

土佐清水の風土が作る逸品

土佐清水の特産品、宗田節は、土佐清水の大地の恵みを旨味として凝縮させた逸品。黒潮がぶつかる足摺岬沖の好漁場で漁れるメジカ(ソウダガツオ)を原料に、伝統の技で節に加工していきます。茹でた新鮮なメジカから丁寧に頭や内臓を取り除き、じっくり燻していきます。燻す行程「焙乾」で使われる薪はボサと呼ばれ、地元の山から切り出されます。特に海岸沿いに生育するウバメガシは堅くて火持ちが良く、

良い節を作るボサとして欠かせません。一週間ほど燻して、じっくり水分を飛ばし、香り付けをしていきます。そして、出荷前の仕上げの行程が「天日干し」。強い太陽の下、ぐっと旨味を凝縮させます。土佐清水の海と山と太陽、そして伝統の技が作り出す逸品。そんな旨味たっぷりの宗田節は、濃厚でコクのある出汁がとれ、蕎麦やうどんのつゆには欠かせない存在です。

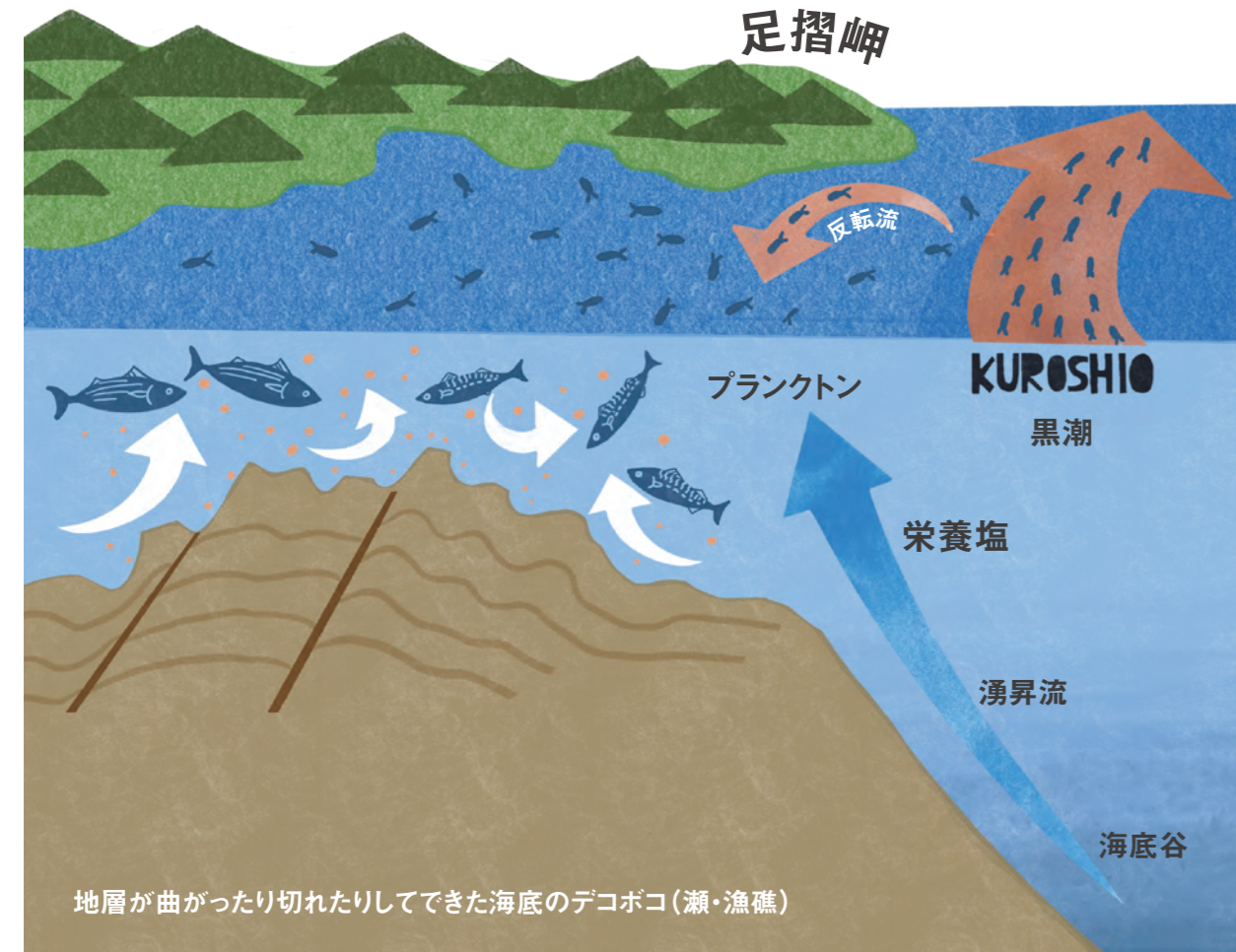
宗田節

土佐清水
ジオパーク

黒潮がもたらした節づくり

宗田節のルーツは、かつて土佐清水が日本一の品質を誇ったカツオ節にあります。土佐清水の節づくりの文化は、黒潮が大地と出会うことでもたらされました。

かつて1300万年前に起こったマグマ活動は太平洋にでっばる足摺岬の元を作りだしました。黒潮がこの足摺岬沖の海底にぶつかることで、栄養塩が海底から巻き上げられ、カツオなどの回遊魚が集まる好漁場が形成されました。そして、黒潮が足摺岬、室戸岬、紀伊半島といった太平洋に突き出した大地にぶつかることで、黒潮とは逆方向の東から西へ流れる反転流(逆潮)が起り、紀州と土佐、そして九州を結ぶ海路が発達しました。この海路に乗って節づくりが伝わったのです。江戸時代の初め頃、紀州の漁師、角屋甚太郎はカツオを追い求め、九州の日向灘に繰り出していた途中で流され、偶然にも足摺沖にカツオの好漁場を発見しました。そして、甚太郎をはじめとする角屋一族は、足摺岬にほど近い松尾地区で年のほとんどを過ごし、この地にカツオ漁と節づくりの技術を伝えました。カツオ節の製造技術は浦々に広がり、1822年(文政5年)の鯉節番付では清水節が最高位の東の大関となりました。



足摺岬の沖合は陸棚が続き、地層が曲がったり、切れたりしていたでデコボコしている。そこに黒潮がぶつかり、海底から栄養塩を巻き上げ、好漁場となっている。

黒潮の反転流(逆潮)を利用した海路が発達したことで、太平洋沿岸での人の往来が盛んになり、節づくりの技術がもたらされたほか、廻船業なども行われた。



メジカ (ソウダガツオ)

足摺岬の沖合が産卵場にもなっており、土佐清水市の「市の魚」でもある。血が多いため、鮮度が落ちやすいが、節にするほど濃厚な味わい。タウリンやミネラルも多く含み、栄養価も高い。

セイロとり

釜揚げされたメジカから頭や内臓、中骨を取り除いてセイロに並べていく行程。熟練の技が光る。ここで出た骨や頭は魚粉となり、肥料などに使われる。

焙乾 ばいかん

セイロに並べられたメジカは、3・4階建ての「焚き納屋」に運ばれ、「焙乾」の行程へ。天候や風向きを考慮して、火の強さや煙の量を調節するなど節づくりの勝負所。1週間かけてじっくり燻す。

天日干し

出荷前の最後の仕上げ。土佐清水の強烈な太陽の下、半日ほど天日にさらす。土佐清水の強い日光と潮風を浴びることで、ぐっと旨味を凝縮させる。

土佐清水の節づくりの歴史

3800万年前
土佐清水の土台となる大地の形成
プレートの沈み込みによって深い海の底にたまった砂や泥が陸側に押し付けられてきた付加体の地層が土佐清水の土台となっている。

1300万年前
足摺岬の元となる花崗岩が形成される
1700万年ほど前から日本列島が大陸の端から切り離され、急速に移動してくる激動の時代は、1500万年頃からは、今は火山がない太平洋側で活発な火山活動が起こる。太平洋側での火山活動が終に差しかつた1300万年頃、土佐清水の近くでもマグマ活動が起こり、地下深くでマグマが冷え固まって花崗岩がつくられ、同時に足摺岬一帯を押し上げた。花崗岩で作られた足摺岬のつばりが黒潮と出会うことが、足摺岬沖に好漁場ができる要因となった。

13万年前
足摺半島の海岸沿いに駄場(海成段丘)が形成される
地殻変動による隆起や海水準の変化により足摺半島の海岸沿いに海成段丘が形成された。

1万年前
縄文時代
土佐清水に常緑広葉樹林が形成される。(ウバメガシなどの常緑広葉樹はボサとして節づくりに用いられる。)
土佐清水に人が住みはじめる。

712年
奈良時代
『古事記』が編纂される。「堅魚」の記述があり、カツオ節とみられるものが初めて文献に登場する。

1400年代頃
室町時代
現在のカツオ節に近いものが作られるはじめる
文献に「花鱈」「かつおぶし」の記載が見られ、この頃に焙乾法が考案され、現在のカツオ節に近いものが加工されるようになったと推測される。

1650~1700年代頃
江戸時代前期~中期
足摺岬沖でカツオの好漁場が発見され、紀州印南よりカツオ漁と節づくりが伝えられる
紀州印南の角屋甚太郎は漁民を率い、九州日向灘へ探検に向かう途中、流され土佐の浜に漂着。足摺岬沖でカツオの好漁場を発見し、カツオ節の製造方法を伝える。その後、角屋一族は足摺岬に程近い松尾で年を過ごし、「焙乾法」による製造方法を伝える。松尾に伝えられたカツオ節の製造は鼻前七浦(伊佐、松尾、大浜、中浜、清水、越、養老)を中心に広がっていった。

1800年代初め
江戸時代後期
土佐浦に出漁する紀州のカツオ節職人、土佐与市によって、焙乾法カツオ節「土佐節」製法が伊豆や安房など東日本一帯に広められる。
中浜浦を本拠にカツオ節商人、山城屋が全盛を誇る。

1822年
江戸時代後期
鯉節番付が版行され、清水節が当時最上位の「東大関」となる。

1955年以降
昭和30年代
カツオ節から宗田節への転換
漁船が高速大型船になり、カツオの水揚げが都市部で行われるようになり、土佐清水での水揚げが減少。それに伴い、宗田節製造に移行する。

2009年頃
宗田節の一般向け販売開始
これまで、料理屋などプロのみぞ知り、卸でのみ販売していた宗田節を一般消費者向けにも販売を開始。これにより、知名度も上昇。

2013年
宗田ぶっしー君が土佐清水市公認キャラクターに
宗田節をモチーフにしたキャラクター、宗田ぶっしー君。2013年3月から土佐清水市観光特使も務める。性格はまじめで優しく、特技はかん。幼い時から節納屋(宗田節製造工場)で修行をつみ、独立後も宗田節の旨味を身を重なりながら広めている。

| 年 | 宗田節 | 大関 | 清水節 | 津井節 | 福井節 | 島根節 | 徳島節 | 香取節 | 加日節 | 日向節 |
|-------|-----|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 2013年 | 宗田節 | 大関 | 清水節 | 津井節 | 福井節 | 島根節 | 徳島節 | 香取節 | 加日節 | 日向節 |
| 2009年 | 宗田節 | 大関 | 清水節 | 津井節 | 福井節 | 島根節 | 徳島節 | 香取節 | 加日節 | 日向節 |
| 1955年 | 宗田節 | 大関 | 清水節 | 津井節 | 福井節 | 島根節 | 徳島節 | 香取節 | 加日節 | 日向節 |
| 1910年 | 宗田節 | 大関 | 清水節 | 津井節 | 福井節 | 島根節 | 徳島節 | 香取節 | 加日節 | 日向節 |
| 1822年 | 宗田節 | 大関 | 清水節 | 津井節 | 福井節 | 島根節 | 徳島節 | 香取節 | 加日節 | 日向節 |
| 1800年 | 宗田節 | 大関 | 清水節 | 津井節 | 福井節 | 島根節 | 徳島節 | 香取節 | 加日節 | 日向節 |
| 1650年 | 宗田節 | 大関 | 清水節 | 津井節 | 福井節 | 島根節 | 徳島節 | 香取節 | 加日節 | 日向節 |
| 1400年 | 宗田節 | 大関 | 清水節 | 津井節 | 福井節 | 島根節 | 徳島節 | 香取節 | 加日節 | 日向節 |
| 712年 | 宗田節 | 大関 | 清水節 | 津井節 | 福井節 | 島根節 | 徳島節 | 香取節 | 加日節 | 日向節 |
| 1300年 | 宗田節 | 大関 | 清水節 | 津井節 | 福井節 | 島根節 | 徳島節 | 香取節 | 加日節 | 日向節 |
| 3800年 | 宗田節 | 大関 | 清水節 | 津井節 | 福井節 | 島根節 | 徳島節 | 香取節 | 加日節 | 日向節 |



ボサ
焙乾に欠かせないボサ。山から切り出されたボサは半年ほど野外に積み、乾燥させる。焙乾後に出た木灰は藍染など様々な用途に使われる。



中浜 ナカノハマ
宗田節づくりが盛んな集落で、あちこちから節を燻す煙が上がる。低地部分に集落が形成され、周辺に広がる駄場(海成段丘)が農耕の場となっている。



白濁 ヲスバエ
花崗岩でできた景勝地。黒潮が接岸する場所として知られ、この沖で鯉の好漁場が発見された。海の神様が祀られる竜宮神社がある。