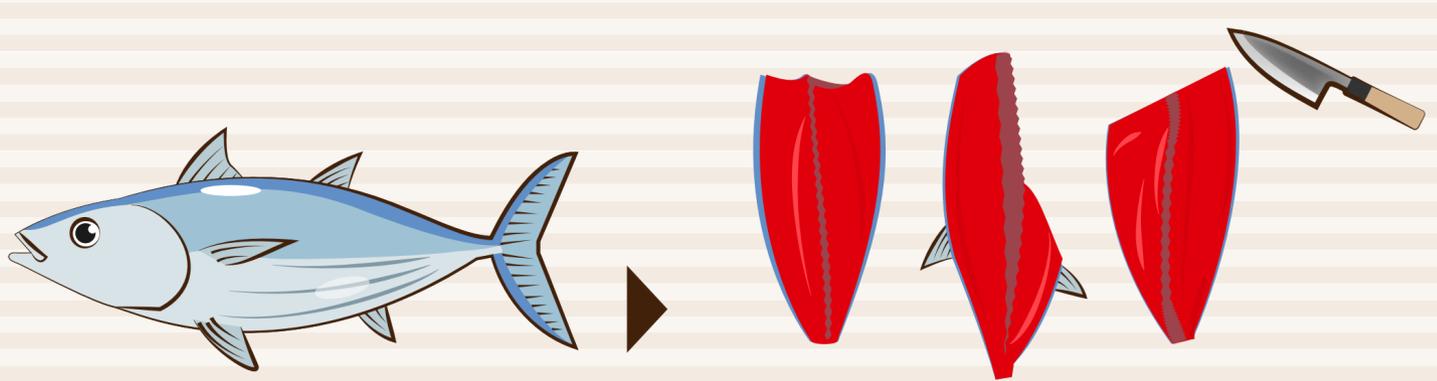


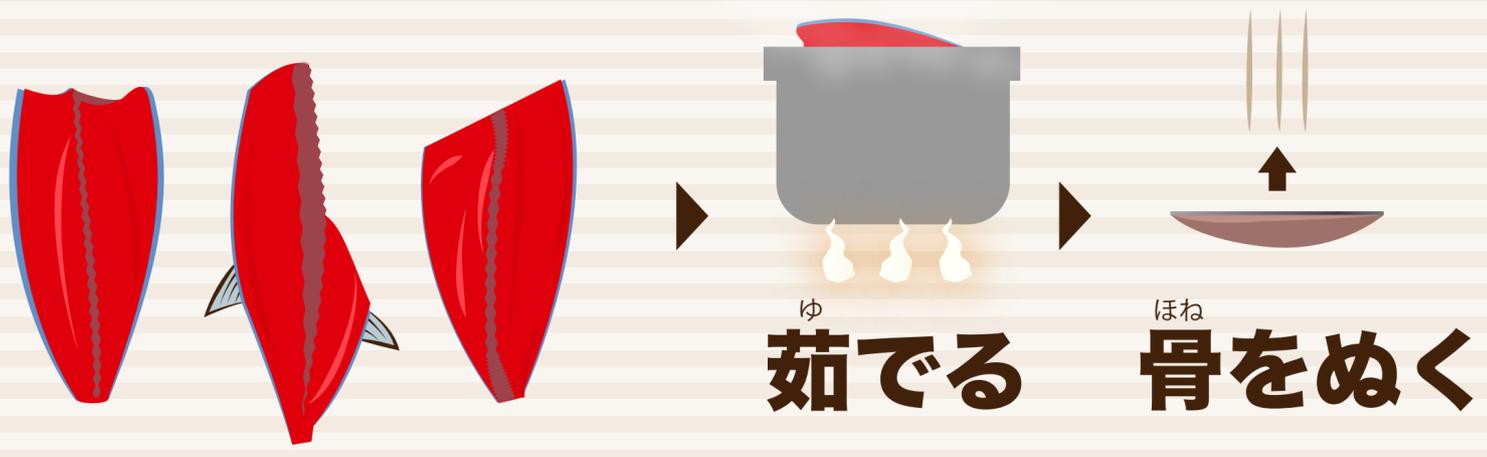
# 鰹節の作り方

How to make bonito flakes



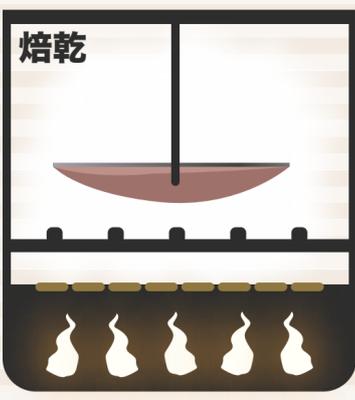
カツオ

3枚におろす



ゆ 茹でる

ほね 骨をぬく



いぶ 燻す

(煙で香りづけしつつ水分をとる)

あら ぶし 荒節

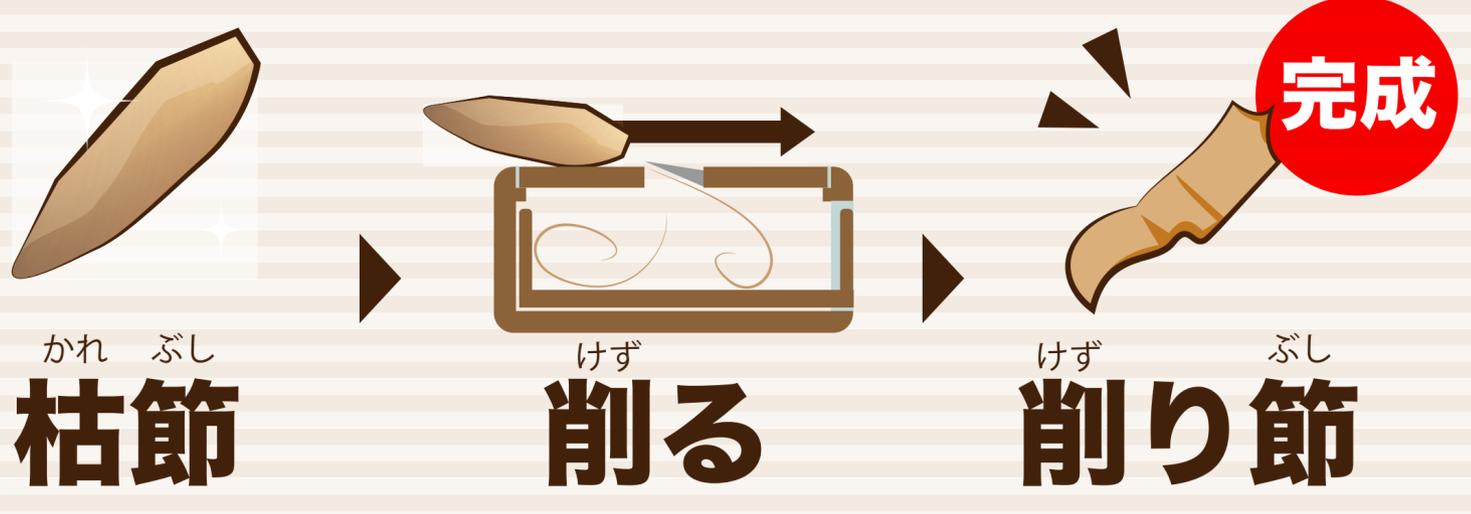


表面削る

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