



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

（第二四五号）

雨水

二月十八日

波切の鰹いぶし小屋

太平洋に面した志摩市大王町波切には、「波切節」と呼ばれる鰹節が伝わります。特徴は、鰹節をいぶす「手火山」という製法です。おかげ横丁で販売している「かつおの天ばく」の鰹いぶし小屋を訪ねました。

波切漁港から灯台へ向かう細い道を途中で右に取ると、視界が急に開け、太平洋の荒波寄せる磯が臨めます。まさに大海を見晴らす丘に鰹いぶし小屋がありました。

「昭和二十一年に建てた小屋です。三十四年の伊勢湾台風では屋根が飛び、産まれたての私は母親に抱かれてどうにか生きのびたのです」と天白社長が教えてくれました。

のれんが掛かるいぶし小屋へ入ると、薄らと煙が漂っていました。鰹節をいぶす竈から出ている煙です。小屋は思いのほか、広い土間で、そこに使い込まれた木製のセイロや竈にくべるウバメガシの薪が積まれています。扉で締め切った部屋は本枯節を作る室です。鰹節は、三枚に下ろした鰹の節を薪の直火で約一ヶ月いぶした後、三、四ヶ月かけてカビ付けを行い、仕上げます。

「毎年、伊勢神宮の神嘗祭の頃に鰹節の奉納をしています。それに間に合わせるには、ちょうど二月くらいから鰹節作りを始めるのですよ」。この時期は天白さんにとって十月に仕上げるための鰹節作りの始まりの時でもありました。

見学では土鍋で炊いたご飯に、削り節をかけたシンプルなおかかご飯を食べました。炊き立てのご飯が削り節の旨みと良く合うこと。この味こそ、日本人が愛してきたものと納得しました。「かつおの天ばく」の鰹いぶし小屋は見学可能（要予約・千円）。和食の基本である出汁を担う鰹節の大切さが、じんわりと浸み込んできました。

文 千種清美

