



鰹節×クラシック

「お酒や味噌にクラシック音楽を聴かせると美味しくなる」と言われるように、同じ発酵食品の鰹節でもいけるんじゃないかと始めたのがきっかけです。この話するのは、株式会社金七商店の瀬崎祐介さん(32)。思いついたのは5年ほど前で、現在では本枯れ節をつくる際、すべてのカビ付け工程でクラシック音楽を聴かせて仕上げています。今年3月には「クラシック節」として商標登録しました。

「実際に研究したわけではな

今日の曲 -
MOZART
モーツァルト
交響曲第25番
ハ短調 K.183
ソナタ第17番
セシタード第12番
メヌエット二長調
他13曲

が心地よいクラシック音楽の流れる中で保存されてきました。

クラシック節は現在、地場センターや鹿児島空港で販売しているほか、東京築地の卸売店では店頭でクラシック音楽を流しながら陳列していて、お客さんが立ち止まり、手に取ることもよくあるそうです。瀬崎さんは「クラシック節をきっかけに、鰹節を一人でも多くの人に使ってもらいたいというのが本音です」と話します。

鰹節の将来のために

瀬崎さんは、福岡にある映像デザイン系の学校を卒業後、8

生産量日本一を誇る「枕崎鰹節」。三百年を超えるその長い歴史は多くの犠牲者を出した黒島流れや原耕による命がけの南方漁場開拓など数々の苦難を乗り越えてきた歴史でもありません。そんな先人たちの意志を受け継ぎ、これからを担う若者たちはどのように鰹節と向き合い、考え行動しているのか。そこには、伝統を守りながらも「今」という時代に立ち向かうたくましい姿がありました。

New generation of Dried bonito

鰹節新時代