

土佐清水市の漁業と宗田節

松尾は足摺岬の西側にあり、豊かな漁場を抱えています。長年にわたって漁が行われてきたところです。江戸時代（1603～1868年）に現在の和歌山県から当地に漁業技術が紹介されて以来、地元の人々はカツオやマグロを捕ってきました。沿岸からかなり近くで外洋種を見つけるのは珍しいことですが、松尾は黒潮に近いことから恩恵を受けてきました。マグロは黒潮によって、水温の低い北へ移動するからです。

松尾のある土佐清水市は、ソウダカツオで作るカツオ節の一種、宗田節の国内有数の生産地です。香り豊かな宗田節は主に出汁に使われますが、そのまま食べることもでき、さまざまな料理のトッピングにもなります。国内で消費される宗田節の約70～80%は土佐清水市で作られています。魚を乾燥させて燻製にする施設の中には、試食を含む「宗田節体験」を提供しているところもあります。