

奈良の食文化ストーリー

奈良漬

●奈良の都は食の都

奈良に都があった頃、全国から様々な知識や技術を持つ人々が集まりました。また、遣隋使は大陸の文化を奈良に持ち帰りました。それにともなって奈良には各地から食の文化が持ち寄られ、また反対に奈良から全国に広まっていきました。奈良の都は、食の発信拠点でもあったのです。

●各地から食べ物を届けるために

都には多くの人々が暮らすため、たくさんの食べ物が必要です。そこで全国各地から奈良に食べ物が届けられていました。当時は輸送に時間がかかるため、食べ物を保存した上で運ばなければなりません。

現代のように輸送や冷蔵技術がないため、食べ物を塩漬けや干物にしたり、微生物の力を利用した「発酵」により、保存性をもたせる工夫がされていました。

奈良漬の歴史

●奈良時代の「粕漬」とは

奈良漬は、その名の通り奈良発祥の漬物で、酒粕に野菜や果実を漬けたものです。奈良漬の原型とも言える粕漬の歴史は古く、平城京の長屋王の屋敷跡から見つかった当時の荷札である木簡には「加須津毛瓜(かすづめうり)」と記したものがあります。

この木簡は8世紀のものと考えられますが、当時の粕漬は、どぶろくのような液体に瓜などの野菜を漬けたものだったと考えられています。

またその頃、酒は誰でも醸造できるものではなく、「造酒司(みきのつかさ)」とよばれる国の機関で醸造されていました。粕漬も、酒と同様に都の貴族たちだけが食べられる「高級食品」の一つであり、庶民にはまだ広がっていなかったと考えられます。



加須津毛瓜と書かれた木簡

●酒造と奈良漬の深い関係

奈良漬の現在のような漬け方が確立されたのは、室町時代と言われています。酒造技術の発達により、奈良漬の漬け床に欠かすことのできない酒粕がお酒の副産物としてできるようになったのです。奈良での酒造の進歩がなければ、奈良漬は生まれていなかったかもしれません。

平城京から平安京へと都が移ったあとも、正暦寺(現:奈良市菩提町)など奈良のお寺では酒造りが続けられました。

奈良の寺院では、酒造りのさまざまな工夫が試みられ、室町時代にはどぶろくのように濁りのある酒ではなく「清酒」が作られるようになりました。奈良の酒は「奈良酒」として全国に名を



奈良・正暦寺の石碑

はせました。

「奈良漬」という名称が初めて出てくる文献は、江戸時代の『山科家礼記』(1492年)で、京都・宇治でつくられた「奈良漬」を、おみやげとして持っていったことが記録されています。

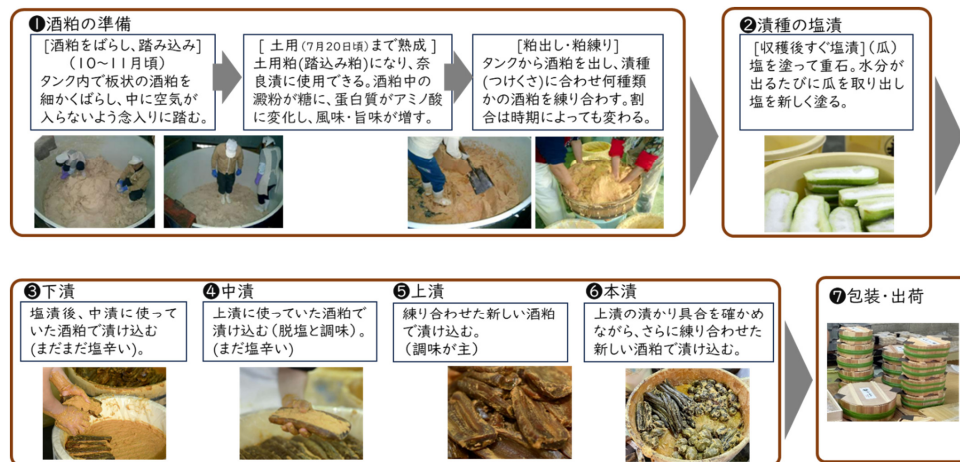
この後、さまざまな文献に「奈良漬」が登場します。その一例として、ポルトガルの宣教師が書いた『日葡辞書』(1603年)には「奈良漬は奈良の漬物の一種」とあり、この頃には「奈良漬」という名称が広く定着していたことがわかります。また、はじめに奈良漬を商品として作ったのは奈良の医者 糸屋宗仙で、白瓜を酒粕に漬けて奈良漬を製造し販売したと言われています。

奈良漬の製造工程

●酒粕の風味がしみこんでいく

奈良漬は、下記のように塩漬けした野菜を粕床に漬けかえ、これを複数回繰り返すという手順でつくられます。漬け床に使用する酒粕は、複数の種類の酒粕を配合したり、甘みを付けるため糖類を加えるなど、製造事業者ごとに独自のノウハウがあります。

漬け込む期間は野菜の種類などによって異なりますが、およそ1~2年ほどかけて漬け込まれます。この間にゆつくりと時間をかけて、野菜の塩分と酒粕のうまみが入れ替わっていくのです。



●奈良漬のパリエーション

江戸時代の書物「漬物塩嘉言」には、奈良漬の漬け方が記されています。また粕漬けに適した食材としては、瓜、ナタマメ、守口大根、花丸(若い瓜)、ワサビ、ツクシ、ヘチマ、若いササゲ、梨、柿があげられています。

現代は、製造事業者によっても異なりますが、瓜、キュウリ、守口大根、スイカ、スモモ、生姜、菊芋、ヒョウタン、大根、ハヤトウリ、タケノコ、玉ねぎ、メロン、カブ、ゴボウ、ナス、ニンニク、セロリ、柿、アボカドなど、パリエーションが豊富になっています。

昔から変わらない食材もあり、当時の人々が食べたであろう風味を今も味わうことができます。



いろいろな野菜の奈良漬