



カツオ〔鰹〕

Striped tuna

生きているカツオには縦縞はない。ちなみに魚のタテジマは頭から尾にかけての縞でヨコジマは背中からお腹にかけての縞をいう。

カツオ節はよく知られているが、そのパワーについてはあまり知られていない…

長期保存をする為の燻煙とカビ付け。カビの力を借りて極限までで脱水するため、世界で一番固い（硬度）食品となる。カンナ屑に例えられるが、木材よりはるかに硬いカツオ節だ。

長い時間と手間を掛け熟成されたものだからこそ、調理の時に時間を掛けずに美味しい出汁を取ることが出来る、世界に誇る加工技術。

