

森、土佐清水、および宗田節

土佐清水市は日本一の宗田節の産地です。宗田節は、ヒラソウダ（ソウダガツオ）の身を乾燥・発酵・燻製して作ります。この身から削り出される香りの良い薄片は主にスープやだし汁を作るのに使われますが、そのまま食べたり、さまざまな料理のトッピングとして使ったりすることもできます。日本で消費される全ての宗田節の約 70～80%が土佐清水産です。

土佐清水の海岸沿いにはブナ科のウバメガシがたくさん生えており、地元の人たちにとって長い間、重要な薪の調達先でした。その固くてゆっくりと燃える木は、宗田節を火にかざして乾かす際の理想的な燃料と見なされています。

[キャプション]

魚の身は竹籠の中に入れられ、火にかざして乾燥および燻製されます。

太陽の下で干される燻製した魚の身。

乾燥および燻製の工程で使われる薪

多くの用途を持つ地元の木材

高知県は県全体の 84%を覆って生い茂る森で有名です。木は魚の乾燥だけではなく、その他の多くの目的でも使われます。

[キャプション]

・にしむら、ペラ焼きの元祖

ペラ焼きは香ばしいパンケーキ風の料理で、上にネギ、すり身の天ぷら、卵、そして土佐清水地域の有名な鰹節が乗っています。にしむらは 1957 年以来、地元で調達した木炭の上でペラ焼きを調理してきました。

・旭湯、土佐清水で唯一の銭湯

100 年の歴史を持つこの銭湯の湯は、おがくずと木くずを使って温められています。