

山梨と静岡の合作によるかつお節



(1) 静岡県のかつお節について

本県では古くからカツオの漁獲が行われており、生で食べきれないカツオを煮て干した「煮堅魚」（にかたうお）が作られていた。江戸時代に、現在のようなかつお節の製造法が土佐から西伊豆に伝えられ、それ以降、県内でかつお節が盛んに生産されるようになった。現在では、主に焼津市、御前崎市、西伊豆町などでかつお節が生産されている。

(2) かつお節、かつお削り節の生産量と全国順位（令和3年）

品目	順位	都道府県	生産量(トン)
かつお節	1	鹿児島県	18,921
	2	静岡県	6,598
	全 国		25,772
かつお削り節	1	愛媛県	4,199
	2	静岡県	2,722
	3	鹿児島県	1,512
	全 国		13,302

出典：水産加工統計調査（農林水産省）

(3) かつお節の栄養成分（100g当たり）

エネルギー	332kcal	
たんぱく質	77.1g	
脂質	2.9g	
炭水化物	0.8g	
灰分	4.0g	
食塩相当量	0.3g	
必須アミノ酸	イソロイシン	3600mg
	ロイシン	5900mg
	リジン	6700mg
	メチオニン	2200mg
	フェニルアラニン	3000mg
	トレオニン	3800mg
	トリプトファン	960mg
	バリン	4100mg
	ヒスチジン	5700mg

出典：日本食品標準成分表（八訂）増補2023年

担当：経済産業部 水産・海洋局水産振興課

連絡先：流通加工班 TEL 054-221-2658

い い ふ し
11月24日は
ふ し
鰹節の日

味よし香りよし! 焼津かつお節
栄養いっぱい美味しい
かつお節をお召し上がりください!



焼津鰹節
商標登録



焼津鰹節水産加工業協同組合

焼津市上小杉9-1 TEL.054-631-4700 <http://www.katsuobushi-kyo.or.jp/>