



## <中野 克彦氏の略歴>

- ・1959年7月：築地生まれ
- ・1975年まで：築地の店の二階に居住
- ・1980年：ポートランドの大学に留学、統計学の教授の家に招かれた時「鰹節をアメリカに輸出しなさい」とのアドバイス（：西洋料理のダシをとるのは大変、鰹節ならインスタント）
- ・**1988年**：某外資系金融機関を経て家業を継ぐ（**三代目店主**）  
⇒ 数年後バブル崩壊⇒ リストラするも根本治療にならず
- ・**1998年**11月：**通販開始**⇒ 1999年3月：HP作成

築地 伏高  
鰹節 ふし たか



## <伏高物語(歴史)>

- ・大正7年(1918年) **祖父中野高介**が**日本橋**で**鮮魚仲卸「伏高」**として独立
  - \* 祖父は明治27年(1894年)生まれ、小学4年(10歳)で日本橋の蛸屋に奉公(樽の中に体ごと入って蛸を踏む仕事)
    - ⇒ 仕事がきついでバックレて横浜から外国に行こうとしたが失敗⇒ 自殺しようと鰻と梅干(食い合わせ)を食ったが死ぬ
    - ⇒ 日本橋に戻って別の魚屋「伏正」に奉公⇒ 23歳で独立
- ・関東大震災(1923年)で日本橋の魚河岸が壊滅⇒ 一時芝浦に移転したが使い勝手が悪く、**築地に移転**(1935年)
- ・しかし魚屋が嫌になって、魚屋の権利(仲卸の鑑札)を売って“**鰹節屋**”に鞍替え
- ・私は三代目として平成元年4月1日に後を継いだ、当時の客(飲食店のオヤジ)は要求高い  
=偉そうだった⇒ 客と話さないで売れる商売ないかな・・・で通販開始



## 1. 鰹節は世界でも有数の食材

- ・私が生まれた昭和30年代当時“味の素”が食卓に普及
- ・昭和40年代半ばには“シマヤだしの素”が発売に⇒ 当初馬鹿にしてたらこれも普及
- ・鰹節から逃避⇒ 逃避先のアメリカで**鰹節は優れたインスタント食品**だと気付かされる  
(お湯を沸かしている間に削って入れるだけでダシがとれる)
- ・HP作成後、色々な縁に恵まれた(ex.TVチャンピオンの第1回優勝者)⇒ 横浜のラジオ局からインタビュー  
⇒ しかし当方のシナリオ崩れた⇒ 2年後フジTVでリベンジ



## 1. 鰹節は世界でも有数の食材～続き

・カニとカニカマを同列に比較する人はいないが、**鰹節とうまみ調味料は同じに扱われるのが残念**

## 2. 絶滅に瀕している食材

・絶滅危惧種：ex. 西表ヤマネコ、日本かわうそ⇒ 環境の変化に対応できないものが絶滅の危機に  
・食材でも、人間の好みで売れなくなったもの⇒ 生産されない⇒ 絶滅の危機

① **鰹節**(仕上節)：最高級の薩摩型本節は生産者が日本で3軒、中でも1級品作るのは1軒のみ  
(80歳の職人+70代の女工⇒ あと5年?)

- \* 鰹節生産者も7軒程度(∵苦勞の割にあまり売れない、儲からない)
- \* 削節の原料となる鰹節なら1か月ぐらいで楽に生産できる⇒ それでも200軒ぐらい
- \* 産地は鹿児島県(枕崎・山川)と高知、静岡など、しかし本節は鹿児島産

② **海苔**：昔の物とは種類も味も異なる

- \* **アサクサ海苔** = 美味しいが病気に弱い、海苔臭くない、焼くと緑色に
- \* 昭和40年代、病気に強い**スサビ海苔**に業者がこぞって転じ、さらに病気予防に“**酸処理**”  
⇒ 色が黒くなる、しかし海苔の味がしない(市場に出回っている海苔の99%はスサビ海苔)
- \* 昔ながらの病気予防は**干出**(かんしゅつ=干潮時に養殖の網を海面から出して天日に干す)
- \* 現在酸処理をしない干出でアサクサ海苔を生産しているのは、有明海で2Gr.鹿児島で1Gr.のみ

③ **お酢**：本来の米酢は日本酒に酢酸菌を加えて2～3ヵ月発酵させて作る

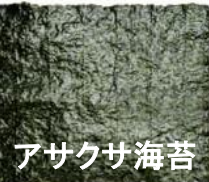
- \* 現在は2～3週間で出来る製法(=**急ぎ働き**)⇒ お酢がツンとする
- \* 同様に味噌や醤油も1年間かけないと・・・、急ぎ働きでは醤油に塩カドが残る



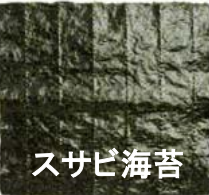
薩摩本節



鰹節



アサクサ海苔



スサビ海苔

## 3. 鰹節削りの体験

・中野さんによる実演の後、体験者の学生を皮切りに参加者が次々トライ&試食



本職用鰹節削器



## <Q & A / Comment>

Q: アメリカに輸出の話があったが、ヨーロッパにも輸出しているのか？

A: いや、欧州には鰹節を合法的に輸出することが出来ない(∵ 燻煙によって付着するベンゾピレンはEUの規制対象)。

⇒ 燻しをかけない“なんちゃって鰹節”(味の素が製法特許)もあるが・・・(実はロンドンのうどん屋にこっそり輸出している)。

Q: 昔はお歳暮とかで鰹節が贈られたが、今贈られると逆に迷惑だよな(削節器もないし)、現在の販売対象は？

A: プロの飲食店以外は、ギフトではなく自分使い用の個人。

Q: お客様と話すのが嫌いだと言われていたが、今日のお話を聞く限りとてもそうは見えないのですが・・・？

A: 「買ってください」とお願いするとか、利害関係があるのが嫌なのであって、話すこと自体は結構好きですよ。

Q: 今豊洲移転が大問題になっているが、場外に店を出している方の意識・築地へのロイヤリティは？

A: 築地で生まれ育った人が多く、昔から客は向こうからやって来るという意識だったが、段々集客力が落ちて来て、客の言いなりに・・・⇒ プライドが低い！

Q: 築地に行って、心地よく買い物して帰って来る術は？

A: 素直に「これ売ってください」でOK、しかしkg単位で売っているのに「100g下さい」では・・・、また引率者がいるのも困りもの。

Q: 先日築地に行って食材を買って作ったら、言わなくても主人は味の違いが分かった、美味しいものは残るのでは？

A: 一方、生産者側は生活の目途が立たないので、続かない。

C: なぜ削節しか残らないのかを考えた、味的には十分だし削るのはマンションとかでは厳しいし・・・

⇒ アイデア提案: 心落ち着く趣味として鰹節削りを普及させる、また味噌汁をお椀で飲むのをカルチャーとして広めるとか。

Q: 私も花屋の息子なので、境遇として共感した(今はサラリーマン)が、実家を継いで何か不都合な点とかは？

A: ゼロからの起業だとしがらみは無いが、実家を継ぐと親のしがらみがある。

C: 片平さんから話してほしいと言われていたのだが、ポルシェやベンツに乗る業者(削節の材料を大手メーカーに納めている人)がいる一方、本節を作る人は軽トラ。 真っ当な食材を将来に残すため、是非応援してほしい。

片平: 企業のWEBサイトのブランドに対する見識が問われる中、伏高のサイトはブランド・サイトとして素晴らしいので、是非訪問してほしい。

<http://www.fushitaka.com/2nd/hajimete.html>

## <感想>

いつの間にか、家で鰹節を削らなくなって久しいものの、それが本節の絶滅の危機につながるなんて・・・、さらにアサクサ海苔だと信じていたものが、スサビ海苔を酸処理したものだったとは！ 心が荒びますね。