

古代の煮堅魚、堅魚、堅魚煎汁の再現と現代食品 科学からみた評価

(予算区分 外部資金研究 研究期間 2023 年度)
担当：水産・海洋技術研究所 開発加工科 山崎資之

【研究の背景とねらい】

- ・現代の鰹節の原型とされる「煮堅魚^{にかつお}」は、奈良時代には養老律令（西暦 757 年）の中
の賦役令に、駿河国、伊豆国から税として納められた記録があります。
- ・同じ鰹加工品である「堅魚^{かつお}」や「堅魚煎汁^{かつおいろり}」も出土した木簡から同じ時代に税とし
て納められていたことから、現在の静岡県に特有の産物であった可能性があります。
- ・本研究では「煮堅魚」「堅魚」「堅魚煎汁」（以下、鰹加工品）をこれまでの説等を基
に再現し、その加工方法や品質を明らかにします。
- ・煮堅魚は世界遺産でもある日本食の味の基本となる鰹節（出汁）の原型とも言われて
ており、当時の鰹加工品を再現し、保存性、うま味成分、塩分濃度を確認することで、
当時、鰹加工品をどのように食べていたのか科学的に考察できると考えられます。

【研究成果】

- ・鰹加工品について以下の方法で製造され、食されていたことが推察されました。
- ・煮堅魚：漁獲された鰹を海水で煮た後、煮る時の火を利用して火炙りによって乾燥させていた（写真 1）。
- ・堅魚：魚肉は生のまま常温保存できないので海水を煮詰めた塩水に漬けることで一時保存し、天候を考慮し、天日干しにより乾燥させていた（写真 2）。
- ・堅魚煎汁：煮堅魚製造時の煮汁を煮詰めたもの。
- ・食べ方：堅魚は 20%の高塩分の食品で、保存性が高く簡単に削ることができるので携帯食として、煮堅魚は 5%の塩分濃度で旨みの強い食品で現代の鰹節と同様に堅く削るのが難しいため、祭事等に食される高級品として、炊き込みご飯の具（写真 3）等として食されていたと考えられました。堅魚煎汁は現代の出汁原料と同様で調味料として使用されていたと考えられました。



写真 1 煮堅魚



写真 2 堅魚



写真 3 煮堅魚炊き込みご飯

【研究成果の普及方法】

- ・煮堅魚を忠実に再現し、奈良時代に静岡県だけが鰹節の原型とされる「煮堅魚」を納めていたという史実を各種セミナーや研究発表の場で広く周知することで本県鰹節産業の活性化の一助となることを期待します。
- ・古代の鰹加工品関連の商品化を支援し、新たな地域特産品の開発を進めます。

(試験研究課題年次別解説集様式第 3-3 号：完了課題用)

(作成 2024 年 3 月)