

Ⅲ 柿の葉寿司

1. 定義

奈良の柿の葉寿司は、一口大ほどの大きさの酢飯に鯖や鮭などの切り身を乗せ、柿の葉で包み、押しをかけた寿司¹である。

奈良県以外に、和歌山県、石川県加賀地方、鳥取県智頭地方でも柿の葉寿司が作られているが、地方によって、形状やすし飯に乗せる具材などが少しずつ異なる。奈良県の現在の柿の葉寿司は角型(直方体)であるが、石川県加賀地方のものは丸みをおびている。また奈良県などでは具材は鯖(塩鯖)を主としているが、鳥取県智頭地方では鱒を使うなどこれも様々であり、ほかに鮭や鯛なども使われる。

いずれの地方の柿の葉寿司も、もとは郷土食あるいは行事食として食べられてきたものである。現在、奈良県や和歌山県においては、食品製造業の1つとして産業化されており、いまでは四季を通じて食べることができる。その一方で郷土食や行事食の色彩の強いままの地方もある。

【奈良の柿の葉寿司】



【現在の柿の葉寿司の分布】



¹ 「寿司」の文字表記は、「柿の葉すし」「柿の葉ずし」とも表記されるが、ここでは現在奈良で広く用いられている「寿司」と表記する。奈良時代の木簡には「鮓」や「鮓」の字も見られる。「寿司」は和字で、江戸時代以降の表記である。

【県外の柿の葉寿司とその特徴】

地 方	特 徴
和歌山県	<p>和歌山県は柿の生産量が全国1位である（奈良県は2位。令和4年度）。主な柿の産地は紀の川流域で、九度山町の富有柿、かつらぎ町のたねなし柿などが有名である。</p> <p>すし飯に具材をのせて、柿の葉で包むのは奈良のものと同じだが、紅葉した柿の葉で包むのが特徴である。江戸時代に柿の葉寿司は始まったといわれるが、当時は秋祭りに振るまわれるごちそうであった。</p> <p>具材は鯖の他にエビ、しいたけ、かまぼこ、油揚げ、卵などが使われる。柿の葉は、渋柿のものが用いられ、紅葉した葉を、天気の良い日に乾燥した状態のものをとってきて使う。</p> <p>昔は秋祭りに欠かせないハレの食だった。最近では季節や祭りにかかわらず、一年を通してさまざまな具材を使って食されている。その場合、柿の葉を塩漬け保存しておき、来客時に柿の葉寿司をつくって客人をもてなす。</p>
石川県加賀地方	<p>「柿の葉寿し」と表記される。前田利家の金沢城入城（16世紀）を祝い、領民が献上したものが始まりだと言われている。鯖や鮭がよく使われ、お盆やお祭りの際に食べられる。</p> <p>小さめににぎった酢飯を柿の葉にのせ、その上にしめ鯖と紺のり²と桜エビをのせる。押し箱に並べていき、重石を乗せてしばらく置く。</p> <p>奈良のものに比べてかたちが丸みを帯びている。</p>
鳥取県智頭地方	<p>智頭地方は鳥取県東部の山間地域で海から遠い地域で、その点では奈良と共通している。また智頭地方は柿の産地である。古くから伝わる郷土食で、盆や正月、祭りのおもてなし料理。</p> <p>具材に塩鱒を使い、香りとしてサンショウ（葉または実）を用いるのが特徴。柿の葉に包まず、乗せるタイプで丸みがあるのが特徴。</p> <p>家庭でつくられることが少なくなってきたため、地域住民組織「那岐特産品開発研究会」によって継承活動が始められ、料理教室などの普及活動が行われている。</p>
福岡県嘉穂郡	<p>秋に行われる、豊作を氏神さまに感謝する村祭り“おくんち”のごちそうである。具は、にんじん、しいたけ、ごぼう、鶏などを小さくそぎ切りにして、砂糖と塩で味付けして煮たもの。それらをすし飯の中に混ぜて小さく握り、その上に酢じめした魚や、小えび、でんぶなど色とりどりにおき、柿の葉でくるみ、ひと晩置く。朝倉郡などでも作られており、柿の葉の包み方や素材は地方によってさまざまである。</p> <p>福岡県は、柿の生産量では和歌山県、奈良県に次ぐ第3位である。（令和4年度）</p>

² エゴノリ、テングサなどの海藻を食用色素で紺色などに着色したもの。

2. 歴史

(1)すしの歴史における柿の葉寿司の位置づけ

すしは発酵食の一種であるが、発酵の度合いによって「なれずし」「生（なま）なれずし」「早（はや）なれずし」「はや（早）ずし」と変化してきたといわれるが、すしの歴史についての考証は諸説がある。下に示すのはその一例である。

この変遷に基づけば、柿の葉寿司は生なれずしから早なれずしに移行したものと分類されると考えられる。

なれずし

魚または肉を塩と飯で漬け込み乳酸発酵させたもので、魚や肉の保存食。飯部分は除去し、魚や肉を食べていた。現在の滋賀県のふなずしなどがこれにあたる。奈良時代からあった。東南アジアなどにもある。



滋賀県のふなずし
出典：農林水産省「うちの郷土料理」

生なれずし

なれずしの発酵期間を短縮した（数日～1ヵ月ほど）もの。魚だけではなく野菜や米麴も一緒に漬け込まれるものもある。富山県・石川県のかぶらずしなどが代表例。飯も食べるようになった。室町時代に始まったといわれる。



石川県のかぶらずし
出典：農林水産省「うちの郷土料理」

早なれずし

生なれずしの発酵期間をさらに短縮した（数時間～数日）もので、飯も食べた。室町時代に始まったといわれる。和歌山県の鯖のなれずしとその代表例。



和歌山県のなれずし
出典：農林水産省「うちの郷土料理」

早ずし

発酵ではなく酢によって酢飯、具材をつくるタイプの寿司。作ってすぐに食べる。江戸時代初期から始まり、大坂の箱ずし、江戸の握りずしなどがこれにあたる。



（参考資料：『すしのひみつ』（日比野光敏）他）

(2) 奈良の都とスシ

藤原京や平城京(宮)から発掘された木簡に、鮓や鮓の字を記したものが多く含まれている。この時代から、なれずしが奈良の都に各地から持ち込まれていたことがわかる。この場合、鮓・鮓は魚貝類を保存のために発酵させたもので、「漬物」の一種であった。

鮓・鮓の種類は、鰯(あわび)、貽貝(とりがい)などの貝類、年魚・鮎(アユ)、鮒などの淡水魚、海水魚では鯛が多い。その他に、鰯、鱈、鯉、鮭などもみられる。鮓と記したのも2枚ある(伊予と越中より)。また「塩鮓」と記したのも1枚ある(搬入元は不明)。その他に塩鯛や塩鮎と記したのものもある。

奈良の都に鮓・鮓を運んだ国々は、若狭(福井県)、志摩(三重県)、播磨(兵庫県)などの名がみえる。ただし鮎鮓などの納入元は国郡名が記されていないものも多い。

いずれにしても、なれずし(鮓・鮓)として魚介類が周辺の国々から荷札(木簡)をつけて海のない奈良の都に運び込まれていたことがわかる。奈良の都は、畿内を中心とした全国の食材の集積地であった。また集積のために保存の手立てが必要で、その一つとして発酵(鮓・鮓)技術があった。

さらに、集積するための運送システムが整えられた。街道や駅・宿、河川などの水路を通じて、人はもとより牛馬を利用し、全国各地から多様な食品が運び込まれた。

(3) 鮓と柿

鮓は、古くから食べられていた魚で、青森県の三内丸山遺跡(縄文遺跡)から、ブリ、ニシン、サメやフグなどに混じって鮓の骨も出土している。また木簡に「塩鮓」とあることから、塩鮓が奈良の都で食されていたこともわかる。

一方、柿も(柿の実「柿子」と記される)平城京の木簡に記されている(柿子は干柿で、これが「かし」から「菓子」へ転じる)ので、これも古くから奈良では食されていたことがわかる。

柿の葉寿司を作るのに必要な材料、米、酢、塩、塩鮓、柿の葉は、すでに奈良時代からそろっていたことになる。ただし柿の葉を使った柿の葉寿司は「早なれ」すしの登場によって奈良時代以降に成立したものと考えられる。

(4) 早なれずし

早なれずしの前に生なれずしがあるが、早なれは生なれの発酵期間を短くしたものである。発酵期間を短くし、酢を米飯に混ぜて、米飯も一緒に食べるようになるのが早なれずしである。

早なれずしの成立は室町時代と言われる。室町時代は米の生産量が飛躍的に増大した時代と言われる。それまで米は年貢で、農民・庶民は米ではなく雑穀が主食だったといわれる。それが生産量の増大によって、米がより人々の口に入るようになり、米の食べ方の一つとして早なれずしが登場したといわれる。

早なれずしの登場によって、すしの種類は多様化した。すし飯にいろいろな具材を混ぜ合わせたり、いろいろな形にすることができるようになった(棒ずしや箱ずしなど)。また、各地の身近な具材やその他の材料がすし作りに幅広く用いられるようになった。奈良で塩鮓と柿の葉を使った柿の葉寿司が作られるようになったのも、このような条件がそろったためと考えられる。

これは、いわば寿司の文化の地方化(ローカライズ)といえる。全国各地で地方色をもったいろいろな

寿司が生まれた。いくつかの地方で柿の葉寿司がみられるのはそのためであろう。

(5) 行事食としての柿の葉寿司

室町時代から江戸時代にかけて、奈良の柿の葉寿司は成立していったものと考えられる。この時代は、米をはじめとする食糧生産が増大していったが、同時に商品経済が発達し、人と物資の行き来（交通・流通）が盛んになった時代でもある。

しかしそれでも寿司の本体である米は貴重品であった。米は神仏への供え物であり、それはハレの食材であった。柿の葉寿司は、夏祭りの「ごちそう」であったことがそれをものごとっている。

【夏祭り と 柿の葉寿司】

柿の葉寿司の発祥の一説に、次のような「紀州の殿様の重税論」がある。

・江戸時代中頃に、紀州（和歌山県）の領主が漁師に高い年貢を課し、その捻出のために熊野の漁師が夏鯖を塩でしめ、峠越えて吉野川筋の村々に売りに出かけた。折しも村々では夏祭りであり、そのごちそうとして鯖寿司が生まれた。そして柿の葉の青葉でこれを包み、柿の葉寿司ができた。・

現在、奈良県内では柿の葉寿司は四季を通じて買うことができるが、もとは県全域で作られていた行事食ではない。吉野川筋とその周辺地域で7月に催行される夏祭りに合わせて柿の葉寿司が家庭で作られていた。これらの地域では鯖そのものがごちそうで、柿の葉寿司だけではなく「さばごはん(さばの炊き込みご飯)も作られる。

なお前述のように、和歌山県の柿の葉寿司は秋祭りの行事食である。そのために紅葉した柿の葉が用いられる。(現在は塩漬けした青葉も用いられる。)

また奈良県吉野地域の山間部では、朴の葉を柿の葉の代わりに使う。朴の葉寿司は、岐阜県や愛知県でもみられる。

<家庭で作られる柿の葉寿司>

吉野川筋の各家庭で作られる柿の葉寿司について、奈良の食文化情報調査・発信事業 有識者検討会委員の浦西勉氏より次のような情報を提供いただいた。

家庭で作られる柿の葉寿司とは、すしご飯をにぎり、その上に薄く切った塩鯖をのせ、それを柿の葉で包んで、すし桶で押さえたものである。吉野川筋では各家々で7月上旬頃から作り始める。かつてこの季節になると、子どもたちが親に指示され、柿の葉を取り集めてまわり、その葉の水気を拭き取って準備の手伝いをした。そして、魚屋が塩のかかった鯖を薄く切り販売する。俵型のにぎりを作り、その上に薄身の鯖をのせて、柿の葉の表を内側にして包み込むのである。それを四角か円形のすし桶に、隙間ができぬように段々に重ねて詰めこみ押し蓋をしてその蓋の上に重たい石をのせるのである。2, 3日して押し蓋を開き食べ始め、なくなるまで何日も食べるのだから、最後は押しつぶされて、白いカビの付いたものもあるのが当時の柿の葉寿司であった。長い期間、石に押された柿の葉寿司は、葉の香りがしみこみ、な

んとも言えない独特の風味をかもし出し、初夏の季節とよくマッチした食べものである。

この柿の葉寿司を作る地域だが、吉野川筋の五條市、大淀町、下市町、吉野町、川上村、東吉野村、吉野川支流丹生川の五條市西吉野、黒滝村がいちばん盛んに作られその他、御所市、高市郡、宇陀市の一部分も作られていた。奈良県南部の伝統的な食べものである。

また吉野川筋での作られる時期は、いわゆる夏祭りの晴れ（トキヨリ）の日の食べものとして存在してきたのである。吉野町では吉野蔵王堂の7月7日の蓮華会の日を夏祭りとし、その頃に作られる。

(6) 鯖が運ばれたルート

鯖街道といえば若狭と京都を結ぶものが有名であるが、奈良には以下に示すようなルートで鯖が運ばれていた。

主なルートは、東と西の熊野街道を通るものである。

東熊野街道は、熊野から下北山村・上北山村を通り伯母峰峠を越えて吉野川沿いに川上村～吉野の宮滝～多武峰または竜門から桜井に入るもので、これが最短ルートである。

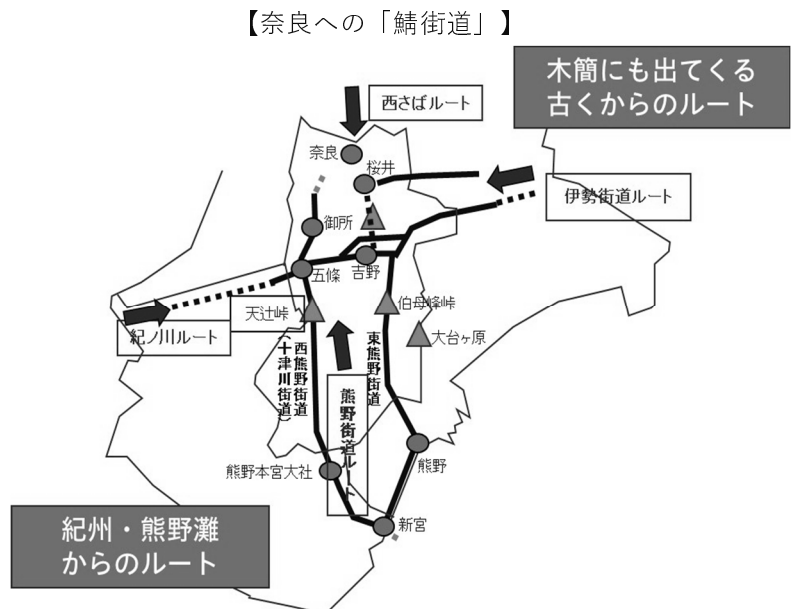
西熊野街道は、新宮から熊野本宮大社～十津川～天辻峠から五條・御所へのルートである。こちらは古くからの熊野参詣の道を利用するものである。

この2つのルートは、京都と奈良を結ぶ鯖街道に対して、「大和の鯖街道」とも言うべきルートである。このルートで入る鯖は熊野鯖といわれ、「さばいらんげ、熊野さばのうまいの」といって鯖売りが来たという。

この他に、紀ノ川を経由するルートがある。吉野杉の材木や樽丸（樽の素材）などの林産物が紀ノ川を利用して河口へと運ばれた。また逆に河口（紀州）から橋本～五條を通して様々な物資が運ばれ、その中には鯖などの海産物があった。五條界限は柿の産地でもあり、柿の葉寿司が祭りの行事食でもあった。熊野から桜井に鯖が運ばれたように、五條からも桜井に鯖が運ばれたと考えられる。

さらに、桜井には伊勢街道を通じて東から運び込まれるもの、若狭(福井県)や丹後(京都府)から運び込まれるものもあった。若狭・丹後からのものは「西さば」ともいわれたという。

これらは、平城京の木簡に書かれた「鮓・鮓」と同じ魚貝類の発送元である。交通・運輸のルートは、奈良時代から時代をこえて長らく同じであったことをものがたっている。



(7) 食べ物を葉で包む文化

寿司や餅など、食べ物を葉で包むということは全国的におこなわれており、いまでも広く見られることである。用いられる植物の葉も多様で、地域ごとに身近にある植物が用いられる。

【寿司や飯を植物の葉で包む文化の例】

(農林水産省 HP「うちの郷土料理」ほか)

名称	地域	用いる葉	特徴等
みょうがの葉焼き	宮城県	みょうが	小麦粉やもち米粉と砂糖、味噌を練ったものをみょうがの葉に包んで焼く。
笹巻	秋田県	笹	もち米を笹の葉で巻いて、イグサで結んで蒸し上げたもの。端午の節句や田植え後のさなぶりで作られる行事食。
笹巻き	山形県 庄内地方	笹	米を笹の葉で巻き、結びひもをかけた後、熱湯でゆで上げた食べ物。ほかの県では「ちまき」とも呼ばれる。端午の節句の供え物。
つつこ	埼玉県	トチ	トチの葉とわらひもでもち米を包んで炊いたもの。古くは武士の戦場での携帯食。昭和初期には、野良仕事の昼食として、また子どものおやつとしても食べられていた。5月の節句の行事食でもある。
ほう葉巻	長野県	朴	米の粉に熱湯を入れてこね、中にあんを入れて、朴の葉で包んで蒸したものだ。旧暦端午の節句の行事食。
笹ずし	長野県	笹	笹の上に酢飯を敷いてその上に具材をのせたもので、飯山市及び新潟県上越地域に伝わる郷土料理。諸説あるが、川中島の合戦で、上杉謙信の軍勢にふるまわれたのが始まりともいわれる。
笹団子	新潟県	笹	笹の葉に包んでスゲなどの紐で結んだ俵形の団子。諸説あるが、戦国時代の携行保存食とされ、上杉謙信が携帯食に用いたといわれる。また、年貢米にならない欠けたくず米を美味しく食べるための工夫ともいわれる。
笹寿司	新潟県	笹	クマ笹の上に酢飯をのせて具材や薬味を盛りつけたもの。上越地方では笹の葉を箕のかたちにして折ってつくり、「箕寿司(みずし)」と呼ぶ地域もある。
三角ちまき	新潟県	笹	もち米を笹で包んで三角に折り、イグサで縛ったものを湯で2時間ほどかけてゆでたもち米だけのちまき。
柿の葉寿司	石川県	柿	(既出)
葉ずし ・葉っぱずし	福井県	アブラギリ	アブラギリの葉は表面に油気があるため、飯がつきにくい。また独特の香りがある。さらに保存性に優れており、地元では「すしの葉っぱ」とも呼ばれる。
ほうばめし	福井県	朴	村々の田植え後の“さつきあげ”という祝いの行事食。朴の葉で熱いごはんを甘いきな粉を包んで重しをかけて作る。
朴葉ずし	岐阜県	朴	朴の葉で酢飯を包んだ初夏の風物詩的な料理で、田植えなど農休みのごちそうとして食べられてきた。
みょうがぼち	岐阜県	みょうが	そら豆で作ったあんを小麦粉で作った皮でくるみ、みょうがの葉で包み蒸したものだ。ぼちは「餅」の意味。田植えや農作業のおやつとして食べていたと伝えられており、かつては「田植えぼち」「野休みぼち」とも呼ばれていた。
柿の葉寿司	奈良県	柿	(既出)
でんがら	奈良県	朴	餡を包んだ餅を朴の葉でくるんだ伝統菓子。東吉野村と川上村では、端午の節句に粽(ちまき)とともに「でんがら」をつくる風習がある。
ふき俵	奈良県	フキ	炒って皮をとった大豆と米を塩味で炊いたごはんをおにぎりにし、茎のついたフキの葉で包み、稲わらかフキの皮で外側を包み俵に似せてつくる。田植えの始まりの日を

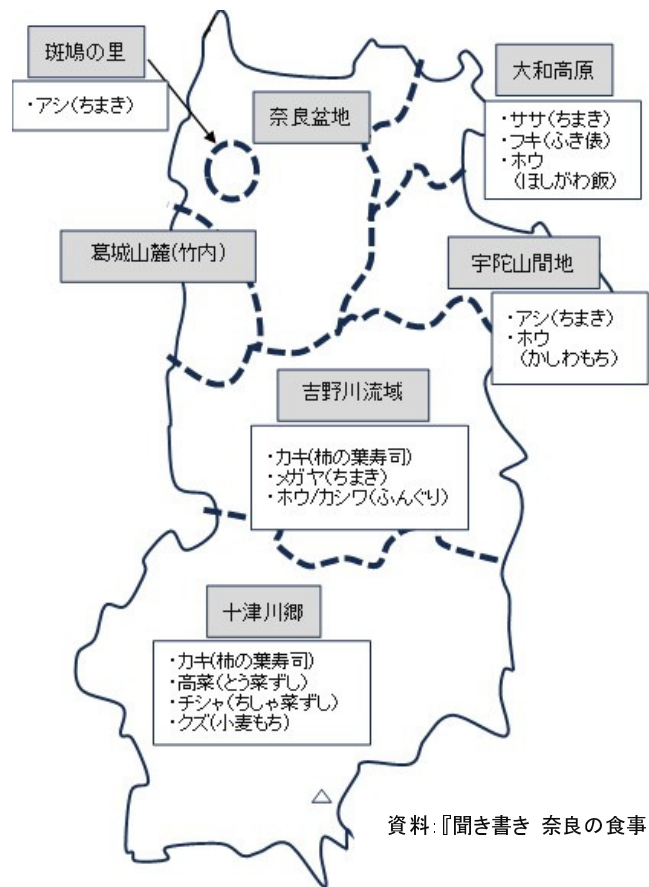
名称	地域	用いる葉	特徴等
			「さびらき（早苗開き）」といい、その行事食。
まなめはり	奈良県	まな（塩漬）	塩漬けた下北春まなでおにぎりを包み、山仕事の弁当（携行食）として食べられていたもの。
めはりずし	和歌山県	高菜（塩漬）	漁業や林業が盛んな県南部地域で、忙しい漁や山仕事の合間に簡単に食べられる弁当として広まった。塩で漬けた高菜で大きなにぎり飯をくるんだもの。
柿の葉寿司	和歌山県	柿	（既出）
わさびずし	和歌山県	ワサビ	田植え、盆、秋祭り、彼岸など行事食。パショウの葉で巻いたものもある。
柿の葉寿司	鳥取県	柿	（既出）
広島菜むすび	広島県	広島菜（漬物）	広島菜でにぎり飯を包んだもの。
半夏だんご	高知県	みょうが	みょうがの葉で包んだ団子。半夏生の行事食。
柿の葉寿司	福岡県	柿	（既出）
柿の葉寿司	佐賀県	柿	おくん（秋祭り）の行事食として作られていた。
かしゃもち	鹿児島県 （奄美地方）	クマタケラン	よもぎを使った餅菓子。“かしゃ”とは、クマタケランの葉のことで、これで餅を包む。

用いられる葉の種類は、朴、笹などが多く、これに柿やみょうがなどが続く。これらの葉は、それぞれの行事食の季節に対応しており、香りなども特徴があり、いずれも防腐効果や殺菌効果があることが知られている。

また行事食が多いことや、野良仕事や山仕事の弁当（携行保存食）が多いことも特徴である。奈良県でも夏祭りの行事食や吉野の山仕事や野良仕事の携行食であった。万葉集にも「家であれば笥に盛る飯を草枕 旅にしあれば椎の葉に盛る」とうたわれたように、昔から野外の食事と葉は深い関係がある。また、飛鳥地域では盆のお供えの下敷きに柿の葉を用いるところもある。

各地の葉の利用は、その地域の植物相に影響されるので、それが反映されている面もある。これは粽（ちまき）や柏餅に用いる葉のちがいによっても明らかである。ただしそれは笹や朴のように自生するものを使う場合で、柿のように栽培果樹の葉を利用する場合はそれとは事情が異なるようである。したがって柿の葉寿司の分布は、柿の産地と深い関わりがあると考えられる。

【県内の葉で包む郷土食の例】



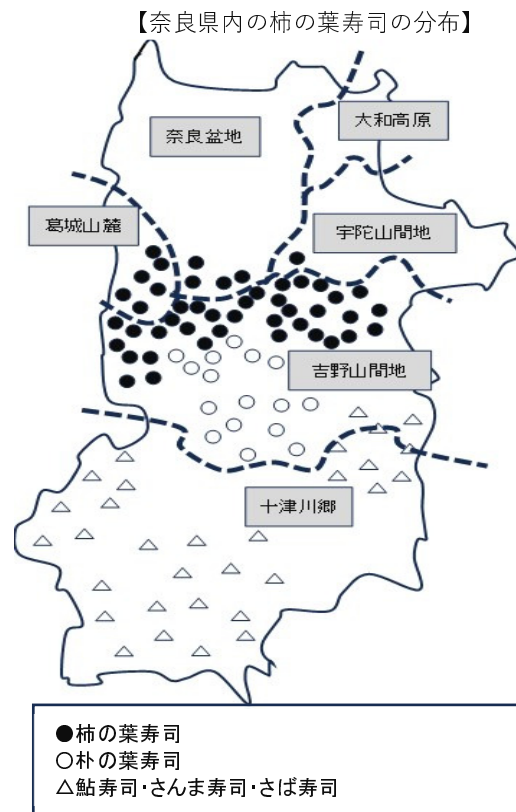
(8) 柿の葉寿司の分布

柿の葉寿司が家庭で作られる地域を見てみると、奈良県中部の吉野山間地北部の吉野川沿いに東西に集中的に分布していることがわかる。同じ吉野山間地の南部は朴の葉寿司が分布している。さらに県南部の十津川郷は、鮎・さんま・さば寿司が分布している。

このように奈良県では寿司の種類に地域性がみられるのが特徴である。

いずれの地域でも鯖は材料になっているので、この区分は包む葉の種類による区分となっている。吉野川沿いは柿の葉、山間部は朴の葉、さらに山間部奥地では葉を用いない。

(資料：『大和の食文化』2005年、富岡典子、奈良新聞社)



(9) 名物柿の葉寿司の誕生

江戸時代から明治にかけて、柿の葉寿司は奈良県の吉野川沿いで、行事食として家庭で作られていたと考えられる。これが奈良県の「名物」となっていくのは、明治期以降のことと考えられる。それは柿の葉寿司が家庭や地域から出て、地域産業化され名物となっていく過程である。

柿の葉寿司製造業者は、高度経済成長や観光ブームによって発展した企業が多い。また柿の葉寿司は駅弁や土産物となるが、これは柿の葉で包むことによる携行食としての特徴や、柿の葉の防腐・防菌効果による保存性がよく生かされている。

こうした過程を、県内老舗・大手4社の沿革史事例で見ると以下のとおりである。

<株式会社 柿の葉ずし 平宗>

1861年(文久元年)吉野上市村で、すし、川魚、乾物の製造販売業として創業。当時の上市は、伊勢街道筋の高野詣・伊勢詣の拠点であり、吉野川筋奥の山里を商圈とする市場町であった。また吉野杉の集積地でもあった。

こうした上市の繁栄を背景に、明治に入り料理旅館を営むようになり、吉野川名物の鮎料理の他に山菜料理や柿の葉寿司も提供していた。吉野に鉄道が通じるのは1896年(明治29年)であるが、1911年(明治44年)には近鉄六田駅(当時の吉野駅)構内で鮎寿司を駅弁として販売し始める。その後、太平洋戦争を経て、戦後は近鉄とタイアップして「鮎狩船」を浮かべて川遊びの料理旅館を営んだ。

しかし、1959年(昭和34年)の伊勢湾台風で、料理旅館も川船も流失し、一からのやり直しが始まった。その時の主力が柿の葉寿司であった。その後は高度経済成長や観光ブームなどが追い風となり、現在に至っている。

<株式会社 中谷本舗(みざさ) >

1921年(大正10年)に東熊野街道沿いの上北山村で米屋として創業。これが大台ヶ原名物として柿の葉寿司の製造を開始した。屋号の「みざさ」は、上北山村に伝わる背中に笹の生えた大イノシシ「猪笹王」(いざさおう)の伝説にちなみ、東大寺元管長の清水公照師より名付けられた。

<株式会社 柿の葉すし本舗 たなか>

1903年(明治36年)、旧国鉄五条駅前で工務店(大工業)の職人の賄いを兼ねて食堂を始めた。これを創業年としている。当時は夏場のみ柿の葉寿司を出していた。

本格的に柿の葉寿司の製造をはじめたのは1973年(昭和48年)で、この年に法人化された。その後、柿の葉の塩漬け技術の開発、皇室への献上、工場での生産体制の確立などを経て現在に至っている。

<株式会社 柿の葉すし ヤマト>

1969年(昭和44年)に五條市で給食会社として創業し、その後、仕出しなども行うようになる。1976年(昭和51年)から、学校の米飯給食に対応して、給食業務とあわせて柿の葉寿司の製造販売を開始した。

この他に、あとでみるように吉野川沿いとその近隣で柿の葉寿司の製造販売をする規模の小さな事業者が多くある。こうした事業者も一部の大手事業者同様に、地域の柿の葉寿司づくりを事業化したものが多い。その一例として、大滝茶屋(川上村)の創業の経緯は次のようなものであった。

* * *

1959年(昭和34年)の伊勢湾台風によって吉野熊野地方は大きな被害を被った。多くの家屋が流失したが、そうした中で地域の復興が推進され、1961年(昭和36年)には大台ヶ原ドライブウェイが開通した。大台ヶ原の観光ブームが起これ、ドライブウェイ開通前は年間1万5千人であった観光客は、開通後は3倍の約4万6千人に増加した。その後も観光客は増加を続け、1970年(昭和45年)には10万人をこえた。

川上村在住の有志4人が、これにあわせて村で盆などに作っていた柿の葉寿司を土産物として売り出したいと考え県に相談に行った。当初、県からは蕨などの山菜を炊いて売ってはどうか提案があったが、4人の柿の葉寿司を名物にしたいという熱意を受け、包み紙や折箱のデザインを指導した。

こうして大台ヶ原観光の土産物の柿の葉寿司の製造販売が4人の有志によってスタートした。1961年(昭和36年)のことである。その一人が大滝茶屋創始者の女性である。いまでも大滝茶屋は、二代目の女性たちによって継承されている。

大台ヶ原観光とともに、川上村は鮎釣りの名所であったから、鮎釣りの季節の土産物としても柿の葉寿司は人気があった。(現在は大滝ダムの建設によって、鮎釣りはない。)

こうして、それまでこの地方の家庭で作られていた柿の葉寿司が名物として定着していった。

* * *

大滝茶屋の経緯から、郷土食であった柿の葉寿司が、観光客向けの土産物となることで一つの地域産業となっていく過程がみられる。

すでにみたように、柿の葉寿司を製造販売している大手事業者は、もとは米屋や飲食関連業から発展したものであり、地域の観光化が柿の葉寿司の地域産業化を後押ししたことがわかる。

3. 現状

(1) 家庭・地域での柿の葉寿司作り

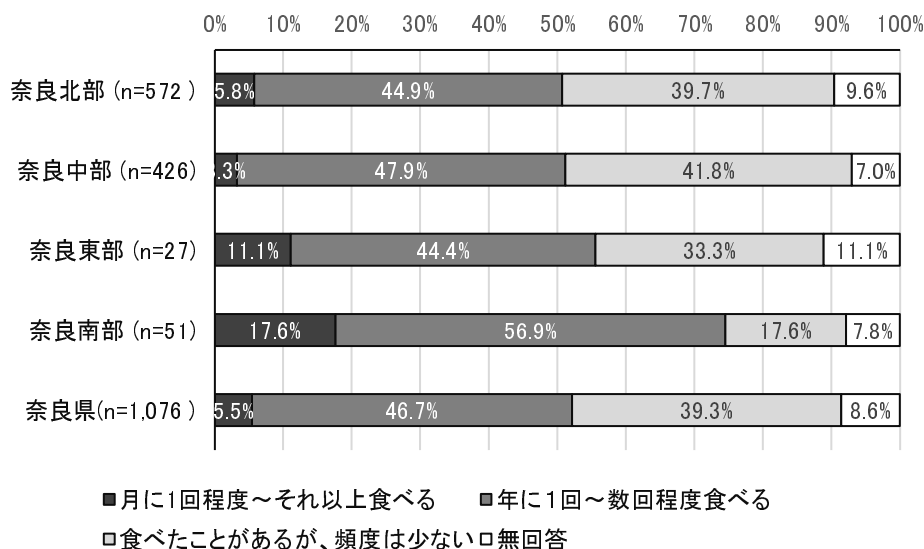
現在は、家庭で作られることは少なくなったが、いくつかの地域では、下記のように郷土料理・地域食の継承活動が取り組まれている。

【県内の柿の葉寿司伝承の取組の一例】

事業	地域	内容
柿の葉寿司を伝承する講習会	大淀町	おおよど語り部の会の事業
柿の葉寿司作り	五條市	五條市農業員会女性部による体験事業
学校給食での提供	香芝市・大和高田市など	学校給食で奈良の郷土食として提供

(資料：R 5 県内自治体アンケート調査 (CDI) ほか)

しかし、家庭で食べるために、専門店から購入するという消費形態は県内で多くみられる。その頻度は下のグラフの通りで、奈良県南部の頻度がもっとも高いが、その他の地域でも高い。



奈良県北部：奈良市・大和郡山市・天理市・生駒市・平群町・三郷町・斑鳩町・安堵町

奈良県中部：大和高田市・橿原市・桜井市・御所市・香芝市・葛城市・川西町・三宅町・田原本町・高取町・明日香村・上牧町・王寺町・広陵町・河合町

奈良県東部：宇陀市・山添村・曾爾町・御杖村

奈良県南部：五條市・吉野町・大淀町・下市町・黒滝村・天川村・野迫川町・十津川村・下北山村・上北山村・川上村・東吉野村

(資料：R 5 奈良の食文化 認知度アンケート調査 (CDI))

【コラム】 御所まちの柿の葉寿司

寺岡 伸悟（奈良の食文化情報調査・発信事業 有識者検討会委員、奈良女子大学教授）

いまや、奈良県の郷土料理の代表といわれるぐらいになった柿の葉寿司。しかし、本報告書を読んでもわかってもらえず、もともと奈良県全域で作られていたわけでは、ない。吉野川をはさんだ奈良県の中央部を東西に、帯状に「柿の葉寿司地帯」は存在するのである。

奈良県の西部、御所市の人たちは「御所が柿の葉寿司の北限です」と語ってくれる。たしかに、御所市の北方にある香芝市で生まれ育った私の家や地域では、柿の葉寿司を家庭で作る風習はなかった。

御所市の中心は、御所町（ごせまち）といわれる寺内町からなっている。しかも、川をはさんで西御所町と東御所町、まるで双子のような特徴的な町を形成している。この西御所町のなかに、「大神宮さん」と親しみを込めてよばれる神社がある。江戸末期の創建と伝えられる。名前からは想像できない、かわいらしい神社である。この大神宮さんで、毎年6月16日にお祭がある。この日にあわせて、御所町では柿の葉寿司が作られる。筆者が聞き取りしたところ、二日前くらいまでに近隣の渋柿の葉を摘み取っておき、16日に食べられるように、前日までに各家庭で柿の葉寿司を作る、ということだ。ちょうどこの時期、やわらかくて寿司を包みやすい渋柿の葉は、ちょうど寿司を包める大きさまで成長しているという。さらに、この時期を過ぎて暑い夏場が訪れると、柿の葉は固くなってしまい、寿司を包むと割れてしまうのだそうだ。なんとも絶妙なタイミングで作られるものである。

さらに聞き取りによれば、昔は、いまよりもっと大きなサイズのものを作っていたという。いまでいうおにぎりのような感じであろうか。しかし、今は、柿の葉寿司店が販売する寿司に形もサイズも似てきたようである。

御所市でも、葛城山麓の農家に尋ねると、とくにそうした时期的な限定はなく、柿の葉寿司をつくる、という。

そう考えてみると、御所町の柿の葉寿司は、季節感、地域感がたっぷり詰まった一品といえそうだ。

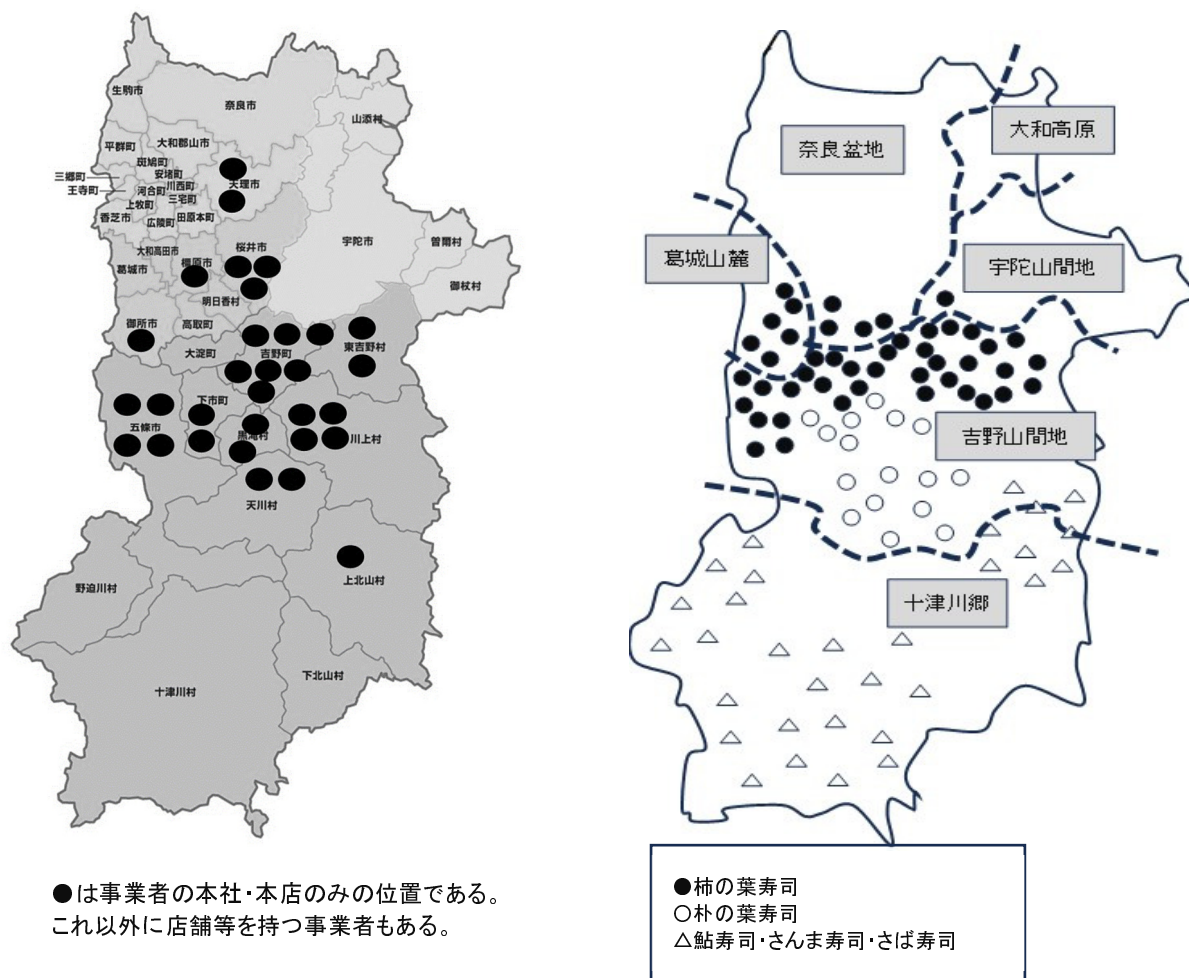
(2) 柿の葉寿司製造業の状況

柿の葉寿司製造業者は、大手は奈良県内に4社、大阪に1社ある³。このほかに自営型の小規模事業者があり、全体で約30事業者である。これらの事業者の製造販売額に関する統計データはないが、業界関係者の推測では年間約120億円といわれる。⁴ 販売額はコロナ禍の影響もあるが、近年は横ばいともいわれる。

下記は、現在の柿の葉寿司製造事業者の分布状況（左）と、柿の葉寿司をはじめとする県内の寿司文化の分布状況（右）を比較したものである。製造事業者は吉野川流域とその近隣に分布しており、食文化の分布とほぼ一致する。これからも地域食文化が地域産業となったことがよくわかる。

なお、左の図は事業者の本社・本店所在地であり、これ以外に直販店や駅構内の店舗を持つ事業者もある。

【柿の葉寿司製造事業者の分布状況(左)と寿司文化の分布状況(右)】



(資料：『大和の食文化』 富岡典子)

³ 大阪の事業者は通販が主で、その他にレストラン部門がある。出自は天川村としている。

⁴ 奈良県の製造品出荷額(令和元年)は約2兆1,200億円、うち食品製造業が2,500億円。柿の葉寿司生産額を120億円とすれば、県製造品出荷額の0.6%、食品製造業の4.8%を占める。

(3) 柿の葉寿司の原材料の現状

伝統的な柿の葉寿司の原材料は、熊野灘の塩鯖と地元の柿の葉である。特別な道具は、押しをかける木箱で、これも地元の杉材を使って地元で作られた。川上村の奥では陶器の米鉢を使っていたともいわれるが、木箱が主である。

夏祭り用の熊野灘の鯖は夏鯖で、夏秋季の未成魚である。これは冬春季のものに比べてやや小型で、脂のりも少ない。この夏鯖が塩漬けされて奈良に運ばれ、柿の葉寿司や鯖寿司に用いられた。このような塩鯖を美味しく食べる工夫の一つが柿の葉寿司であったと考えられる。

その後、熊野灘の鯖の漁獲量は減り、いっぽうで柿の葉寿司の需要は高まり生産量が増えたため、鯖は全国から求められるようになった。かつては東シナ海(長崎県)のものも多かったが、現在は、焼津(静岡県)や金華鯖(宮城県)、銚子(千葉県)、八戸(青森県)などいろいろなところの鯖が用いられている。しかしわが国の鯖の水揚げ量は減少傾向にあり、柿の葉寿司に適した鯖が少なくなったともいわれる。ノルウェー産の鯖が輸入されているが、脂が多いため柿の葉寿司には適しておらず、国産の鯖が用いられる。また鯖の漁期は、熊野灘の場合は夏～秋であったが、現在仕入れられている鯖の漁場の漁期は冬～春が主になっている。

近年では鯖以外の具材も多様化している。柿の葉寿司の具材は伝統的に塩鯖と塩鮭が基本であるが、鯛、穴子、えび、ローストビーフなども加わるようになってきている。これは特に大手でみられる。

柿の葉は渋柿のものが適しているといわれる。甘柿に比べて渋柿の葉はこしや粘りがあり、包みやすいという。品種は平核無、刀根早生などである。地域で柿の葉寿司作りをする場合は、5月の若葉の頃から始まり、秋に紅葉するまでは基本的に生の葉が使われる。残った葉は塩漬けにされる場合もある。生の葉は傷みやすく、塩漬けの葉を使った柿の葉寿司は、生葉のものよりは2～3日は長持ちする。また大量生産する場合は、生より塩漬けの葉の方が機械で扱いやすく、適している。

柿の葉寿司に用いる葉には農薬は使うことができない。また葉をとると果実は品質が落ち、商品とはならない。そのために葉専用の柿の木が必要である。しかし、果実栽培に比べれば柿の葉は軽く労力は少なくて済む。下市町栃原地区のように、柿農家の高齢化の中で、高齢者による「誰でも取り組みやすい農業、長くできる農業」の一環として柿葉生産に取り組み、年間50万枚の柿葉を生産している事例もある。

(4) 柿の葉寿司づくりの技術・ノウハウ

柿の葉寿司は、地域あるいは家庭の伝統食・地域食であり、塩鯖や塩鮭、柿の葉、米、酢があれば作ることができるが、核家族化などにより、家庭で作られることは少なくなった。そこで一部の地域で伝統食として継承しようとする取り組みが行われている。

また、製造・販売事業者の間では、伝統を守りながら柿の葉寿司の魅力をアピールしていこうとする動きと、人々の嗜好に合わせて食べやすい味や形状にし、具材も多様化する動きの両方がある。例えば、サイズは、かつてのものに比べて小さく、均一的な長方形のものになっている。またかつては、塩鯖は塩分が多く塩辛だったので、それに合わせてご飯が大きく、全体のサイズも大きかった。



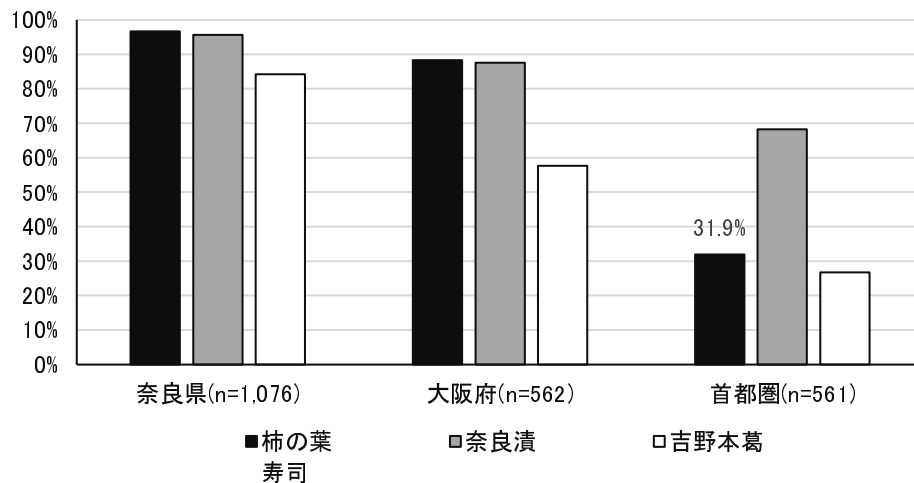
(5) 需要と流通

柿の葉寿司が奈良を代表する食べ物として広く知られるようになったのは、大手事業者が1年を通して製造し、土産物や駅弁として販売を始めたことによる。

県内と県外の消費割合を比較すると、県内消費は3~4割といわれ、その一部は贈答品としても購入される。残りの6~7割が県外消費で、観光客の土産物、通販、あるいは観光客向けの飲食店等での提供といわれる。また携行食としやすいという特色から駅弁あるいはエキナカ販売もある。

県外での販売は大阪を中心とする近畿地方を中心に、西日本が主である。大阪府では柿の葉寿司の認知度は高いが、首都圏での柿の葉寿司の認知度は低い。首都圏の百貨店に販売コーナーを設け、販路拡大に取り組んでいる事業者もある。

【柿の葉寿司等の地域別認知度】



(資料：R 5 奈良の食文化 認知度アンケート調査 (CDI))

また近年は奈良を訪れる外国人観光客が増えており、県内の飲食店で柿の葉寿司を食べる外国人も多くなってきている。ヨーロッパ圏の人々は生の魚を食べることにあまり抵抗がなく、そのまま柿の葉寿司を食べるが、近年増加しているアジア圏の人々は火の通ったものが主で、鮭などが好まれる。またアジア圏の人々は濃い味付けを好み、しょうゆやワサビを多くつけて食べる傾向がある。国内需要が頭打ちの中で、こうした海外需要・市場に注目する事業者もいる。

4. 製造方法

大手製造事業者では機械化が進んでいるが、小規模事業者では手作りで製造されており、古くから家庭で作られてきた方法がほぼ継承されている。

以下に、昔ながらの製造方法を続ける川上村の大滝茶屋の例をあげる。

【大滝茶屋の柿の葉寿司の製造工程】



①大きな炊飯器で飯を炊き、合わせ酢ですし飯を作る。



②塩のきいた塩鯖を適度に塩抜きする。



③塩鯖を三枚におろし、小骨をとって、うすく切る。



④裏山の柿畑の平核無柿の生葉を同じサイズに切りそろえる。(晩秋は紅葉した葉を使用)



⑤型に鯖を敷き、すし飯をつめる。



⑥型から取り出す。



⑦柿の葉で巻いて、木箱に4～5段に敷き詰め、重石をしてしばらく置き、できあがり。



(重石)



⑧紅葉した柿の葉寿司のパッケージ。包装紙のデザインは昔ながらのもの。

5. 奈良県と柿の葉寿司

(1) 歴史的なスシの文化の集積地

藤原京や平城京（宮）から出土した木簡の中に、鮓、鮓の文字が見られ、その素材も鮎・鮒・鯛・鯉・鱒・鮭・鯖・鰻・貽貝など多様である。

これらのスシが奈良の都に全国各地から届けられるためには、運ぶのにかかる時間も含めて保存する技術必要であった。その一つが発酵であり、鮓・鮓であった。またこの他の保存方法としては干物や塩漬けなども行われていた。

また全国各地からの道が奈良の都へとつながっていた。さらにシルクロードを通じて、世界ともつながっていた。その道をたどって、モノ・ヒト・情報が行き来した。各地から食料・食材が運ばれたことに加え、都の官衙や寺社の造営のために全国の人々が奈良へと動員された（現在の税にあたる租庸調の庸）。おそらく地方から動員された人々は、その地方の食文化を奈良に持ち込むことも、逆に食文化を奈良から地方に持ち帰ることもあったであろう。

奈良の都は各地の食文化の集まる地であり、同時に食文化の発信元でもあった。

古代のスシはなれずしであったが、そこから長い年月をかけ、生なれ、早なれ、早ずしへと変化し、現在のスシ文化が形成された。このような変化は全国的にみられ、各地で地方色豊かなスシ文化が形成された。

(2) なれずしの系譜としての柿の葉寿司

奈良時代の木簡に記されている鮓・鮓の具材の中で、海のない奈良で調達できるものは淡水の魚貝類のみであろう。

当時の木簡には淡水魚として鮒と鮎（または年魚）がみられるが、このうち鮎は、吉野川流域で多く採れていた。この鮎を用いたなれずしが吉野川流域の家庭で作られるようになり、鮎寿司として定着したものと考えられる。また、吉野にある日本最古の寿司屋（12世紀創業）は歌舞伎の演目にも登場するが、今もなおこの店は存続しており、鮎寿司を看板商品としている。また大手の柿の葉寿司製造業者の中には柿の葉寿司製造開始よりも前から鮎寿司を製造しているところもある。

柿の葉寿司の主な材料は、鯖と米と柿の葉であるが、それにもっとも近く関連が深いものは吉野川流域で作られていた鮎寿司であるという視点も重要である。なれずしであった鮎寿司が、生なれ・早なれずしに変化し、近世以降に鯖を使った柿の葉寿司が奈良の名物としての地位を築いていったと考えられる。

柿の葉寿司文化の分布状況が吉野川流域に集中していることから、鮎寿司と柿の葉寿司の歴史的・文化的なつながりをものがたっていると考えられる。また柿の葉寿司が作りたてよりも1日おいたほうが味がなじんでおいしいとされるのは、柿の葉寿司が握りずしのような早ずしではなく、なれずしとしてのルーツを持っているためだとも考えられる。

(3) 道と川がつないだ柿の葉寿司

奈良に都があったことで、各地からつながっていた道や川を經由し、さまざまな食べ物が奈良に届けられた。その中で塩鯖は海産物の1つとして、熊野灘や紀ノ川沿いから、伊勢湾から、あるいは若狭や播磨方面から吉野地方にもたらされ、これを用いた柿の葉寿司が行事食、あるいは“ごちそう”として作られ

るようになった。

そして、伊勢参りや吉野詣で県外から訪れる人々に、旅館や旅籠では、地元のごちそうである柿の葉寿司がふるまわれたことが想像される。やがて交通が発達し鉄道を通じても人々がやってくるようになると、携行食としての特性を持っていた柿の葉寿司は駅弁や土産物として生かされ、消費は拡大していった。また、車での観光も一般的になると、地域の人々が村おこしとして郷土食などを商品化する動きも活発になっていった。

このような観光や交通の発展にともない、郷土食・行事食として吉野川流域のみで食べられていた柿の葉寿司が、奈良を代表する土産物へと発展していった。

【コラム】 柿の葉ずしの古い形態を求めてー押し鮓の器など

浦西 勉 (奈良の食文化情報調査・発信事業 有識者検討会委員、元龍谷大学文学部教授)

柿の葉ずしは、いったいこの地方では何時から始まった食べものであろうか。民俗的な伝統的食べものの発生を確定してゆくのは、きわめて難しいのであるが、少し考えてみたい。

この柿の葉ずしは大きく言えば「鮓」の文化であること。そして、柿の葉ずしの場合、その要素に「柿の葉」「塩鯖」「にぎり」「押し鮓の器」「重しの石」「塩と酢」等が認められる。それぞれ一つずつ検討してみる必要があるが、今回は「押し鮓の器」について述べてみたい。

ここでは、記録に現れ今日まで知られている「下市弥助の釣瓶鮓」に注目したい。正徳2年(1712)に完成した『和漢三才図会』〔注1〕の中に「大和国(奈良県)土産」には「鱒鮓(アユノスシ)」が吉野下市の名物として「器ノ状、似釣瓶桧曲桶也〔器の形釣瓶に似て、桧の曲げ物である〕」と記されている。釣瓶の形状をした曲げ物の桶に「鮓」を押した鮓である。また同じ書物にこの鮓の魚は「和州吉野鱒」として「釣瓶鮓と言う」とある。「鱒」の漢字に「アユ」とルビを打つのでそう読ませたのであろうが、本来この漢字は「ハイ」と読み、はこの地方で「ハイ〔ハイジャコ〕」と呼ばれる魚であり、鮓より小ぶりであるのであるが、豊富にとれたものである。つまりこの「釣瓶鮓」は、古風をなす曲物の器に、鮓や鱒を押して作られる、鮓(なれずし)〔注2〕が存在していたのである。特にそのすし桶の形状が釣瓶という独特なものであり、その容器にちなみ、この地方の鮓が「釣瓶鮓」と呼ばれたのであると考える。「釣瓶鮓」は、いつ頃から文献に見られるのか。『下市町史』には「享禄3年(1531)」に「文献上に初めて見ゆ」〔注3〕とあるが、その文献は確認できていないのであるが、江戸時代はじめ寛永15年頃(1638)に成立した俳諧の『毛吹草』にある

「釣瓶鮓」「鮓也 狂物(曲物)ニ入 藤ニテ手ヲスル故ニ云」〔注4〕

が古い。先に述べたとおり、すし桶の形状が釣瓶型なのが注目され、俳諧の知識人や風流人がこの鮓をそう呼ぶようになったと思う。もともとこの吉野川において豊富な川魚の「なれずし」はかなり古くから存在していたと考えて良い。それが、江戸時代になると特徴ある鮓の容器で漬けられた「釣瓶鮓」として知られ、『和漢三才図会』以外にも、地誌『日本鹿子』(元禄4年(1691)刊)、『諸国名物往来』(享保12年刊(1727))、並河永の『大和志』(享保19年刊(1734))等にも、同じように紹介されている。

また、「献上釣瓶鮓書付控」(宅田弥助氏文書 明和9年(1772))がのこる。当時の代官所小野惣左衛門に釣瓶鮓を献上した文書である。〔注5〕そこには「5捲 下市村・4捲 六田村・4捲 新住・3捲 飯貝・5捲 阿知賀・10捲 上市・10捲 増口」とあり、この「捲」はおそらく鮓の一匹に鮓飯をつめたのを「1捲」と言ったと思う。この吉野川の村々では釣瓶型の器の中に何匹も、鮓のなれずしを押して作っていたのである。この文書は、これらの村々が吉野川の豊富な漁業権を持っていた事も意味する。おそらく、この村々では、鮓による押しすし桶(釣瓶の形)でなれずしが作られていた。

この文書は、宅田家が釣瓶鮓を作り、一手に引き受け、献上するようになったことが記されている。つまり、なれずしである「釣瓶鮓」は手間がかかり、特別な物となり、それに代わるもう少し簡便

な鮓である、「柿の葉ずし」が成立してきた歴史的経過があるように考えるのは、やや早計かもしれないが、そういう考えを述べておく。この地方の、鮓のなれずしからの歴史的変化の一端は、よく知られた延享4年(1747)成立した『義経千本桜』の「風味も吉野下市に、売り広めたる所の名物、釣べ鮓屋弥左衛門」によりますます全国に釣瓶鮓が知られ、江戸に「日本橋通四丁目 御膳 つるべずし よしのや久蔵」〔注6〕が店を出していることからうかがえる。この意味は、「釣瓶鮓」はますます特別な鮓として全国的に知れわたるようになりはしたが、逆にこの地方では、同じ押し桶を使いながら、なれずしからもう少し手軽な押し鮓が作られ始めるのである。

押し鮓の器が曲げ物から桶への変化も大きい変化である。古い時代は檜物として容器の主流であった曲げ物が、室町末期から、結い桶として容器の桶が普及しはじめる。曲げ物容器は高級な特殊なものとなり、一般では桶の押し鮓の器が使用されるようになり、柿の葉ずしの押し桶が成立するのである。

〔注1〕『和漢三才図会・巻下』(明治21年)299頁 書肆中近堂

〔注2〕奈良県の十津川にはサイラ(サイレ)のなれずしが今も作られている。琵琶湖のフナずしもこのなれずしで、全国いたるところで製せられていた。

〔注3〕下市町史編纂委員会編『下市町史』(1958年8月刊)866頁

〔注4〕松江重頼著・新村出校閲・竹内若校訂 岩波文庫『毛吹草』163頁(1976年5月第4刷)

〔注5〕『下市町史』210頁

〔注6〕『古事類苑 飲食部14』969頁

主要参考文献一覧

書名	編著者	発行元	発行年
葛粉について	前田清一	澱粉工業学会誌第15 巻第1号	1966
日本の民俗 奈良	保山純剛	第一法規	1972
ふるさと日本の味 近江・奈良四季の味 洛南・ 滋賀・奈良	第二アートセンター編	集英社	1982
郷土料理とおいしい旅12 奈良・滋賀・和歌山	朝日新聞社編	朝日新聞社	1985
復元万葉びとのたべもの： 奈良時代にさかのぼる食文化 の形成	樋口清之，奥村彪生，荻昌弘著： 味の素株式会社食文化・史料室編	みき書房	1986
奈良市史 通史三	奈良市史編集審議会編	奈良市	1988
大和の味	田中敏子	奈良新聞社	1988
奈良県薬業史 通史偏	奈良県薬業史編さん審議会	奈良県薬業連合会	1991
日本の食生活全集29 聞き書奈良の食事	「日本の食生活全集奈良」編集委 員会編	農山漁村文化協会	1992
日本民俗調査報告書集成 近畿の民俗 奈良県編	大島暁雄[ほか]編著	三一書房	1995
大和の食文化：日本の食のル ーツをたずねて	富岡典子	奈良新聞社	2005
出会い大和の味 続	奈良の食文化研究会	奈良新聞社	2007
奈良ガイド：こだわりの歩き 方	奈良女子大学文学部なら学プロジ ェクト編	昭和堂	2009
全集伝え継ぐ日本御家庭料理 すし：ちらしずし・巻きず し・押しずしなど	日本調理科学会企画・編集	農山漁村文化協会	2019
月刊 大和路ならら 第22巻 第5号	一般社団法人なら文化交流機構	地域情報ネットワーク	2019
葛の本	井上天極堂監修	金壽堂出版	2020
うちの郷土料理	農水省	https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/index.html	
日本伝統食図鑑	農水省	https://traditional-foods.maff.go.jp	