

ま く ら ざ き か つ お ぶ し

枕崎鰹節

生産地：鹿児島県枕崎市

登録団体：枕崎水産加工業協同組合



農林水産大臣登録第168号



特性

300年以上の歴史をもつ伝統食品。贈答用から家庭用まで幅広い需要があり、日本一の生産量を誇る。

全国鰹節類品評会では最高賞を数多く受賞しており、日本を代表する鰹節産地として有名。

地域との結び付き

生産地は、黒潮に乗って回遊する品質の良いカツオに恵まれるとともに、山に囲まれ良質な水と焙乾に必要な樫、クヌギの薪が入手しやすいという、鰹節生産に適した地理的条件を備え、立地の良さと薩摩藩の鰹節製造の振興により江戸時代には「諸国鰹節番付」に名を連ねていた。

明治期以降は大型漁船の建造により漁場を拡大し、カツオ遠洋漁業の基地として発展を遂げ、鰹節製造が更に拡大。品質面でも独自の認証規格を定めるなど、安定した高い品質の確保に取り組んできた。

枕崎水産加工業協同組合 鹿児島県枕崎市立神本町12番地

※GI登録時現在の情報のため、詳細は農林水産省HPを参照。