



## 戦後愛媛のイノベーション30選

# 国内トップの伊予市の 削りぶし



削りぶしは節や煮干しを薄く削ったもので、和食の調味料の基礎と位置付けられており、昆布などと共にだし素材として欠かせない存在である。料理の仕上げ（見た目、風味の付与）に最後にふりかけられる場合もある。かつては使用する直前に毎回削っていたが、近年では工場で削って窒素ガスを封入し、酸化や香りの飛散を防いだ包装の削りぶしが主流である。伊予市ではヤマキ、マルトモ、ベストプラネットの3社でほぼシェアを独占している（生産量は全国の40%を占める）。