

NEWS RELEASE

かつお節のルーツは7世紀!?意外と知らない情報をまとめた「ヤマキのかつお節大百科」を公開

ヤマキ株式会社(本社:愛媛県伊予市 代表取締役社長:城戸善浩)は、かつお節の価値や魅力を広める活動「ヤマキ かつお節プラス」の一環として、かつお節の情報をまとめたコンテンツ「ヤマキのかつお節大百科(<https://www.yamaki.co.jp/katsuoobushi-plus/special/katsuobushidaihyakka/>)」を、公式サイト「ヤマキ かつお節プラス」内で公開いたしました。



■「ヤマキのかつお節大百科」とは

今も昔も、日本の食卓で親しまれているかつお節ですが、その歴史や削り方の違い、栄養など、あまり知られていない情報が多く存在します。ヤマキは、「鰹節屋・だし屋」として、かつお節の魅力をより多くの皆さまに知っていただきたいという思いから、かつお節の豆知識や魅力を詰め込んだコンテンツを制作いたしました。イラストを交え、わかりやすくまとめることで、ライトな読み物として、幅広い年代の方に読んでいただけます。

「ヤマキのかつお節大百科」の各コンテンツについて

入門編／歴史編／製造編／削り方編／だし編／栄養編／かつお節のQ&A

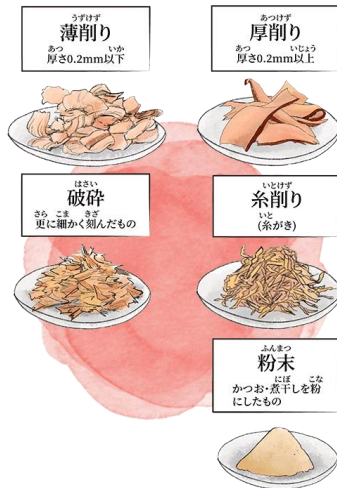
かつお節と削り節の違いや、かつお節の硬さの秘密、誕生の歴史といった豆知識を簡潔にまとめています。また、普段の食生活にも役立つ、かつお節の種類の違いやだしのとり方、栄養についてなど、かつお節のあれこれを鰹節屋の視点で紹介しています。



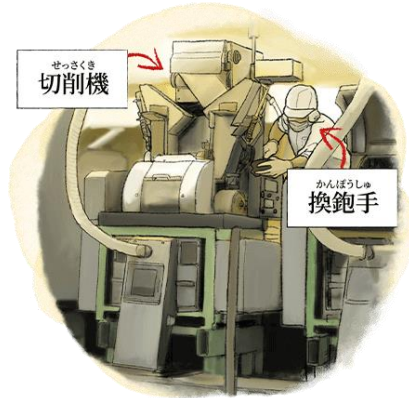
コンテンツ例:「削り方編」

かつお節の削り方には種類があり、どのくらいの薄さに仕上げるかによって味わいが変わります。スーパーでよく見る「花かつお」や「かつおパック」は厚さ0.2mm以下の「薄削り」と呼ばれるかつお節です。0.2mmを超えるものは「厚削り」と呼ばれ、じっくりだしをとる場合に使われます。その他に「破碎」「糸削り(糸がき)」「粉末」などといった種類があり、お料理や好みによって使い分ける事ができます。

「削り方編」では、こうした種類の違いや、ふわっとしたかつお節を作り出す職人さんの技術について紹介しています。また、家庭でチャレンジできるかつお節の削り方も紹介しています。



削り方の種類



削る技術と職人について



かつお節の削り方

■かつお節の魅力を広める「ヤマキ かつお節プラス」

生活者の皆さまにかつお節の価値や魅力を広める活動、

「ヤマキ かつお節プラス」を2021年9月より開始しました。

かつお節を“プラス”することで、生活がちょっと“プラス”になる情報をお届けしていきます。

「ヤマキ かつお節プラス」WEBサイト: <https://www.yamaki.co.jp/katsuobushi-plus/>



ヤマキは、「鰹節屋・だし屋、ヤマキ。」として鰹節とだしを通じて、「おいしさ」と「健康」、そして「食文化の継承・食資源の持続性確保」に貢献してまいります。

<https://www.yamaki.co.jp>