



“Umami”の源流 鰹節  
鰹節いぶし小屋体験ツアー  
/まるてん有限公司（かつおの天ぱく）



#### おすすめポイント

- ・グループだけの貸切体験
- ・本物の鰹節を作る燻小屋を見学、鰹節工場の代表から鰹節の歴史や製法の特別案内
- ・かつおぶし削り体験と炊き立てのおかかご飯をご試食
- ・御神酒の説明、三重の銘酒の試飲

日本食の「うまみ (Umami)」の源流のひとつである、かつお節。鰹漁業が盛んであった伊勢志摩の南端、波切 (なきり) 地域は、1300年の歴史の中で独自の燻し技法を取り入れ、鰹節の産地として発展してきました。

本プログラムは国の登録有形文化財にも指定されている「燻小屋」を訪れ、代々受け継がれた技法を間近で見学できるだけでなく、実際にかつお節を削る体験や削りたての鰹節をご飯と試食するなど、まさに日本食の源流を体感できる体験です。

また、波切節はその品質の高さと美味しさから伊勢神宮へ献上されるなど歴史的にも欠かせないものであり、同じく神前に献上された三重の日本酒 (Sake) との関わりについても学ぶことができます。



◀ For More Info

“Umami”の源流 鰹節  
鰹節いぶし小屋体験ツアー  
/まるてん有限会社 (かつおの天ぱく)