

# 伝統の味を守り、国内外に伝えたい



イズミ食品株式会社  
代表取締役社長  
水野勉氏

1977年生まれ。愛知県出身。大学卒業後、食品メーカーに入社。海外勤務を含むさまざまな部署を経験後、2016年に取締役としてイズミ食品に入社。  
2020年に代表取締役社長に就任。  
2019年から宮城大学で客員講師として、鰹節の魅力伝える。2023年からは客員教授として活動中。



鰹節伝道師  
かつお食堂 店主  
永松真依さん(かつおちゃん)

1987年生まれ。神奈川県育ち。2017年、東京・渋谷に鰹節のおいしさの魅力伝える料理店「かつお食堂」をオープン。各地で講演やワークショップを行い、手削りの鰹節の魅力伝える活動を行う。

水野 当社は今年で創立50年を迎えました。創業者の故郷岡崎の時代以来、鰹節との関りを大事にしてきました。鰹節製品は当社の事業の根幹で、売上の約75%を占めています。

鰹節はとても奥深く、作りの手によって味が全然違うのですが、あまり世の中に知られていません。それがとても残念です。品質の差が理解されず、価格だけの競争になってしまっています。当社では、鰹節エキスだけでなくたくさんの商品を持っていきますが、品質、崎産です。

和食がユネスコ無形文化遺産に登録されたものの、和食の要である日本の鰹節産業は、消費量の伸び悩みや後継者不足など課題が多い。こうしたなか、枕崎をはじめとする鰹節の魅力を日本国内はもちろん海外にも広めようと挑戦している人達がいる。鰹節の出汁やエキスを製造・販売するイズミ食品の水野勉社長と東京・渋谷で「かつお食堂」を営む永松真依さんの二人に、鰹節に対する思い入れや啓発活動などについてたっぷり話してもらった。

## 対談

# 鰹節の魅力を見直し

永松 この店も鰹節の啓発活動の一つだと思っています。あと店外では、ワークショップを通じた食育活動を行っています。先日、20〜30代の女性をターゲットにしたワークショップを行いました。これからは産子育を促す世代に伝えることが、その子供達の世代にも伝えていくこと、なと思っています。

水野 この世代の女性達は、鰹節というワードは当然知っていますが、実際に鰹節を削るのは初めての体験です。ところが、実際に手削りするなかで、わくわくしたり、せつかなら本物の鰹節を味わいたいと思いはじめます。当たり前だと思ってい

そのようななか、枕崎では、多くの若い後継者が目を輝かせて頑張っています。お話を聞くと、故郷である枕崎の鰹節の生産に大きなやりがいを感じていることが伝わってきます。このような若手(静岡)を皮切りに枕崎、勝浦(千葉)、気仙沼(宮城)などの生産地を回りました。

枕崎には年一で行って、25歳のころで、大学の卒業後もやりたいたことが見つからず、夜遊びばかりしていました。そのときは食事もポテトフライばかり食べていましたね。そんなときに、福岡の祖母の家に遊びに行き、お話を聞くと、祖母が削った鰹節のにおい、肌で感じる感じが、実はずいぶん好きでした。祖母が削った鰹節は、とてもおいしいそうなので、なにより、鰹節を削る祖母の姿がとてもかっこよかったです。当時85歳で、手も少しわけて腰も少し曲がっていましたが、ガリガリと削る姿は、私にとって一生懸命削っているのを見て、奥さんやお嬢さんにも立って削ってほしいと思っています。

鰹節の魅力は、手でも削った鰹節の価値を伝えていきたいです。子供達には、自分が食べているものの裏にある思いやストーリーまで感じてほしいと思っています。

鰹節の魅力は世界に伝えるために、なにかをいいたくても、実際に体験すると、新鮮さを感じてもらえることがわかりました。やはり伝え方が大事だなと思いました。

子供を対象にしたワークショップでは、実際に生の魚(カツオ)を触ってもらいました。子供達の目の前でカツオを解体して、鰹節になる部分を見せて、触らせてあげると興味を持ってもらえます。鰹節が生きている魚から作られていることが、体験として理解してもらえたようです。

手削りを体験する際には、子供一人では危ないです。お父さんが手伝っていただき、お母さんが手をついていただきます。そうすると、鰹節は人と人をつなげるコミュニケーションツールでもあると思います。食べておいしいだけでなく、手間暇かけて削るなかに、温もりが感じられるのだと思います。

最近では、なんでも手軽にできることが求められる傾向があります。大手メーカーが製造した鰹節もいいと思いますが、私

性としての生き方に迷いを感じていたこともあり、祖母の姿にとても感動し、自分もこんな年の重ね方をしたいなと思いました。

この経験をきっかけに鰹節に心を奪われて、田子(静岡)を皮切りに枕崎、勝浦(千葉)、気仙沼(宮城)などの生産地を回りました。

枕崎には年一で行って、25歳のころで、大学の卒業後もやりたいたことが見つからず、夜遊びばかりしていました。そのときは食事もポテトフライばかり食べていましたね。そんなときに、福岡の祖母の家に遊びに行き、お話を聞くと、祖母が削った鰹節のにおい、肌で感じる感じが、実はずいぶん好きでした。祖母が削った鰹節は、とてもおいしいそうなので、なにより、鰹節を削る祖母の姿がとてもかっこよかったです。当時85歳で、手も少しわけて腰も少し曲がっていましたが、ガリガリと削る姿は、私にとって一生懸命削っているのを見て、奥さんやお嬢さんにも立って削ってほしいと思っています。

鰹節の魅力は、手でも削った鰹節の価値を伝えていきたいです。子供達には、自分が食べているものの裏にある思いやストーリーまで感じてほしいと思っています。

鰹節の魅力は世界に伝えるために、なにかをいいたくても、実際に体験すると、新鮮さを感じてもらえることがわかりました。やはり伝え方が大事だなと思いました。

子供を対象にしたワークショップでは、実際に生の魚(カツオ)を触ってもらいました。子供達の目の前でカツオを解体して、鰹節になる部分を見せて、触らせてあげると興味を持ってもらえます。鰹節が生きている魚から作られていることが、体験として理解してもらえたようです。

手削りを体験する際には、子供一人では危ないです。お父さんが手伝っていただき、お母さんが手をついていただきます。そうすると、鰹節は人と人をつなげるコミュニケーションツールでもあると思います。食べておいしいだけでなく、手間暇かけて削るなかに、温もりが感じられるのだと思います。

最近では、なんでも手軽にできることが求められる傾向があります。大手メーカーが製造した鰹節もいいと思いますが、私

私には、中国の上海で生活をしてきたことがあり、上海の日本料理屋では、味噌汁などに使う出汁に油が入っていることが多いです。鰹節の出汁は、



油を入れたくても旨味が凝縮された液体です。出汁に油が入ってしまっているのは、素材を引き立てることはできません。油の旨味が素材に勝ってしまうと、和食の出汁の素晴らしさは、油ではなく、イノシン酸を中心とした素材からなるアミノ酸の旨味です。しかし、海外の日本料理では、油が入った出汁がスタンダードで、鰹節の品質の差をほとんど感じることができません。

永松 私の店には海外からもたくさんのお客さんが来ますが、実際に目の前で鰹節を削って、食べると、みんな理解してくれそうです。先日、イノシン酸でシェフをしていただくお客さんが来たので、

水野 そうですね。このような状況は改善したいですね。海外の人達はまだまだ本物の鰹節の魅力を知らないだけなんだと思います。

水野 そうですね。このように状況は改善したいですね。海外の人達はまだまだ本物の鰹節の魅力を知らないだけなんだと思います。

