

地方創生への取組み

枕崎の鰹節をフランスへ

MAKURAZAKI KATSUOBUSHI

「枕崎の鰹節」工場を  
フランス・ヨーロッパで  
建設

「だし」を効かせる和食の良さが世界的に認められる中、日本の伝統的な「和食」を世界へ発信するユニークな事業として、注目を集めています。

枕崎市内のかつお節製造業者10社による出資で、株式会社枕崎フランス鰹節代表取締役 大石克彦を設立しました。同社はフランス西部、ブルターニュ地方にあるコンカルノー市に鰹節製造工場を建設する計画で、この秋にも着工し、来年春頃には、試作品を作りたいとしています。

和食が注目される中、かつお節はヨーロッパでも一定の需要が見込めると期待さ

れています。しかし、水揚げから製造までの過程における衛生管理等、かつお節がフランスの加盟するEUの食品輸入の基準を満たさず、日本からの輸出はできない状況にあり現地で生産するプロジェクトが進められたものです。

販売市場は、仏、独、英を中心としたEU圏にある日本食レストラン約8000店を手始めに、地元大手スーパーやフランス料理レストランにも販路を拡大していく方針とのことです。

このプロジェクトには枕崎市も大きな関心を寄せされており、地方創生関連の交付金を活用し、現地へ調査のため視察団を送り込んでおります。又、単に枕崎の鰹節をヨーロッパへ広めるといっただけでなく、鹿児島や日本の食文化を世界に発信できる契機と捉え、お茶を始めとする鹿児島の特産品を今後ヨーロッパ市場へ売り出す足掛かりにしたいとの意図もあります。

建設については、当金庫を含めた地域金融機関が協調し、積極的に支援していくものであり、地場産業の活力を高めることで新たな雇用の創出を計り、地域活性化に繋がるものとして期待されております。



本物の「だし」文化を

世界に広める

鹿児島枕崎の鰹節が世界へ今まさに飛び立とうとしている。和食がユネスコ無形文化遺産に登録され世界では日本食ブームで湧いている。和食の基本は「だし」にあるといっても過言ではない。

そんな中、一昨年フランスカンブルメル市で開催された食の祭典に「本場の本物」に認定されている枕崎の最高級鰹節「本枯れ節」も紹介する機会を得た。

枕崎水産加工業協同組合の西村組合長と、今回設立された株式会社枕崎フランス鰹節の代表を務める大石社長は、鰹節の素晴らしさが世界に通じること、現地での日本料理の多くに「だし」が使われていない現状を知る。

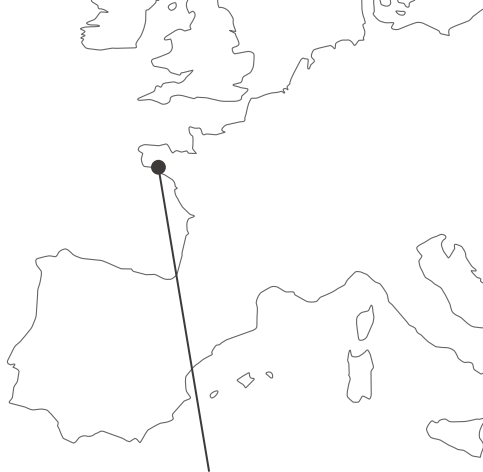
世界で最も厳しい食品衛生基準の欧州に、鰹節を輸出することはできない。「輸出ができないなら、現地でつくる」として、「本物のだし文化を広めよう」

こうして始まった枕崎フランス鰹節プロジェクトは、フランス大使館をも動かし、フランスへの投資や進出企業を支援する対仏投資庁(AFFI)、仏ブルターニュ



MAKURAZAKI  
枕崎市





ブルターニュ地方  
**CONCARNEAU**  
 コンカルノー市



地方開発局と波及し、今回進出を決めたコンカルノー市へと繋がる。本年度9月にいよいよコンカルノー市で鯉節工場の建設が始まる。来年には本格的に稼働できるよう着々と準備を進めており、今から始まる夢の第一歩がいよいよフランスで動き出す。

世界の食品基準code xをクリアした枕崎の鯉節。  
 「今までの国際基準のなかで、鯉節はdried bonitoと明記されていましたが、初めてkatsubushiと明記され非常に嬉しく思っています。私達が今回フランスへ進出するにあたり、様々な困難を乗り越え認められた証だと思っています。」



「フランスの食は、和食よりも先にユネスコの無形文化遺産に登録され、食への関心と理解は深く、影響力も大きい。そのフランスで鯉節を作り、欧州に広げていく。そこに意味があり、これは枕崎フランス鯉節の全員の思いです。来年工場完成後すぐに鯉節製造に入る予定です。そして枕崎の鯉節の中でも、最高級品の『本枯れ節』を現地フランスで製造していきたいと考えています。」

フランスの環境でできるカビや製法も試行錯誤を重ねながら挑戦してきました。そんな夢も実現に向けて考えています。」

枕崎フランス鯉節の社長大石克彦さんは、日本とは違う環境の中で挑戦する難しさを語りながらも、目を輝かせながら語る。

「shiiと明記され非常に嬉しく思っています。私達が今回フランスへ進出するにあたり、様々な困難を乗り越え認められた証だと思っています。」

そう語るのは、枕崎水産加工業協同組合の小湊芳洋さん。鯉節を生産する場合、燻す段階で日本では新で燻すのが通常である。しかし、フランスでは規制上、火の使用ができず電気を使用しなければならぬ。進出にあたりこちらにも味、質共に納得できるものができクリアしている。また鯉節でのクリアすべき問題だけでなく、工場の建築設備、現地での雇用など、一つ一つクリアしていかなければならない。しかし、そんな課題も大きな夢への実現に向けて、形になっていく事への楽しみのこととなり、後に続く若い世代のために枕崎鯉節を海外へ広めていく道を拓いていきたいという思いもある。



MAKURAZAKI  
 枕崎市

**CONCARNEAU**  
 コンカルノー市



枕崎鯉節のフランスから始まる新たなストーリーは、鯉節からmakurazaki katsubushiとなって世界へ広がり料理の味のスタンダードになる日もそう遠くないのかもしれない。