

サバ加工

一湊集落は漁業とのかかわりが長く、1200 年代のカツオ漁から 1700 年代後半のトビウオ漁、1800 年代後半から現在のゴマサバ漁へと変化しています。数百年にわたり、カツオをいぶして、日本食に不可欠な「鰹節」を作ってきた経験から、一湊の住民は同じ手法をサバにも利用してみました。職人技が光る煙でいぶした切り身のサバ節は、「屋久サバ」のブランド名で全国に知れわたり、この集落の特産品のひとつです。屋久サバは、特に東京の高級な蕎麦屋で使われる美味しい出汁には欠かせません。屋久島ではうどんの出汁の他、漬物の風味付けにも使われています。