様式２号

まるてん有限会社
かつおの天ぱく

http://www.katuobushi.com

「木づかい宣言」

令和８年１０月　～　令和11年９月

私たち「かつおの天ぱく」は、兼ねてより鰹節の燻し作業において、この地域に古くから自生する『ウバメガシ』を積極的に使用してきました。今でも、江戸の中期から続く『手火山製法』を受け継ぎながら、神嘗祭への献上をものづくりの源流とし、日々ものづくりに励んでいます。

弊社で使用する『ウバメガシ』は、伊勢志摩の里山の材を使用しています。使い続けることによって、それまで荒れ放題であった里山が少しずつ再生し、更には、川を通じて繋がる海の再生にもつながりました。私たちのご先祖様はこの自然の循環を活かしながらの伝統的なものづくりをする仕組みを、我々に残して下さったのです。

また、『鰹燻し小屋』の建物は、築80年以上経つ昔ながらの建物です。建材には、三重県の杉を使用しています。三重の気候や風土と相性が良く、強くて長持ちすることと、杉が持つ『調温作用』が鰹節のカビ付けを行う『ムロ部屋』にはかかせません。以上のように建物にも三重県産の木材を使用することにより、地域の活性化や森林の保全にも貢献していきたいと考えています。

我々は、これらの仕組みをこれからも継続していくなかで、森林資源の循環利用の一端を担うことをここに宣言します。

木づかい運動計画書

志摩市大王町波切2545－15

「いぶし小屋」の外壁や鰹節のカビ付けを行う「ムロ部屋」に、三重県産スギを使用するとともに、鰹節の燻し作業に伊勢志摩産ウバメガシを使用いたします。また、見学ツアーで訪れた皆様に県産材を使用している旨の紹介をいたします。

◎「いぶし小屋」「ムロ部屋」に三重県産スギ材を使用します。

樹種：三重県産スギ
使用量：
　内外壁材　0.45㎥（県内産スギ赤身）
　下地銅縁　0.15㎥（県内産スギ）

改修・修繕時において随時、県産材を使用いたします。



カビ付け部屋「ムロ部屋」 外観

※鰹節の燻し作業に伊勢志摩産ウバメガシを使用しています。

使用目的：鰹節の燻し作業
樹種：三重県産ウバメガシ
使用量：4500kg/年
実施日：通年



燻す際の燃料として三重県産ウバメガシを使用しています