

いぶすきかつおぶし

指宿鰹節

生産地：鹿児島県指宿市

登録団体：山川水産加工業協同組合



農林水産大臣登録第169号



特性

上品な香味と深いコクをもつ最高級品「本枯本節」の生産量は、全国の本枯本節の7割以上を占め、日本三大生産地の1つとして知られている。全国鰹節類品評会で最高賞を数多く受賞。

地域との結び付き

山川港(やまがわこう)は噴火口に海水が流入してできた天然の良港で、荒天時の船の避難場所としての機能も有し、明治・大正期は立地の良さから奄美近海でのカツオ漁の拠点として発展。高知や愛媛などの漁師が、高品質な鰹節を製造するため良い原料を求めて移り住み、地元民に製法を伝授したことで鰹節の生産が拡大。日本で創案された「本枯本節(ほんがれほんぶし)」を先祖代々守り続けている。