

特定農林水産物等登録簿

登録番号	第168号	登録年月日	令和7年3月18日
申請番号	第289号	申請年月日	令和6年4月3日
特定農林水産物等の区分	第7類 水産加工品類 加工魚介類(鰹節及び鰹加工品)		
特定農林水産物等の名称	枕崎鰹節(マクラザキカツオブシ)、 Makurazaki Katsuobushi、Makurazaki dried bonito、 Makurazaki bonito flakes		
特定農林水産物等の生産地	鹿児島県枕崎市		
特定農林水産物等の特性	<p>枕崎鰹節は300年以上の歴史をもつ伝統食品であり、日本食に欠かせない重要な食材として現在まで大切に守られてきた。現在では、贈答用から家庭用、業務用まで幅広い需要があり、日本一の生産量を誇る。</p> <p>また、全国鰹節類品評会では、最高位の農林水産大臣賞を数多く受賞するなど高く評価されているほか、生産地は、日本を代表する鰹節産地として有名である。</p>		
特定農林水産物等の生産の方法	<p>(1) 原料及び製造 原料はカツオとし、生産地内で製造する。</p> <p>(2) 加工方法及び出荷規格 枕崎水産加工業協同組合が定める「枕崎鰹節の認証規格」に基づき加工・出荷する。</p> <p>(3) 最終製品としての形態 「枕崎鰹節」の最終製品としての形態は、加工魚介類(鰹節及び鰹加工品)である。</p>		
特定農林水産物等の特性がその生産地に主として帰せられるものであることの理由	<p>(1) カツオ漁と鰹節製造業の発展</p> <p>枕崎市は、鹿児島県の南端に位置し、古くから黒潮に乗って回遊してくるカツオの漁獲が盛んに行われてきた。生産地の近海で春先に獲れるカツオは、脂が少なく品質の高い鰹節の製造に最適であり、加えて山に囲まれた生産地はカツオを煮るために欠かせない良質な水資源や焙乾のための薪となる樫やクヌギ等が豊富で、輸送手段が少ない時代にもこれらの調達がしやすいという有利な地理的条件を有していた。</p> <p>そのため、古くから鰹節製造が行われており、このことは『鹿籠名数記』(1767年)の「湊に二浦あり、枕崎浦、白沢浦これなり。浦水主(漁業者)317人、惣船170余艘、専ら</p>		

	<p>心掛けて鰹を釣り節を調う」との記述にも裏付けられている。</p> <p>更に、明治期以降は、漁船が動力化されたことや、大型漁船を建造した原耕（ハラコウ）※が、全国に先駆けてカツオの漁場を次々と発見したことで、カツオの漁獲量の増加とともに産地も成長し、カツオ遠洋漁業の基地として発展した。</p> <p>昭和44年には枕崎漁港が、漁港及び漁場の整備等に関する法律施行令で、日本の水産業において全国の漁船が利用する特に重要な「特定第三種漁港」に定められ、以降も港の整備が継続して行われた。</p> <p>このように、立地の良さ、新たな漁場の発見によるカツオの確保、製造に必要な資源など、自然的・人的要因に恵まれていたことから、鰹節製造業が発展した。</p> <p>(2) 「枕崎鰹節」の評価</p> <p>生産地の製造業者による品質改良への取組や薩摩藩による鰹節製造業の振興により、江戸時代（文政5年(1822年)）には、「諸国鰹節番付（鰹節の品質ランキング）」にも名を連ねており、明治16年の第一回水産博覧会では鰹節部門において最高の2等賞受賞者が枕崎村から出ているほか、明治30年開催の第二回水産博覧会での審査評として「本県ノ節ハ昨今改良ノ気運ニ向ヒシ結果トシテ此ノ回ハコレマデニナキ多数ノ出品ヲナシ、カツ良品モマタ多シ。坊之津、枕崎ハ最モ著名ノ産地ニシテ、コノ回ノ出品ハ品質佳良、ヨク一定セリ。」と枕崎の鰹節が称賛されている。</p> <p>その後、カツオ漁場の広がりによるカツオ漁の増加、それに伴う処理法の変化の時代を経て、大正14年に漁業と製造の分離による鰹節製造の専門化によってその品質は飛躍的に向上した。その後、更に改良が加えられたほか、安定した品質を保証するための独自の基準「認証規格」を定めたことで、高い品質が保証され、全国的に枕崎鰹節の名声を博し、現代の隆盛に至っている。</p> <p>※ 「原耕（ハラコウ）」：1876年鹿児島生まれ。元は医者であったが、41歳の時にカツオ漁の船主となり、南洋漁場の開拓を行ったことで枕崎を鰹節生産量日本一に導き、後に衆議院議員となったことで「海を耕した政治家」と称された。</p>
<p>特定農林水産物等の特性が確立したものであることの理由</p>	<p>鰹節の製法は江戸時代中期に土佐と紀州印南で焙乾やカビ付けを行う現在の製法に近い形に発展し、各地の秘伝とされていたが、宝永4年(1707年)に紀州沖で発生した大地震・</p>

	<p>大津波により紀州印南に大きな被害があり、その機をもって薩摩藩は紀州から森弥兵衛を招へいし、枕崎に製法を伝授したとされている。その後、享保8年（1722年）に密貿易で栄えていた近隣の坊津港への幕府からの取り締まり「唐物崩れ」が起こり、その際に枕崎港に逃れてきた大船を、鰹節に強い関心があった領主の喜入久亮氏（薩摩藩家老）が手厚く保護し、大船の所有者にカツオ漁と鰹節製造の特権を与えたことにより、カツオの大量漁獲が可能となり、カツオ漁と鰹節製造が盛んになっていった。</p> <p>また、明治28年7月24日に枕崎から南の黒島付近を通過した台風により、カツオ漁のために黒島近海で操業していたカツオ漁船が多数沈没し、枕崎からも411名が犠牲となった「黒島流れ」と呼ばれる海難事故があった。この大惨事は、多くの遺族を出す結果となり、その際、地元の住職が救済措置として勧めた鰹節の行商が盛んに行われるようになり、このことが枕崎鰹節の名を広める要因の一つとなった。</p> <p>鰹節の製造は日本各地で行われ、明治時代には17県で製造されていたが、現在では鹿児島県の2地域と静岡県内の1地域で9割以上の生産量を占め、平成6年以降は枕崎が最大の生産地となっている。これは水揚げを行うための港湾施設の整備や原料冷蔵庫等の各施設が充実していったこともあるが、品質の高い鰹節を製造できる自然的条件や漁場を開拓した人材に恵まれたことや、優れた製造技術をもつ鰹節製造業者が多く存在し、様々なニーズや需要に応えてきたことによるものである。</p>
<p>規則第5条第2項各号に掲げる事項</p>	<p>法第13条第1項第4号口該当の有無：有  商標権者の氏名又は名称：枕崎水産加工業協同組合  登録商標：枕崎鰹節  指定商品又は指定役務：第29類 鹿児島県枕崎市内で製造されたかつお節  商標登録の登録番号：第5332076号  商標権の設定の登録及び存続期間の満了の年月日（当該商標権の存続期間の更新登録があったときは、当該商標権の存続期間の更新登録及びその存続期間の満了の年月日を含む。）  ： [登録年月日] 平成22年6月25日  [更新登録日] 令和2年2月19日  [存続期間の満了年月日] 令和12年6月25日  専用使用権者の氏名又は名称：－  商標権者等の承諾の年月日：－</p>

登録生産者団体の名称及び住所並びに代表者の氏名	枕崎水産加工業協同組合 鹿児島県枕崎市立神本町12番地 代表理事組合長 的場 信也
備考	