



土佐清水 宗田節製造・販売

株式会社 **たけまさ商店**



# 宗田節ができるまで

土佐清水で造られる「宗田節」は、生産量日本一。

伝統製法にこだわり熟練の技で手間暇かけて造り上げます。

見学体験もしております

戦前からの鰹節作りの名残を残す焚納屋や手仕事の様子などを見学できます。また、宗田節講座、だし醤油手作り体験も行っております。



土佐清水市は黒潮が流れる漁場に恵まれた土地柄昔から漁業が盛んに行われてきました。その中でも宗田節の生産量は、日本一を誇っており街のあちらこちらから湯気とともに宗田節の、おいしい香りが漂ってきます。

## ① 水揚げ



伝統の引き縄漁で一尾一尾丁寧に釣上げ、十分に冷却したまま市場に水揚げるので鮮度は抜群です。

## ② 釜立て



煮熟をするため、宗田鰹を煮籠に並べます。まると茹がくことで旨味を閉じ込めます。

## ③ 煮熟



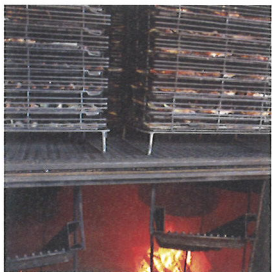
釜で1時間ほど煮ます。季節によって魚体の大きさが変わるので、熟練の経験と勘が必要です。

## ④ セイロ取り



茹で上がった宗田鰹の頭、骨、内臓を手作業で丁寧に取り除き、セイロ(籠)に並べます。

## ⑤ 焙乾



地元のウバメガシの薪で1週間ほどかけて、じっくり燻して水分を飛ばし、香りをつけます。

## ⑥ 天日干し



潮風と太陽の日でうま味を凝縮させていきます。

## ⑦ 乾燥



天日干しが進んだら「荒節」の出来上がり。カビ付けして熟成させると、より味の深い「枯れ節」となります。

## ⑧ 削り



用途にあわせて削っていきます。



## 宗田節といえば土佐清水!

宗田節の原料となる宗田鰹は土佐清水では「メジカ」と呼ばれ土佐清水を代表する魚です。鮮度が落ちやすく生食に向かない魚ですが、節にすると味、香りとも濃厚なダシがでます。丁寧に造りあげた宗田節は職人の中でブランドと評価されるほどです。

## 宗田節のダシは万能選手。

鰹節より旨味が強く、「香り鰹、味メジカ」と言われます。料理にコクを出すために欠かせない素材として、プロの料理人に親しまれてきました。

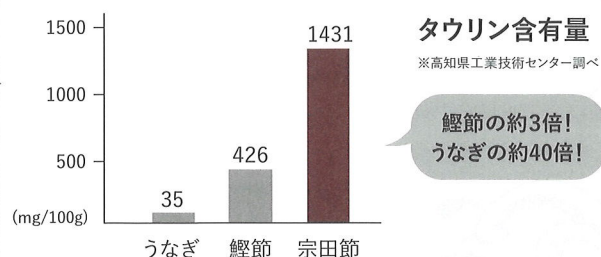
お味噌汁やうどん、そばつゆはもちろん、ラーメンにも。けずり節をお好み焼きや焼きそばにかけたり、焼飯などの味付けに使ったりと、様々なお料理に応用できます。



## 宗田節のタウリンは鰹節の3倍。 カルシウムと鉄分も豊富です。

体を生成するのに重要なたんぱく質のもとアミノ酸。タウリンはそのアミノ酸の仲間で、主に体や細胞を正常な状態に戻す力があると言われています。宗田節にはこのタウリンが、鰹節の約3倍、うなぎの約40倍も含まれています。

主要ミネラル(カルシウム、鉄分)も鰹節よりも豊富で、グルタミン酸も約2倍! 宗田節のダシは、まさに天然の栄養ドリンクです。



## 土佐沖の宗田鰹にこだわり 百年前から変わらぬ製法で

宗田鰹(メジカ)を昔ながらの伝統製法による  
手仕事で作った宗田節はコクと旨味の強い  
味わい深いダシがとれます。



皇室献上



うまみ醤油づくり(袋)



うまみ醤油づくり(瓶)

## 宗田節 うまみ醤油づくり

宗田節をスティック状に削りました。ご家庭の醤油に入れるだけで、簡単に濃厚なダシ醤油が出来上がります。



使用例: 簡単ダシ茶漬け



## 宗田節 うす削り

できるだけ薄く削ることでお味噌汁などダシはもちろん、おにぎりやご飯かけ・お豆腐・野菜など多用途に使用いただけます。ダシをとっても漉さずに、一緒に召し上がっていただけます。



使用例: 料理人のうどんつゆ



## 宗田節 厚削り

宗田節の旨味が詰まった厚削りに。めんつゆやおでん、煮物のダシに最適です。ご家庭でプロの料理人のダシを簡単に楽しめます。お父さんのお酒のおつまみや、お子さんのおやつにも。他にはない味わいをどうぞ。



使用例: 天然ダシの即席味噌汁



## 宗田節 粉だし昆布入り

宗田節の粉末と国内産の昆布をあわせた、無添加のダシの素。濃厚な旨味と北海道産昆布の旨味を合わせた使い勝手の良い粉ダシです。お味噌汁、煮物、炒め物にふりかけてお召し上がりください。



使用例: コクと旨味の卵焼き



## 宗田節 ほそ削り

宗田節の粉末です。簡単にふりかけられるので、ラーメンやうどん、サラダやお豆腐にかけてお召し上がりください。宗田節の特徴である濃厚なコクと旨味をご家庭で味わえます。

初代 武政勘次が家業であった

鯉節造りの製法を取り入れ、

足摺岬沖で豊富に獲れる

ソウダガツオ

宗田鯉(通称:メジカ)を使って加工したものが


「宗田節」造りの始まりと云われています。

大正元年創業以来、

四代にわたり伝統の製法を守り続けています。



土佐清水 宗田節製造・販売

株式会社 たけまさ商店 


〒787-0318 高知県土佐清水市中浜236

TEL:0880-82-9208 / FAX:0880-82-9877

✉ t-soudabushi25@u-broad.jp



[takemasa-syouten.com](http://takemasa-syouten.com)

 @takemasa\_syoten