



OMOTENASHI
SELECTION
2017年度金賞受賞

体験・サービス部門 受賞

かつお せいぶ
かつおの天ぱく「鰹の燻し小屋」

まるてん有限会社（三重県）



Brand Statement

太平洋を望む「波切の燻小屋」で 神人共食の文化、和食の原風景に出会う

はるか遠くまで見渡せる太平洋の大海原がまぶしい三重県志摩市波切（なきり）大王崎の突端に、かつおの天ぱくの「鰹の燻し小屋」はある。かつて伊勢神宮への献上物である「かつお節」の一大産地だった波切も、今やかつお節生産業者はわずか3軒を残すのみである。この地で、伝統的な「手火山製法」にこだわり、神嘗祭（かんなめさい）への献上をものづくりの源流とし、「波切節」を継承しているのが天ぱくである。天ぱくは、

100年以上前の「燻し小屋」を開放し、かつお節の歴史や製法、神々と人々の「食の関係」を伝える「ツアー」を開催している。そこで目にする風景は、「神々に捧げ、神々と共に食する和食」の原風景である。「利便性や効率」を求めがちな現代人に、食に対する感謝の念、伝統文化に対する尊敬の念を呼び起こす機会となるだろう。波切の燻小屋は「飽食の時代」我々が忘れていた大切なものを教えてくれる場所である。

Experience



かつお節の歴史と製法を知る

ツアーでは、朝廷や伊勢神宮への献上物として用いられてきた波切のかつお節の歴史を知ることができる。まきをくべー一本燻す古式製法は一見の価値あり。



調味料など一切追加無しのだし

ツアーでは調味料などは一切使っていない、かつお節の一番だしを試飲することも可能。日本のだし文化を見学に来た海外の有名シェフをもうならせる味を体感できる。



有名シェフも驚く「おかかご飯」

削りたてのおかかを吹き立てのご飯にかけた「おかかご飯」が味わえる。東京の有名シェフが何杯もおかわりし、実際に自身のレストランでもかつお節を用いるようになった程の逸品だ。



かつお節を自分で削る体験も

かつおの天ぱくのかつお節は、古式燻しを極め、水分含有量が18%になるまで火入れし、熟成を重ね、うま味を凝縮。かつお節を実際に削る体験も楽しめる。

Value

かつおの天ぱくがこだわる、伝統製法のかつお節の真価はツアーで供される「だし」を口に含めば理解できるだろう。一切の調味料を混ぜることなく、純粹にかつお節だけでつくられた「だし」は、口全体に芳醇なうま味が広がる。「和食；日本人の伝統的な食文化」としてユネスコ無形文化遺産にも登録された日本の食文化の源流を感じることができるはずだ。低カロリーでうま味が濃厚なこのかつお節は国内外の有名シェフたちからも注目されており、世界中の料理人の見学も相次いでいる。

Promise

この「鰹の燻し小屋」でつくられるかつお節を求めて国内外の有名シェフが集まるのは、ここに「本物の日本」「リアルな和食素材」があるからに他なりません。ツアーに参加することで、かつお節がどれほど日本人の生活と密着してきたものなのか、そしてどれほどの手間や情熱がかかってつくられているものなのかを知ることができます。また、燻すためのまきは伊勢神宮近くの山から伐採し、山が再生することによって海も生き返るという環境の循環にも沿う製法であることも、環境保全の面から高い評価を受けています。