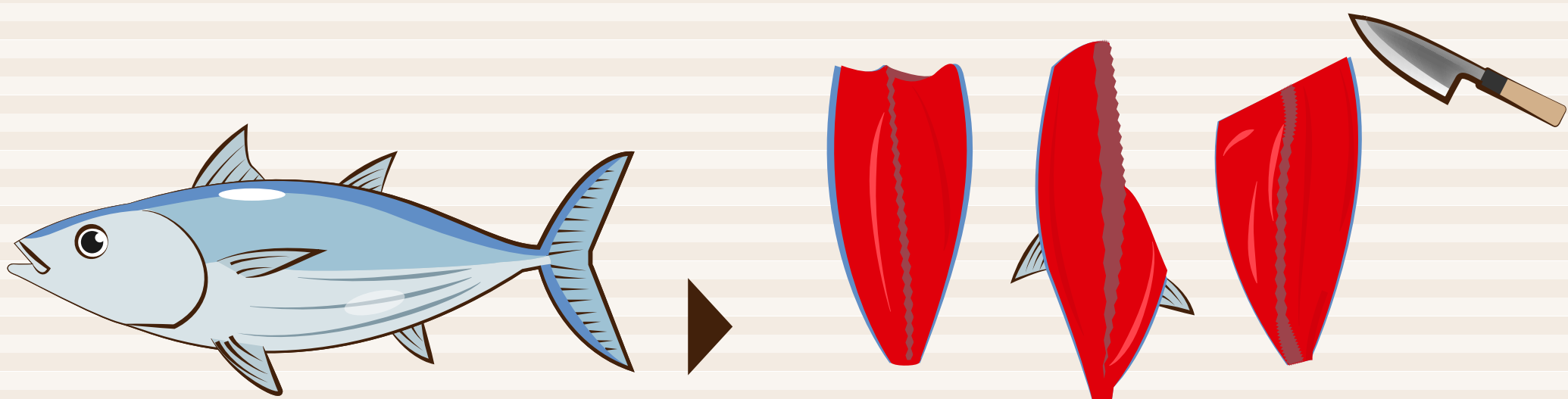


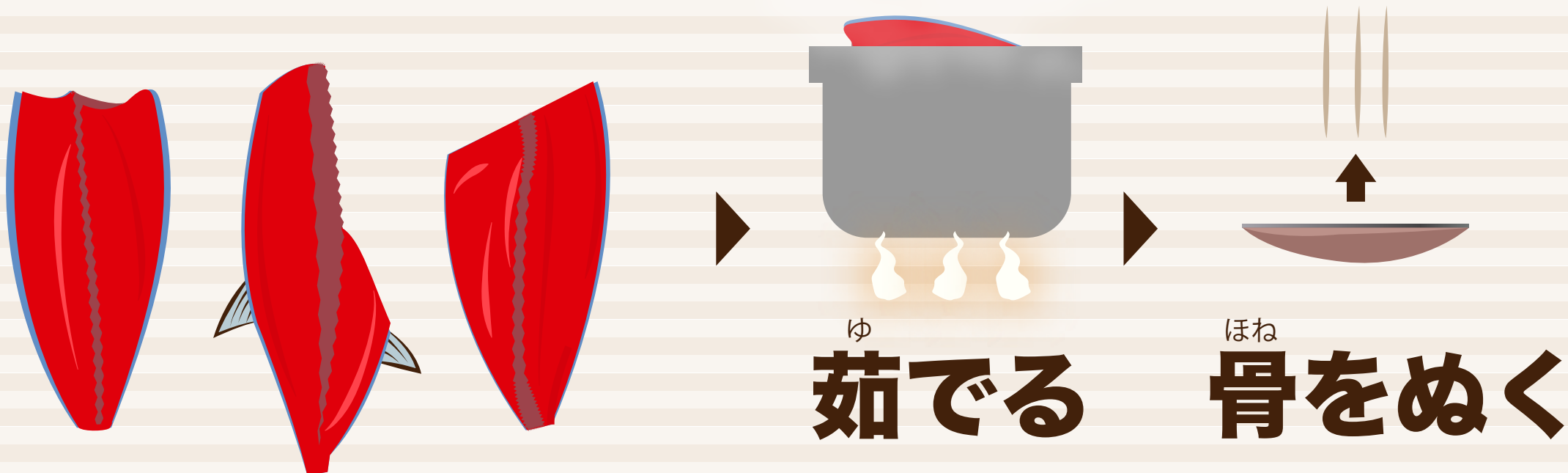
鰹節の作り方

How to make bonito flakes



カツオ

3枚におろす



ゆ 茹でる

ほね 骨をぬく



焙乾

いぶ 燻す

(煙で香りづけしつつ水分をとる)

あらぶし 荒節

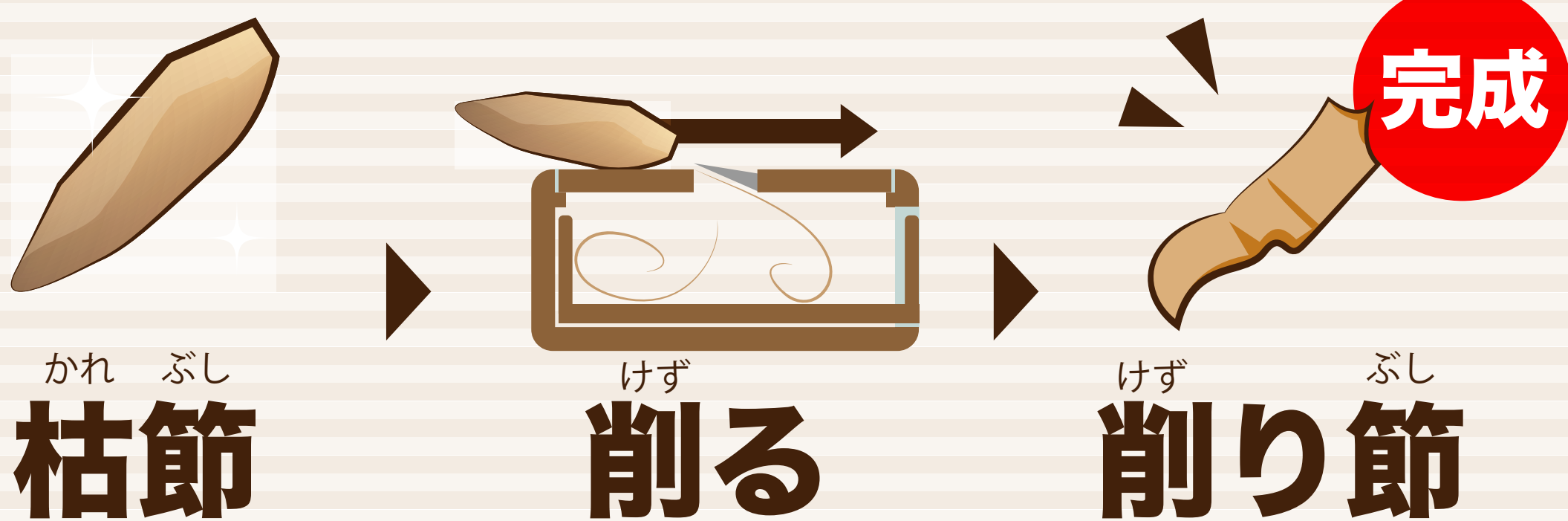


表面削る

カビつけ

天日干し

100日ほど繰り返す



かれぶし 枯節

けず 削る

けずぶし 削り節

完成