

I 奈良漬

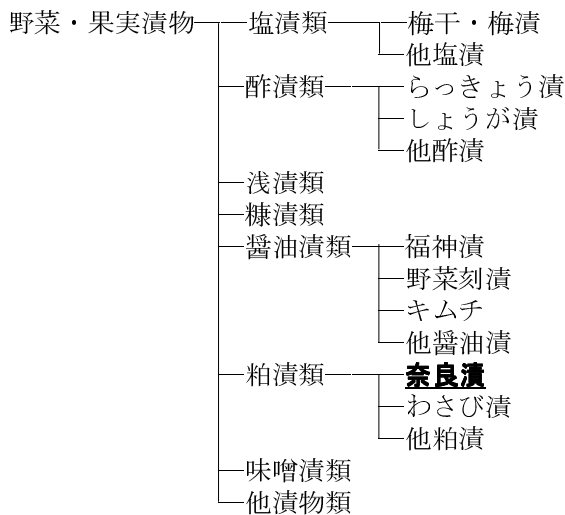
1. 定義

奈良漬は、しろうり、きゅうり、すいか、しょうがなどの野菜を酒粕に漬けた漬物である。奈良漬の基本的な漬け方は、野菜を塩漬けした後、何度も酒粕の漬床に漬けかえる。

日本農林規格（農水省）の農産物漬物の「なら漬け」は「農産物かす漬け類のうち、酒かす等を用いて漬け替えることにより、塩抜き又は調味したものを、仕上げかす（最終の漬けに用いる酒かす等をいう以下同じ。）に漬けたものをいう。」とされている。

また工業統計調査および食品産業動態調査における分類では奈良漬は以下のように分類されている。

【漬物分類上の奈良漬】



【奈良漬（うり）】



（資料：工業統計調査（経済産業省）及び食品産業動態調査（農林水産省））

奈良漬は奈良県以外に、兵庫県、愛知県、岐阜県、茨城県などでも製造されている。いずれも古くから酒造りの盛んな地域である。

【県外の粕漬けおよび概要】

産地	名称	概要
兵庫県	甲南漬	酒どころ灘の本みりん醸造会社がみりん粕を使って漬けたもの。4回粕を入れ替えて、1年以上かけて漬け込む。
愛知県・岐阜県	守口漬	名古屋の漬物屋が岐阜県産の守口大根をみりん粕も使った漬け床で漬けたもの。明治15年に「守口大根味醂粕漬」として売り出した。また同時期に岐阜でも売り出された。（守口大根の粕漬はそれより古くからある。）
茨城県	奈良漬	江戸時代に造り酒屋が舟運業に転じ、さらに明治元年に漬物業に転じた。利根川水系の野菜を利用し、かつての造り酒屋の技術を生かし、自家製奈良漬を商品化したもの。

2. 歴史

(1) 漬物・酒造りの歴史の中での位置づけ

現在のように冷蔵・冷凍のような保存技術がなかった時代には、漬物は食品を長く保存するための重要な技術であった。漬物の歴史は古く、塩漬けがその始まりとされる。酒造りも昔からあり、その副産品の酒粕を使う漬物も古くからあったと考えられる。

酒（日本酒）の醸造は、大きく二つの時期に分けることができる。「清酒」以前と以後である。清酒以前の酒は今のよう澄んだものではなく、ペースト状で粘りのあるものであったとされる。これは現在では皇室行事の新嘗祭（にいなめさい）に古代の製法で醸造される白酒（しろき）、黒酒（くろき）という二種類の酒がそれに近いとされる。また出雲や博多に現在も残る練酒（ねりざけ）もその仲間とされる。これらは「古代酒」とも呼ばれる。

酒造技術が発達し、室町時代には現代のような澄んだ「清酒」が生み出された。そして、本格的に生産・流通するようになったのは江戸時代以降のことといわれる。したがって、清酒の副産物である酒粕を用いて、奈良漬が造られるようになるのはそれ以降のことと考えられる。

(2) 奈良の奈良漬の歴史(古代：大和・飛鳥・奈良～平安時代)

わが国で、奈良漬の原型とも言える粕漬の最古の文献記録としてしばしば引用されるのは、平城京出土の木簡である（右図）。

これは平城京の長屋王邸跡で見つかったもので「進物 加須津毛瓜 醬津毛瓜 醬津名我 加須津韓奈須比 右種四物 九月十九日」と書かれており、粕漬の毛瓜（とうがん）と奈須比（なす）が登場している。

当時の粕漬は、現在の奈良漬とは異なり、古代酒の上澄みの底にたまったどぶろくのような液体にとうがんやなすといった野菜を漬けていたと考えられる。

この木簡が、粕漬の文献記録の最古のものとされており、現代の税にあたる租庸調の調として、このような粕漬が奈良の都に運び込まれていたことがわかる。

しかし当時、酒は貴重品であったため、粕漬も貴族など上流階級の人々だけしか食べられない貴重な食品であったと考えられる。

酒の醸造は国が管理し、平城京及びその後の平安京でも律令制度の中に組み込まれ、酒造りは国家機関の「造酒司（みきのつかさ）」が担当した。酒粕（糟）もそこでできるので、粕漬もまた国と深い関わりがあったと考えられる。平安時代中期に編纂された格式律令の施行細則を記した『延喜式』にも、古代奈良漬・酒粕（糟）及び漬物関係の記述がある（次頁）。

こうしたことから、食べ物を保存する手法として漬物が少なくとも奈良時代にはあり、奈良漬のもとになった粕漬も当時から作られていたことがわかる。



（資料：「木簡庫」奈良文化財研究所）

【『延喜式』における漬物の記載例】

糟（漬）	糟漬瓜、糟漬冬瓜、糟漬小水葱（みずあおい）、糟菁根（しょうが） 糟汁（酒粕に相当する。これに野菜などを漬けたほか、山上憶良などは湯で薄めて飲んでいる。また皮をなめすのにも使われた。）
その他の漬物	塩漬：蕨（ワラビ）、薺（アザミ）、虎杖（イタドリ）、芹、瓜、茄子、山蘭（ヤマアララギ、香辛料にするコブシの実）、生薑（クレノハジカミ・ショウガ）、茗荷（ミョウガ）、水葱（コナギ・ミズアオイ） 榆木（ニラギ）：現存しない独特の漬物。樹皮を使い、現在のたくあんの漬床に、白フスマや、トウモロコシの皮を使っているのに似ているといわれる。 須々保利：現存していない漬物。ぬか味噌の前身のような漬物といわれる。 搗（ツキ）：現存していない漬物。現在の漬物の『ねり梅』に近いといわれる。 荳裏（エツヅミ）：荳（エゴマ）の葉に瓜などを包んで醤油漬にしたもの。現在の日光巻きがその流れをくむといわれる。

(3) 奈良の奈良漬の歴史(中世～近世)

都が奈良から京都へ移った後も、造酒司の酒造りの技術は奈良の寺院に遺された。奈良は寺院の存在によって、引き続き酒造りの中心地であった。

この時期に、奈良の地を中心に、酒造りが古代酒から現代のような清酒造りへと変化する。朝廷の造酒司にかわって奈良の寺院で醸造される「僧房酒」がそのルーツで、そのことから奈良は清酒発祥の地とされる。奈良市の菩提山正暦寺では「菩提泉」という名の酒をつくっていた。奈良の僧房酒造りから、麴米・掛米ともに精白米を用いる諸白仕込みで「南都諸白（なんともろはく）」が生まれ、現代の清酒造りへと発展していく。

このような酒造技術の進歩により今のような酒粕が清酒の副産物として生まれ、それに伴って現代のような奈良漬が作られるようになったと考えられる。酒造りが盛んになった室町時代以降の文献に、奈良漬（またはナラツケ）という表記が出てくることからそれがうかがえる。

奈良漬の名が記載されている古い文献の一つが『山科家礼記』である。明応元年(1492年)11月3日条に、宇治の土産として「ミヤゲ、ナラツケオケ、マススシー桶、御コワー器」と記されている。宇治からの土産をナラツケとしていて、奈良漬が粕漬の代名詞となっているとされる。

この時代以降、奈良漬の名がいくつかの文献に見られるようになる。『言継卿記』（1557年）、『北野社家日記』（1590年）、『神屋宗湛献立日記』（1597年）の他に、『日葡辞書』（1603年）では「奈良漬は奈良の漬物の一種であり、香の物の代わりに使う」と記されている。ただし、こうした奈良漬（またはナラツケ）が実際にはどのようなものであったかは定かではなく、いまのような酒粕を使っていたかどうかはわからない。

しかし、この時代から、奈良漬という名が広く人々の間で使われ、いまのような奈良漬ができ、徐々に広く食べられるようになっていったことはたしかである。奈良漬が商品化され、さらに広く人々の口に入るようになったのは、慶長年間(1596～1615年)頃からといわれる。それをものがたるエピソードは、奈良の中筋町の漢方医であった糸屋宗仙にまつわるものである。宗仙がしろりを酒粕に漬けて「奈良

【正暦寺の石碑】



漬」として売り出したのが一般に売り出されたはじめといわれる。大坂の陣(1614・1615年)で徳川家康に献上して気に入られ、江戸に呼び寄せられて幕府の奈良漬の御用商人に転じた。こうして「奈良」の名を冠した粕漬である奈良漬は全国的に知られるようになった。

江戸時代の食の百科事典ともいべき『本朝食鑑』(1697年刊)には、「香の物には数種あり、糟漬、甘醴(あまざけ)漬、味噌漬、糠漬、乾し瓜等なり、糟漬は家々これを競造る。ただ和の奈良漬、攝の豊田、森口をもって上と為す。故に他の造るもまた奈良漬と称す。」と記され、続いて細かい漬け方が記されている。これからは奈良漬の一般名称化と、広く漬けられるようになった、ということがうかがい知れる。この後、『守貞謾稿』や『漬物塩嘉言』などの江戸後期の庶民も手にする書籍に現在とほぼ同じ奈良漬の漬け方が詳しく書かれている。

このように、近現代に通じる奈良漬が成立する時期は、清酒が日本酒として成立する時期と重なっている。

江戸時代には清酒技術が各地にひろがり、南都諸白の奈良から京都、池田・伊丹、そして灘五郷へと酒造の中心地が移っていく。それに伴って酒造の副産物としてできた酒粕を利用した奈良漬(粕漬)が、各地で作られるようになったと考えられる。

なお、現在、奈良漬に使われる野菜類は多様であるが、『漬物塩嘉言』にも10種類ほどの粕漬が記されており、昔から様々な種類があったことがわかる。

●『四季漬物塩嘉言』の「奈良漬瓜」の項

夏土用の中の極上物の白瓜を吟味して、二ツに割りて、中実を深くとり、瓜の肉にきずのつかぬよう取扱い、中に塩を詰めて、天日にほすこと二時(ふたとき)ばかり。塩水をこぼしとくとさまして上粕に食加減の塩を合わせ、置粕でゑる。大瓜二ツをあおのけにして、桶の底には糠に塩少々まぜて桶の大小にしたがいて厚さ三寸くらいにしき、中底の板に穴をあけ、水気の下へ落ちるようになして、ほどよき圧(おし)をかくれば中底の糠に水気を吸とりて、瓜のつきよう大にはやし。又、茄子ハ甘塩に塩押しして、よく圧のききたる時に一日天日に干しさまして後、右の塩加減の粕に漬置、かるく押しをかけて、一年たちて又粕をとりて、元の如くに漬置すこと、瓜茄子漬に三年を経て程とす。

●粕・糟漬の種類

奈良漬瓜、刀豆(なたまめ)粕漬、守口粕漬、花丸(若い瓜)糟漬、山葵(わさび)粕漬、土筆(つくし)粕漬、糸瓜(へちま)粕漬、十六ささげ(若いささげ)粕漬、梨粕漬、柿粕漬

(『漬物塩嘉言』は小田原の漬物屋の主人が書いた。)

(4) 奈良の奈良漬の歴史(近・現代)

老舗といわれる奈良漬製造業者は、江戸末期から明治初期にかけての創業である。また、江戸末期に造り酒屋として創業し、のちに奈良漬製造業に転じたものも多い。奈良漬は、こうした老舗によってその伝統が守られてきた。

老舗の一つである「森奈良漬店」の歩みから、創業当時の様子がうかがえる。

【森奈良漬店の沿革】

○創業・発展

創業当時の経緯は伝承によるものだが、およそ次のようなものであった。

創業は明治2年4月で、創業者は当時の添上郡奈良雑司村(現奈良市雑司町)の森タツという女性であった。夫の吉平は、酒の小売商を営んでいた。森家は東大寺の塔頭眞言院の僧よりすももの粕漬法を教授されていた。版籍奉還で新たにできた奈良県庁から営業免許を得て、「酒吉こと森たつ」という店名で開業したという。酒吉は吉平の酒屋の店名である。場所は東大寺本坊斜め向かいの眞言院付近であった。市内の酒店から酒粕を仕入れて、漬け込んでいた。

創業時は、明治維新直後であり、廃仏毀釈が行われ、東大寺の経営は苦しかった時期である。しかし一方では奈良の大仏を見物に来る人々で、この付近はにぎわっていた。奈良観光は、明治から大正にかけて多くの人を集め、土産物として奈良漬の需要は伸びた。明治27年には明治天皇大婚二十五年祝典に、奈良漬を献納し賞状を授与されている。

奈良漬が広く人々の口に入るようになったのはこの時期からと考えられる。

○戦前～戦後期

その後、甲南漬や守口漬などの他地域産との競争、奈良での競争の激化、さらに第二次大戦などで奈良漬業界自体が厳しい状況に置かれた。食品統制により酒粕も配給制となり、その供給量は大幅に減った。またうりなどの生産も米麦の増産に切り替えられ、原材料が手に入らず、生産は休止状態となり、この状態は戦後もしばらく続いた。

昭和17年には東大寺から立ち退きを要求され、南大門前の国有地を賃借し移転した。やがて店名も森奈良漬店に改称し、昭和35年には個人企業から株式会社となった。この頃、わが国は戦後期を脱し高度経済成長期を迎え、奈良観光ブームが起こった時期である。奈良漬が再び奈良の土産物として脚光を浴びた。

【森奈良漬店の現在の主な商品】



【森奈良漬店本店（東大寺前）】



3. 現状

(1) 家庭・地域の奈良漬

奈良漬が一般の人々に広く食べられるようになったのは、おそらく商品化された、あるいは名物、土産物となった近代以降と考えられる。

それまでは、奈良漬が、他の漬物のように地域や一般の家庭で漬けられることはなかったと考えられる。江戸時代中期以降に、『本朝食鑑』や『守貞謄稿』のような指南書のなかで奈良漬の漬け方に関する記述があることから、その頃から奈良漬が広まっていったと考えられる。

家庭で奈良漬を漬けるようになったのは、おそらく明治以降と考えられる。記録としては、川上村では8月頃に奈良漬用の酒粕が売り出され、それを買って求めてみりん、黒砂糖、焼酎などを加えて、これを秋まで寝かせて秋に下漬(塩漬)したうりなどを漬け、半年くらいかけて漬けあげると記されている。

また、後述する(株)農業法人當麻(たいま)の家のヒアリングでは、道の駅で奈良漬を製造するようになったきっかけは、かつて家庭で奈良漬を漬けていたからだという。川上村同様に、地元の酒屋が夏ごろに奈良漬用の酒粕を売り出すのを各家庭で買い求めて漬けていたという。その段階で、家々で異なる家庭の味ができたと思われる。しかし、造り酒屋が徐々に減少し、地元の酒粕が入手しにくくなっているのが現状である。

(2) 奈良漬製造業の状況

奈良県の主な奈良漬事業者は約30事業者である。自社で製造販売をしている事業者と販売が中心の事業者に分かれる。また自社製造も、工程の最初の方から製造する事業者と、最後の仕上げの漬け込みだけを行う事業者とがある。

そのなかで、原材料の野菜を仕入れ、塩漬けから本漬けまでを行い販売する事業者は5社程度といわれる。

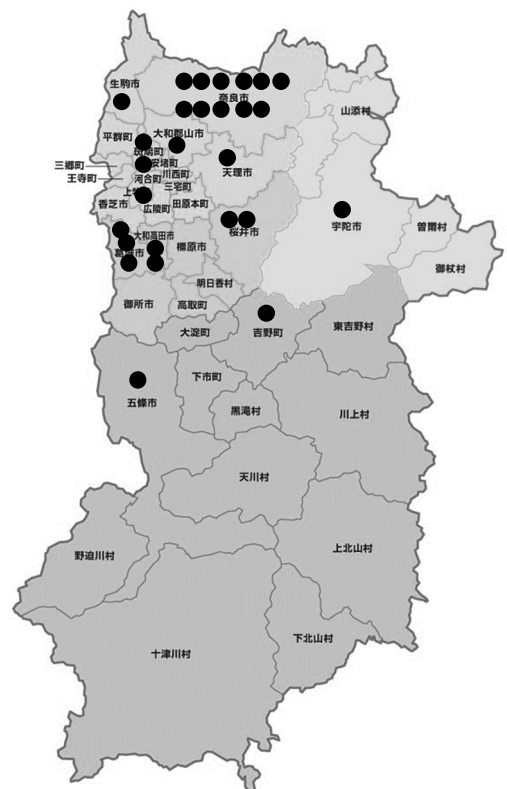
漬け込む野菜等の種類はうり・きゅうりなどを主とするが、事業者によって多様である。野菜の種類で特色をもたせようとするものもあり、奈良の特産物である柿なども奈良漬の材料となっている。

創業時期は大きく3つに分けられ、江戸末期から明治にかけてのもの、明治以降戦前まで、戦後と区分され、それぞれほぼ同数である。

製造事業者の分布状況は右図のとおり、奈良市を中心に、その周辺にも分布しており、観光客の入込状況と一致する分布かと思われる。

以下は農村地域の加工グループでの製造の一例である。

【奈良漬事業者の分布】



< (株) 農業法人當麻の家のヒアリング概要 >

葛城市新在家にある「道の駅ふたかみパーク當麻（たいま）」の「當麻の家」は、農産加工施設や農産物直売所を持つ1995年に開設された施設である。葛城市は、奈良県と大阪府の県境に位置し、大阪から訪れる人が多い。

加工場内には複数の加工室があり、地元の女性たちが、漬物、餅、味噌、パンやケーキなどを製造している。

漬物の加工を担当しているスタッフは4名で、奈良漬、ぬか漬、きゅうりの醤油漬など季節ごとに様々な漬物を製造し、直売所で販売している。

奈良漬には、地元の酒屋の酒粕に砂糖を混ぜて甘みを加える。それに塩で下漬けした地元産のきゅうり、白うり、菊芋などを漬ける。當麻の家では、3回粕床に漬けかえており、年間400kg程度の奈良漬を製造する。また、家庭でも奈良漬を作れるように、夏季には酒粕を販売している。

(3) 奈良漬の原材料の現状

伝統的な奈良漬の漬け方は、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ある。主な原材料は漬け込む野菜、塩、酒粕（みりん粕を使う場合もある）であり、製造業者によっては糖類を加える場合もある。

漬け粕は酒粕だけを使うものと、酒粕とみりん粕を混ぜて使うものがある。漬け床に使用する酒粕は、自社で酒造も行っている事業者は自社の酒粕を使用し、その他の事業者はいろいろなメーカーの酒粕を使っている。複数の種類の酒粕を配合して漬け床を作ることが多いが、この配合には製造業者ごとのノウハウがある。粕床が味を左右する大きな要素であるために様々な工夫をして、独自の味を出すようブレンドされる。例えばある製造業者によると、大吟醸の酒粕は水分が多いため、かえって奈良漬には適さないという。また奈良県内や灘などのいろいろな産地の酒粕が使われているが、メーカーによって、あるいは酒蔵によって酒粕の味や性質が異なるので、それを見極めて使用する経験や技量が重要といわれる。

漬け込む野菜は、うり類、きゅうり、なすなどが伝統的な素材であるが、柿、にんじん、セロリなど多様化している。もともとは県内産の野菜類が使われていたが農業者の減少などで生産量が減り、現在は県外産や外国産の野菜も使用されている。

奈良漬用の野菜の中には、奈良漬専用の品種が使われるものもある。例えば小さなすいかの奈良漬があるが、これは生食用のすいかではなく、皮が厚く歯ごたえのよい奈良漬専用品種が使われている。また収穫時期も、「花落ち」という花が落ちて熟す直前に収穫されたものが最良といわれる¹。

その他に大和三尺きゅうりや大和小しょうがなど、地元産の伝統的な野菜も使われる。大和三尺きゅうりは長さ90cm以上にもなるきゅうりであるが、歯切れが良いことから漬物に適した品種である。

また自社の農園を持つ事業者や、特定の品目については個人の農家との栽培契約を結んでいるところもある。例えばうりは徳島県で品種改良された「阿波みどり」が奈良漬に適した品種といわれ、徳島県の農家と栽培契約を結んでいる事業者もある。収穫されたものを生のまま仕入れる場合もあるほか、塩漬けしたもの、粕床に下漬けしたものなど、いろいろな状態で仕入れられる。

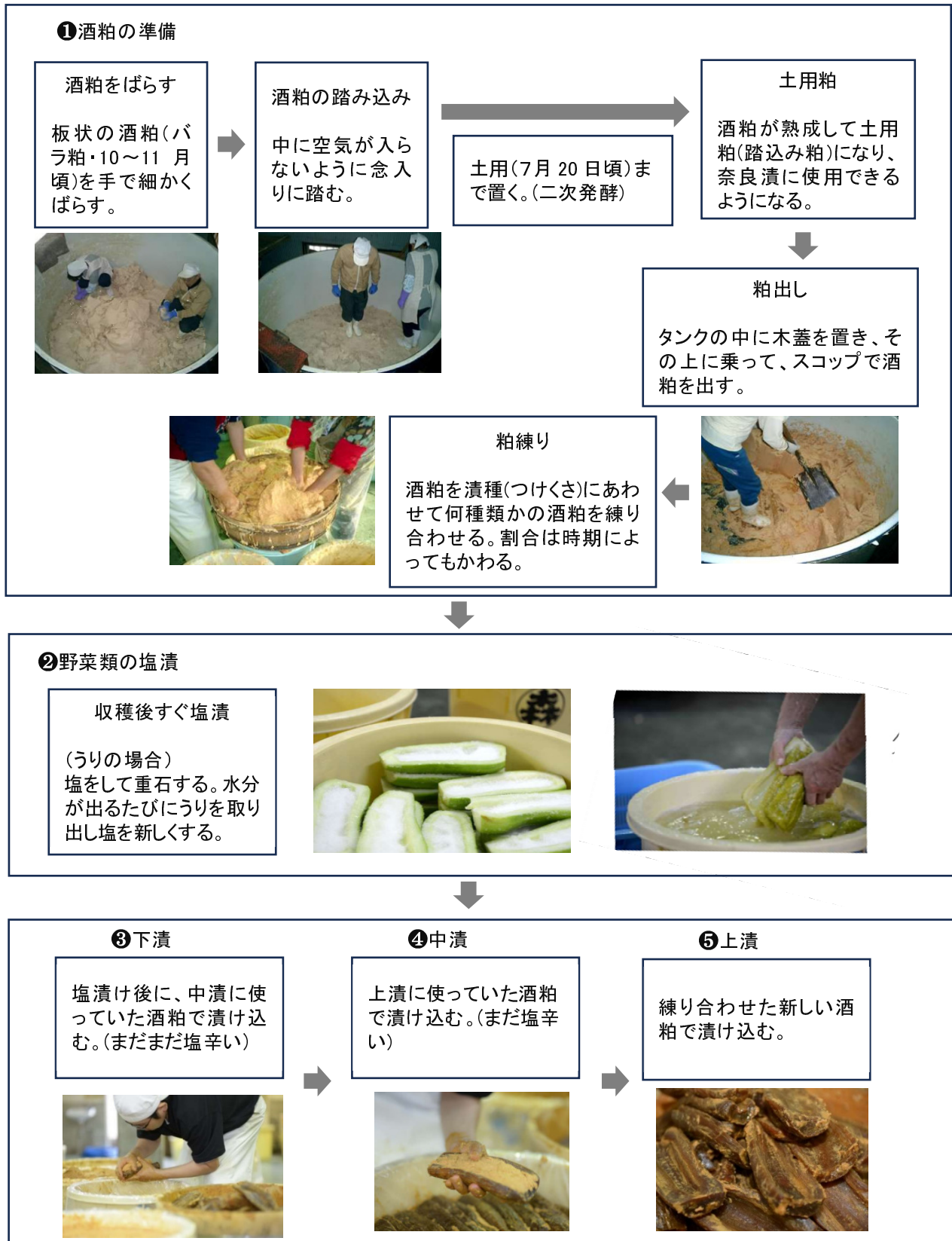
¹ 江戸時代の文献『漬物塩嘉言』にも、「西瓜、茄子、糸瓜は花落ちを用いるのが良い」と書かれている。

4. 製造方法

(1) 製造工程

伝統的な奈良漬の製造工程は、以下のようなものである。

(森奈良漬店の例)





⑥本漬

上漬での漬かり具合、漬種の出荷時期などに合わせて、さらに練り合わせた新しい酒粕で漬け込む。



⑦包装・出荷



まず漬ける野菜（漬種）を塩漬けすることで水分を抜く（上記②）。塩漬けすると、野菜の塩分濃度は20%以上になるという。これをあらかじめ二次発酵させておいた酒粕に（①）、漬け替える（③）。

この粕床を複数回替えていくことで漬種から徐々に塩分が抜け、それとともに酒粕の甘みや旨味がしみこんでいく（④～⑥）。

下漬から製品として漬け上がるまでの平均的な期間は、漬種の種類によっても異なるがおよそ1年半から2年間程度である。長年の経験と知識にもとづき、漬種の味と漬け床の状態を見極めながら仕上げていく。

(2) 漬け樽の変化

奈良漬の漬け樽は時代とともに変化してきた。昭和30年代までは木桶が使われ、大手製造業者の現場にはいつでも樽の修理できるような桶屋が常駐していたという。

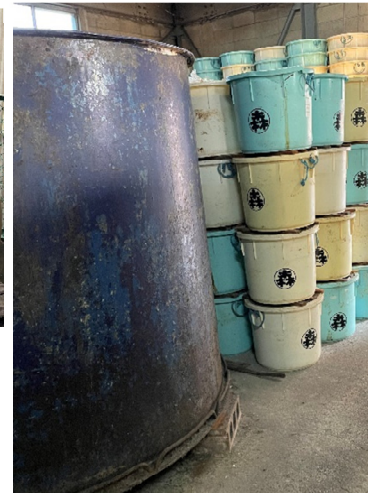
また写真のように、大型陶器が使われていた歴史もある。

現在は、丈夫で安価なプラスチック製のものが主に使われている。また酒粕の二次発酵にはホウロウ製の大型タンクなどが使われている。

【かつて使われていた古備前の水瓶】



【漬け樽 左がホウロウ製、右がプラスチック製】



(いずれも森奈良漬店)

5. 奈良県と奈良漬

(1) 奈良の都の日本酒と奈良漬

平城京から発掘された木簡に記された「進物 加須津毛瓜」が、奈良漬の古い形態である古代酒の酒粕漬けのことであるとされる。このことから、奈良漬は奈良発祥とされる。「進物（ささげもの）」とされているので、奈良以外の地で作られた「加須津毛瓜」が都に運ばれてきたものであるかもしれないので、「発祥」といえるかどうかはわからない。しかし、平城京の造酒司で酒造りが行われていたので、そこで「酒粕」を漬物に利用したことは確実であろう。都であったことと、奈良で奈良漬が始まったとされることには、強い結びつきがあると思われる。

さらに、酒造りの技術は寺社に継承され僧房酒となり、南都諸白が寺院においてうみだされるなど、奈良の寺院と酒造りは密接な関係をもつ。そこでも酒粕を使った漬物がつくられたことは十分に考えられる。ある老舗の、明治初期に眞言院の僧からすももの奈良漬の漬け方を伝授されて奈良漬屋を創業するという伝承が説得力を持っているのも、こうした歴史的背景があるからであろう。

奈良漬は、古代から奈良の都や仏教と深い関わりをもちながら、奈良の地で「仕込まれた」食文化の一つといえる。

(2) 日本酒と奈良漬

僧房酒に始まる奈良の酒は、「奈良酒」として全国的に有名になった日本酒である。日本酒の産地は、奈良のあとに伏見、堺、池田、伊丹、灘などにも広がっていったが、奈良漬にも「奈良」の地名が付けられているように、日本酒との関連性が深い。また、うりなどの野菜類も奈良盆地で多く栽培されていた。良質の酒粕と、漬種に適した野菜が豊富にあったからこそ奈良漬はつくられ、全国にも広く知られるようになったと考えられる。

うり類のほか、多様な野菜を使って漬けられる奈良漬は、漬種によって下処理、漬け方、漬ける期間などが異なるが、これは長い経験からもたらされた漬種の食感や味を引き出すための高度なノウハウといえる。

また、近代以降には各家庭でも行われるようになった。地元の造り酒屋の酒粕をもとに、各家庭ごとに奈良漬用の粕を配合し、その漬け床に自家で採れた野菜を漬けていたと考えられる。しかしそれが、地元の酒屋の減少や各家庭の食生活の変化によって、徐々に失われつつある。

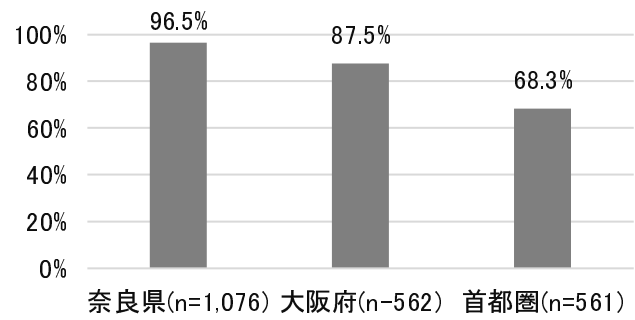
(3) 奈良観光と奈良漬

奈良漬が広く人々の口に入るようになったのは、江戸時代以降と考えられる。当時、奈良が賑わった背景には、徳川幕府による大仏再興に伴い奈良を訪れる人が増えたことや、伊勢参りのような巡礼にかこつけた観光旅行が流行ったこと、また明治期に「奈良駅」（現在の JR 奈良駅）ができたことにより鉄

道による奈良への観光客が増えたことなどがある。これらの観光ブームの中で奈良漬は土産物としての地位を確立していったと考えられる。

こうした歴史的な背景が、奈良漬に他の漬物とは異なる食文化上のポジションを付与している。

【奈良漬の認知度は首都圏でも高い】



(資料：R5 奈良の食文化 認知度アンケート調査 (CDI))