かつお醤油節

主原料
カツオ

主生産地
宮崎

保存方法
冷蔵保存

キーワード
身欠き／日南市／醤油節

備考
Katsuo-shoyubushi／伝統的加工品



かつお醤油節とは

かつお醤油節は、煮熟したカツオの節を、醤油を主体とした調味液で煮付けた製品である。

カツオが水揚げされる漁師町では古くから家庭料理として親しまれており、その日のうちに刺身で食べきれない分を、地元の甘い醤油で炊き上げ、保存性を高めて消費しようとしたのが発祥とされている。現在では県内の加工業者が製造し、地元のスーパーや直売所等で販売されている。

主な生産地

宮崎県日南市

原料選択のポイント

地元で水揚げされた１～1.5kgのカツオ（**写真１**）を一度冷凍して使用する。一度冷凍すると煮熟時に身が割れにくくなる。皮目にほどよく脂が乗っているものが良い。

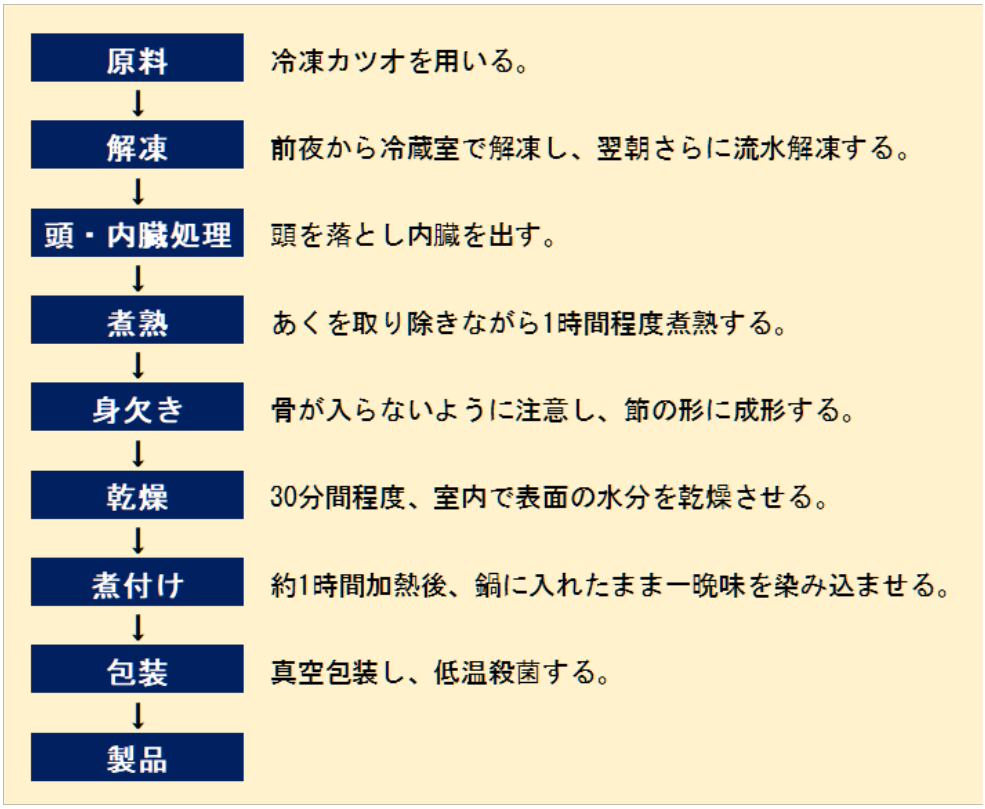


写真１　原料のカツオ
（提供：JF日南市直売所はまっこ）

加工技術

　骨を取り除き、きれいな節状に形を整える「身欠き」が重要である。ラウンドの状態から全て手作業で行うが、身が割れやすいため全工程において強い力をかけず、丁寧に行う。

製造工程の概略



加工の実際

- **解凍**　貯蔵しておいた冷凍カツオを前日の夜から冷蔵室で解凍する。製造当日の朝、半解凍程度になるよう流水解凍で調節する。

- **頭・内臓処理**　頭を落とし内臓を取る。きれいな節の形になるように、腹皮の部分はしっかり落とし、えらぶたを少し残すように処理する。身欠きの際に皮を剥ぎやすくするため、背びれ、しりびれの皮に切り込みを入れ、尾を落とす。（写真２）

- **煮熟**　沸騰した湯で塩などを入れず煮熟する。あくを取り除きながら約１時間煮熟する。（写真３）



写真２　処理したカツオ
（提供：JF日南市直売所はまっこ）



写真３　煮熟の様子
（提供：JF日南市直売所はまっこ）

- **身欠き**　ゆで汁を捨て、流水中で30分間ほど冷却する（**写真４**）。粗熱が取れたら、胸びれ、背びれを手で外し、包丁で皮をこすり取る（**写真５，６**）。半身に割り、腹骨をピンセットで取り除く。雄節（背側の半身）と雌節（腹側の半身）に断ち、血合い肉や骨をかき取るように包丁で落とす（**写真７，８**）。最後に頭側と尾びれ側の先端の形を整える。



写真４　冷却
（提供：JF日南市直売所はまっこ）



写真５　皮をそぐ
（提供：JF日南市直売所はまっこ）



写真６　皮を剥いだもの
（提供：JF日南市直売所はまっこ）



写真７　骨を取り除く
（提供：JF日南市直売所はまっこ）



写真８　雄節と雌節に分ける
（提供：JF日南市直売所はまっこ）

- **乾燥**　網状のバットに並べ、室内で表面が乾く程度、約30分間乾燥させる。**（写真９, 10）**



写真９　乾燥
（提供：JF日南市直売所はまっこ）



写真10　乾燥
（提供：JF日南市直売所はまっこ）

- **煮付け**　煮汁が全体に行き渡りやすいよう節を鍋に格子状に並べる**（写真11）**。醤油、砂糖、みりん、料理酒、焼酎をひたひたになるまで入れる。このとき水は使わない。落とし蓋をし、強火で沸騰するまで20分ほど加熱し、沸騰したら１時間ほど弱火で煮る。加熱後、鍋に入れたまま一晩冷まし、味を染み渡らせる**（写真12）**。



写真11　鍋に並べる
（提供：JF日南市直売所はまっこ）



写真12　調味
（提供：JF日南市直売所はまっこ）



写真13　製品写真
（提供：JF日南市直売所はまっこ）

加工に用いる機器等

煮熟用の鍋、真空包装機

品質管理のポイント

原料のカツオは鮮度保持のため、仕入れ後すぐに冷凍する。適正な殺菌効果を得るとともに過加熱による品質変化を防止するため、低温殺菌は時間と温度を管理する。

製品の形態

節の形状をした製品で、Sサイズから４Lのサイズがある。

包装および保管方法

真空包装されており、要冷蔵商品となっている。

調理方法および食べ方

そのまま食べてもおいしく食べられるが、チーズを載せてレンジで温めたり、ほぐしてマヨネーズと和えて握り飯の具にするなどのアレンジができる。



写真14　盛り付け例
（撮影：橘木啓人）

（著者：宮崎県水産試験場　橘木 啓人）
（協力： JF日南市直売所はまっこ）

最終更新日:2026.04.10

© 2025 suisankakohin.zukan