがとうございました。

