

ぶしけず き
かつお節削り器（削り箱）



木製／岡崎むかし館 蔵

日本の味にかかせない、かつお節を削る道具で、削り箱とも呼びます。今では、料理に使う削り節やだしも、すでに削られてパック詰めにされたものや、粉末状に加工された、だしの素を使用する家庭が多いと思いますが、1960年代頃までは、堅いかつお節を削るため、かつお節削り器はどこの家でも使われていた道具です。箱に大工道具でもあるカンナがはめ込まれ、削ったかつお節(削り節)が引き出しにたまるようになっています。そして、また残ったかつお節を箱の中で保管し、料理で使うたびに削りました。かつお節を削るお手伝いは、子どもの重要な仕事で、堅くて削るのに根気を必要とし、削り方で味や香りも変わるため手抜きはできませんでした。

かつお節は日本特有の食品で、かつおという魚から作られます。かつお節を削った、削り節はお雑煮、お好み焼き、みそ汁や煮物のだしなどいろいろな料理に使われます。「本枯節ほんかれぶし」と呼ばれるカビつけ法によるかつお節は、製品ができるまでに半年近くかかり手間ひまのかかるものです。それでも、カビつけにより脂肪分が減って堅くしまり、香りや味、色などがよくなります。このカビつけ製法は江戸時代からですが、かつおのだし(煮汁)はそれ以前から調味料として使われていました。かつお節は、日本人がむかしから慣れ親しんできた味です。