

高知カツオ県民会議 第一回カツオ食文化分科会 議事録

場 所 (株)丸三会議室

開催日 5月30日 14:00~15:30

参加者

(株)丸三 岡内啓明 (株)ノーベル 木村祐二
和建設(株) 中澤陽一 高知県調理師連合会 大下正治
(株)エースワン 天羽智彦 酔鯨酒造(株) 大倉広邦
高知県観光コンベンション協会 石元浩之進 高知商工会議所青年部 西村修一・田中照久
土佐鶴酒造(株) 南部孝治 アサヒビール(株) 杉崎友紀
キリンビール(株) 石田健志 高知中央市場鮮魚仲卸協同組合 徳廣好彦
高知商工会議所女性会 石原文子・田邊洋子・前川美智子
映画監督 安藤桃子 高知県水産振興部 岩崎健吾・青野怜史
高知新聞 八田大輔
高知カツオ県民会議事務局(高知広告センター) 松岡洋介・奥代智
食文化分科会 事務局(丸三) 別府康高 合計 23名

(協議内容)

1. 分科会の運営について

- ①カツオの「うんちく」小冊子の発刊
- ②カツオマイスター制度の調査研究
- ③カツオ出汁の研究

以上3つが分科会のテーマであるが、今年度は①と②について進めていくことが確認された。

①カツオ「うんちく」小冊子について

高知の食を考える会が作成した web 版のかつおうんちく辞典がある。コンテンツの充実が今後の課題であるが、新しい切り口となるテーマやうんちくネタについて以下が紹介された。また、県内向けに作った小冊子でも、県外の方は喜ぶというご意見をいただく。

◆たたきって？

贅沢しゆうと思われぬように、カツオに酢をかけて手でたたいて白くしていた！？ 火で表面を焼くことをたたきと言っていた！？ というような説など、たくさんの諸説あって、なんでも受け入れますという姿勢で紹介すると面白い。

◆薬味

ネギやミョウガ、玉ねぎなど薬味がてんこ盛りであるが、その中でもニンニクをつけて食べる魚はカツオだけ。

県外の方はそんなカツオを、さながらローストビーフのようであると表現する。

◆調理法

ここ数年は塩たたきがブームになった。氷水で冷ます、焼いたものをぬくいまま食べるなど、調理法は様々。

◆地域

高知県でも東部と西部では、カツオの切り方や薬味が違う。また店によっても多種多様である。

②カツオマイスター制度について

◆この制度のねらいや魅力は？

- ・高知のカツオの権威づくり
- ・他県との差別化
- ・わざわざ高知へ行ってカツオを食べる理由づくり
- ・調理師の地位向上

など

◆マイスター制度についてのご意見や感想など

>> ソムリエとマイスターの違いは何だろう？

- ・ソムリエはカツオ文化の普及をする役割
- ・ソムリエやコンセルジュは、カツオについて教えてくれたり、相談させてくれたりする人

>> 対象は誰に？

- ・プロの資格として、マイスター制度を考えてみてはどうだろう。
- ・ジュニアマイスター、シニアマイスターなど、クラス分けしてはどうか。
- ・一般向けのカツオソムリエと、プロ向けのカツオマイスターを両輪として活用できるのでは。
- ・一般の人も取れるような資格があると、一般の人も巻き込んで制度の普及が図れる。
- ・カツオパスポートのようなもので、20軒のカツオを賞味するなど面白い。
- ・仲卸にマイスターの認定は、あまり意味が無さそう。

>> 審査基準は？

- ・目利き？調理技術？料理？知識？ →議論を深める必要がある。

>> その他の貴重なご意見

- ・カツオ県民会議の目的でもある「高知の海、魚を守る」ということをマイスターは大事にして欲しい
- ・カツオ業界で高知は、漁師、仲卸、調理師、消費者、すべてがナンバー1である
- ・新しい人材の教育制度としていいかもしれない
- ・仲卸にマイスターの認定はあまり意味が無いが、審査員はやります

【 次回 開催日程 】

7月11日（火曜日）

18:00～19:00 食文化分科会

19:00～ 懇親会

場所 料理処 希満里（けまり）

高知市追手筋 1-6-21 (割烹旅館おおりや内)

TEL 088-821-0800

※生臭くて固い『ごし(ごり)』も体験できるかもしれません。