



生切り 新鮮なカツオを3枚におろす



煮熟 釜の中で煮る



削削 節に不要な小骨を抜き取る



枯乾 煙でいぶし、乾燥させる



日乾 天日で干し、乾燥させる



削ツ ざらつきやタール分をとる



びびけ

悪いカビが付くのを防ぎ、さらに香味豊かにする

「カツオ節」製造工程(抜粋)

気仙沼で水揚げされた肉厚なカツオの半身を用いた鰹節の製造工程を紹介します。

(取材協力:株式会社マルヤマ)

見るとお腹が
すいちゃう
展覧会です



▲アワビ粕漬の古い商品ラベル

「気仙沼名産」と記されたレトロなラベル。アワビを様々な方法で加工して商品としていたことがわかります。同様の商品は現在も販売されています。

(提供:株式会社 横田屋本店)

2022 **4.9** ▶ **5.15**



リアス・アーク美術館
RIAS ARK MUSEUM OF ART

【開館時間】9:30~17:00(最終入館は16:30まで)

【観覧料】無料 【休館日】毎週月・火曜日、祝日の翌日

※会期中の休館日 = 4月11日12日18日19日25日26日/5月2日6日9日10日

【主催】リアス・アーク美術館 【後援】気仙沼市・南三陸町・気仙沼市教育委員会・南三陸町教育委員会・気仙沼・本吉地区文化協会連絡協議会・三陸新報社・河北新報社・気仙沼ケーブルネットワーク株式会社【お問合せ】リアス・アーク美術館 〒988-0171 宮城県気仙沼市赤岩牧沢 138-5 / Tel: 0226-24-1611 (Fax:1448) / ✉ riasark.m@nifty.com / http://www.riasark.com

食と地域の暮らし
水揚げ
の暮らし風 vol.7
食の文化
水産物の加工と流通