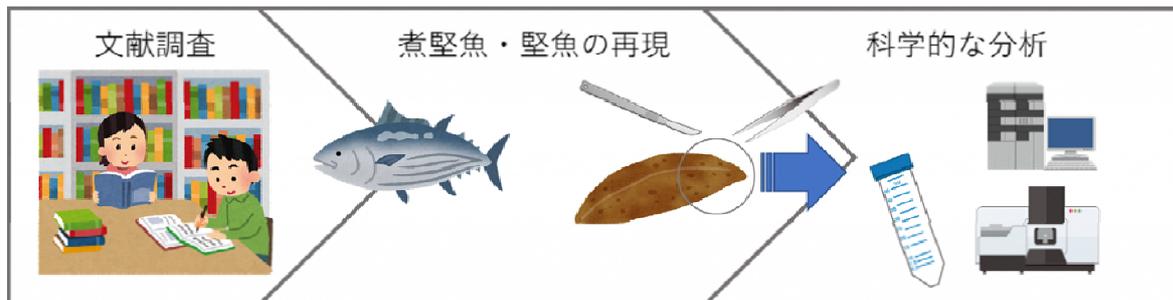


古代の煮堅魚、堅魚、堅魚煎汁の再現と現代食品科学からみた評価

(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」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、伊豆国から調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」や「堅魚煎汁」（鰹の煮汁を濃縮した調味料）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について現在の食品科学の手法を用いて評価します。
- ・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。



【期待される効果】

- ・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と中世以降の鰹加工品の進展について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。



- ・上記の写真は 2010 年に開催した古代鰹節関連のイベント風景

【年次計画】

細目課題	研究内容
1 文献調査	文献調査により、鰹加工品の複数の製法について調べる
2 鰹加工品の再現	文献調査の結果をもとに、鰹加工品を復元する
3 鰹加工品の科学的評価	再現した鰹加工品について科学的な分析を行う

(作成 2023 年 4 月)