

中小企業地域資源
活用促進法に基づく



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

わが市町村の
ふるさと名物は
これ!

高知県土佐清水市
が応援するふるさと名物



- ◎ 宗田節
- ◎ 宗田節を用いた食品群
- ◎ 宗田節の技術を用いた製品群

宗田節をもっと知ってもらいたい委員会

鯉節の仲間ですが、個性はまったく違います。
宗田節は、調味料にも負けない濃厚なだしと香りが特徴。
料理にコクと力強さが欲しい。
そんな時に思いだしてください。

宗田節の生産量日本一のまち、土佐清水

宗田節PRポスター



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

応援宣言

平成31年3月1日

高知県土佐清水市

地域の プロフィール



人口 13,660人
面積 266.34km²
(H31年2月末現在)

土佐清水市は、四国最南端に位置し、「黒潮」が日本本土で一番最初に接岸する地です。

昭和47年には「足摺宇和海国立公園」として指定され現在に至っています。

足摺半島の唐人駄場巨石群、竜串の見残しなどの奇岩など自然の歴史を強く感じるスポットも多くあり、現在日本ジオパーク認定に向けた取り組みを行っています。

水産資源も大変豊富であり、年間を通じて多種多様な魚が獲れております。加工品の生産も盛んで特にソウダガツオを使った節、宗田節は本市の基幹産業となっております。



足摺岬から望む黒潮

土佐の清水さば

黒潮が育んだ漁場

高知県土佐清水市は、足摺岬で知られる四国最南端の町。太平洋に面し、すぐ沖を黒潮が流れるため漁場に恵まれ、県下でも有数の漁業の基地となっています。近くに全国的にも知られたサバの漁場があり、一年を通じて「立て縄」によるサバ漁が行われます。

その水揚げの中心になっているのが高知県漁業協同組合清水統括支所です。この高知県漁業協同組合清水統括支所に水揚げされた脂の乗りのいい高鮮度の「ゴマサバ」を「土佐の清水さば」と認定、ほかのサバと差別化し、ブランド化しました。

足摺を中心とする近海は、潮の流れが速いうえに餌が豊富で、身の締まったうまいサバを育てるのにピッタリの条件を備えています。一年中漁獲されますが、特に秋から冬にかけて漁獲される清水サバは、トロのような脂が乗り一層おいしく、刺身として最高です。体にゴマを散らしたような斑点があることから「ゴマサバ」と言われています。

徹底した品質・鮮度管理

一尾一尾一本釣りするため、他の漁法と違って魚に網の傷をつけず最良の状態で水揚げされます。漁獲後は手で触れず、漁船に備えられた冷却水槽に入れて、活きたまま持ち帰るなど、徹底した品質・鮮度管理を行い、活魚としても取り扱っています。



土佐清水市の観光

豊かな自然と恵まれた景勝地

足摺宇和海国立公園を有し、足摺岬や日本初の海中公園に指定された竜串湾沿いの海岸には、たくさんの奇岩があり地質の博物館と呼ばれております。

Le Guide Vert Japon（ミシュラン・グリーンガイド・ジャポン）では、「足摺岬」と「足摺岬からの眺望」がそろって二つ星★★と評価されております。

また、土佐清水市内には、四国霊場八十八ヶ所三十八番札所「金剛福寺」や足摺温泉郷、竜串海域公園のグラスボート、「足摺海洋館」・「足摺海底館」など、たくさんの見どころがあるほか、豊かな海では、海水浴、サーフィン、スキューバダイビングなどのマリンスポーツが盛んに行われ、ホエールウォッチングや、マンボウやジンベエザメと泳げるなど、自然との一体感を感じられるレジャーがたくさんあり、毎年多くの観光客が訪れております。

ジョン万次郎の故郷

土佐清水市は、日本人として初めて米国大陸に上陸したと言われているジョン万次郎の故郷です。ジョン万次郎は、世界の海の舞台で活躍後、幕末鎖国中の日本に命をかけて帰国し、日本の開国に一役を担いました。

海の駅あしずり内には、ジョン万次郎資料館があり、万次郎直筆の英文字や万次郎とホイットフィールド船長の絵など様々な万次郎の資料等を展示しています。



1

主な地域資源

鰹節（宗田節）

～歴史ある節文化と宗田節の特徴～

かつお節らしきものが最初に文献に登場するのは、「古事記」（日本最古の歴史書）で「堅魚」（かたうお）との記載があります。全国的には江戸時代から本格的に製造されるようになり、その中でも高知県が、かつお節産業のリード的役割を果たし続けました。品質および、生産量においても他の産地を大きく引き離し、1822年（文政5年）の「諸国鰹節番付表」では、大関（当時は最高位）「土州清水節」として、最上位を占め続け、古来最高級の献上品でした。

土佐清水市においては、カツオではなくソウダガツオ（通称メジカ）が土佐沖に集中して生息していることからその利点を生かし宗田節の生産に力を注いでおり、今では、日本一の生産量を誇っています。

宗田節はソウダガツオのみを原料としているので、食品添加物や合成着色料がまったく入っていない自然食品の元祖です。市では伝統の引き縄漁で一尾一尾丁寧に釣り上げるため、原料となる魚体の鮮度が違います。

また、魚肉はもともと脂肪分が少なくタンパク質が多いのが特徴ですが、宗田節はそのタンパク質が牛肉の3倍も含まれており、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るタウリンが、鰹節の約3倍、うなぎの約40倍もあるほか、ビタミンB1・B2、カルシウム、ナトリウム、カリウムなどの重要な栄養素がたくさん含まれています。



2

主な地域資源

鰹節（宗田節）

～熟練の技から生み出される独特の味と香り～

ソウダガツオは、カツオより小型でサバに似た形をしています。血合いが多いため、宗田節に加工することで、うまみ成分を引き出し、独特の味と香りとともに、凝縮された濃厚なコクのある、だしがとれるのが特徴です。

（宗田節の製造工程）

①（釜立て）ソウダガツオを煮籠にきれいに並べ、お腹を割きます。②（煮熟）大きな釜で1時間ほど煮ます。魚体の状態によっては変形するため、温度や時間の調整には、長年の経験と勘が必要です。③（セイロ取り）熱湯で肉質を引き締めた後、一尾一尾丁寧に素早くさばいて、頭と内臓、中骨を取り除き、蒸籠（セイロ）に並べます。乾燥時のヒビ割れの原因にもなるため、熟練の技が必要です。④（焙乾）積み上げたセイロを炊き納屋へ運び、1週間かけてじっくりと水分を飛ばし、香りづけをします。地元のウバメガシ等の広葉樹が火力も煙も上質の宗田節をつくり出し、その日の天候や風向きで、火力や煙の量を調整する必要があるため、ここでも熟練の技と経験が生かされています。⑤（天日干し）最後の仕上げは、天気の良い日に半日ほど日光浴をさせます。潮風と太陽の陽を浴びることで、ぐっとうまみが濃縮されます。



②



③



④



⑤



1

ふるさと名物

宗田節を用いた食品群

～宗田節の特徴を生かし、新たな販路の拡大～

宗田節は、これまで問屋への卸しが主流でしたが、現在では一般消費者からのニーズの高まりなどから、ご家庭で使いやすい削り節のほか、風味の強いダシが出る宗田節の特徴を活かし、ダシ醤油を手軽に作れる商品やドレッシングなど、各生産者が一般消費者向けの商品開発も行い、それがテレビなどのメディアで取り上げられるなど、新たな販路の拡大にも取り組んでおります。



2

ふるさと名物

宗田節の技術を用いた製品群

～伝統の製法と高い技術で、新たな製品を生み出す～

伝統の製法と高い技術で、新たな製品を生み出す取り組みも始まっており、受け継がれた技術を用いて、消費者ニーズにあった新たな製品作りを目指していきます。

3

その他

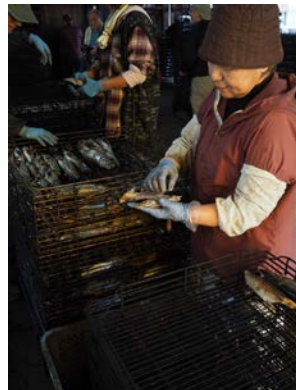
地域に根付く節文化

～日常に溶け込む宗田節の息づかい～

町のあちこちで白煙が立ちのぼります。宗田節の仕上がりは、女工さん達の熟練の技によるところが大きく、その女工さん達の作業場である節納屋（ふしなや）と呼ばれる宗田節の製造工場からは、製造過程で独特の香りがします。また、必要なボサと呼ばれる薪（主にウバメガシ）が多く積まれているのが日常の風景となっております。



節納屋の風景



1

独自の支援策

知名度向上に向けてPR

生産者組合である「土佐清水鰹節水産加工業協同組合」を中心に平成21年度から宗田節の知名度向上を目的に「宗田節をもっと知ってもらいたい委員会」を発足、市内外でのイベントを実施しており、市も同団体と共にPR活動を行っております。また、県と市よりPR活動に対し補助も行っています。

2

協議会 事務局

宗田節をもっと知ってもらいたい委員会

構成委員としては、土佐清水鰹節水産加工業協同組合、高知県漁業協同組合、窪津漁業協同組合、(株)土佐清水元気プロジェクト、土佐食(株)、土佐清水商工会議所、(一社)土佐清水市観光協会となっており、県、市も協力体制にあります。

3

広報・ タイアップ

PRキャラクター、SNS等を活用

PRキャラクターとして宗田節をモチーフとした「宗田ぶっしー君」を作製し、PR時に活用（平成23年度には、市の観光特使の任命を受ける）。また、市のフェイスブックを用いイベント情報などの発信を行っています。



PRキャラクター 宗田ぶっしー君

土佐清水市の食文化を全面に押し出した居酒屋&アンテナショップ 「土佐清水ワールド」の展開

土佐清水市は、土佐清水市の食文化を全面に押し出した居酒屋「土佐清水ワールド」を運営する、株式会社ワールドワンと、新鮮な食材の提供や、観光PR等で連携する協定を締結しております。

東京、大阪、神戸、高知で、土佐清水ワールド及び土佐清水ワールド幡多バルを展開しています。平成29年7月、5号店となる「土佐清水ワールド 東京上野店」のオープンレセプションでは、「土佐清水鰹節水産加工業協同組合」と、宗田節の提供、宗田節に関する情報発信、物販や試験販売の支援等5項目に関する連携協定を締結し、宗田節関連の新メニューも多数登場しています。

土佐清水ワールドが、移住のきっかけとなったり、顧客を対象にした土佐清水への現地ツアーが好評を博すなど、アンテナショップとしての存在感を増しています。



連携協定の締結



1号店雲井通本店



東京上野店

市町村の取り組み

地域の飲食店とも連携

全国的に大人気の宗田節を使ったオリジナルメニューを堪能する！

宗田節ロード事業

土佐清水市では、土佐清水青年会議所が地域の関係機関等と連携して発足した「宗田節ロード事業」の取り組みをサポートしています。

「宗田節ロード事業」は、土佐清水市内で、宗田節を使ったオリジナル料理のメニューを提供している店舗のスタンプラリーでクリアした方にはオリジナル宗田節グッズをプレゼントしています。美味しい宗田節の魅力を、市民の方々をはじめ、全国の皆様にお伝えするためにはじめたプロジェクトです。

[illegible]

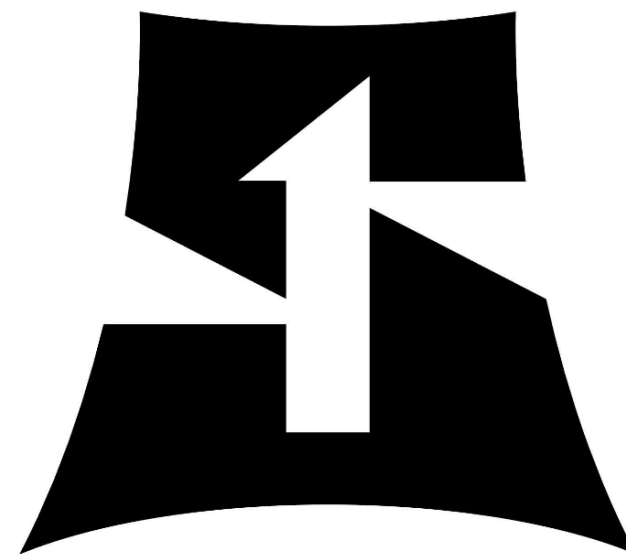
市町村の取り組み

土佐清水の宗田節ブランド確立へ！ 宗田節ロゴマーク

土佐清水市では、「宗田節をもっと知ってほしい委員会」が宗田節のブランド化、産地の確立、品質の保証、宣伝PRのためにロゴマークを作成しました。現在2種類のロゴマークがあります。



宗田節 ジャパンプロジェクト



土佐清水
土佐宗田節
Tosa-Sodabushi

このマークは、土佐清水鰹節水産加工業協同組合が認証した土佐宗田節商品にだけ表示できるブランドマークです。