

I 奈良漬

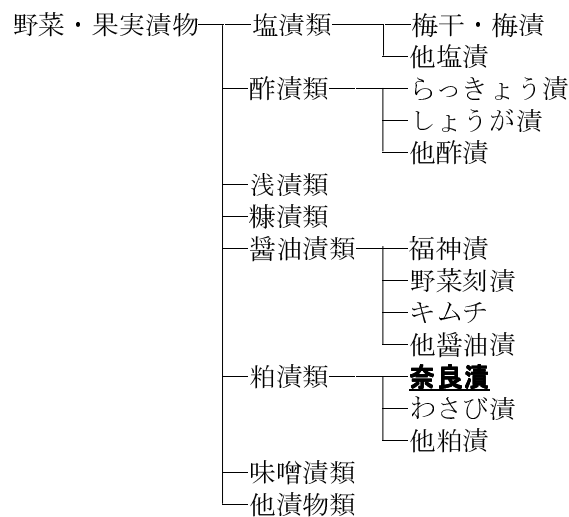
1. 定 義

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「守口大根味噌粕漬」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。



（資料：「木簡庫」奈良文化財研究所）

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。

【『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。 荏裏（エツヅミ）：荏（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)

【正暦寺の石碑】

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、ナラツケオケー、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

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えるべき『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、置粕でゐる。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。

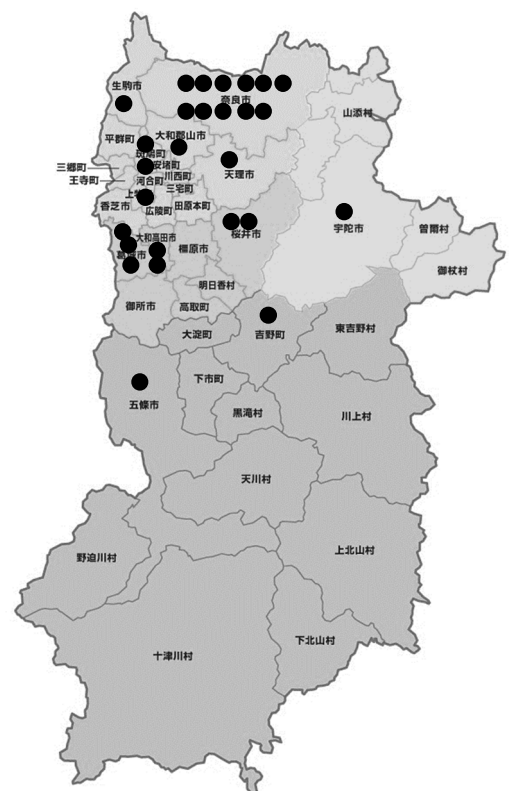
漬け込む野菜等の種類はうり・きゅうりなどを主とするが、事業者によって多様である。野菜の種類で特色をもたせようとするものもあり、奈良の特産物である柿なども奈良漬の材料となっている。

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。

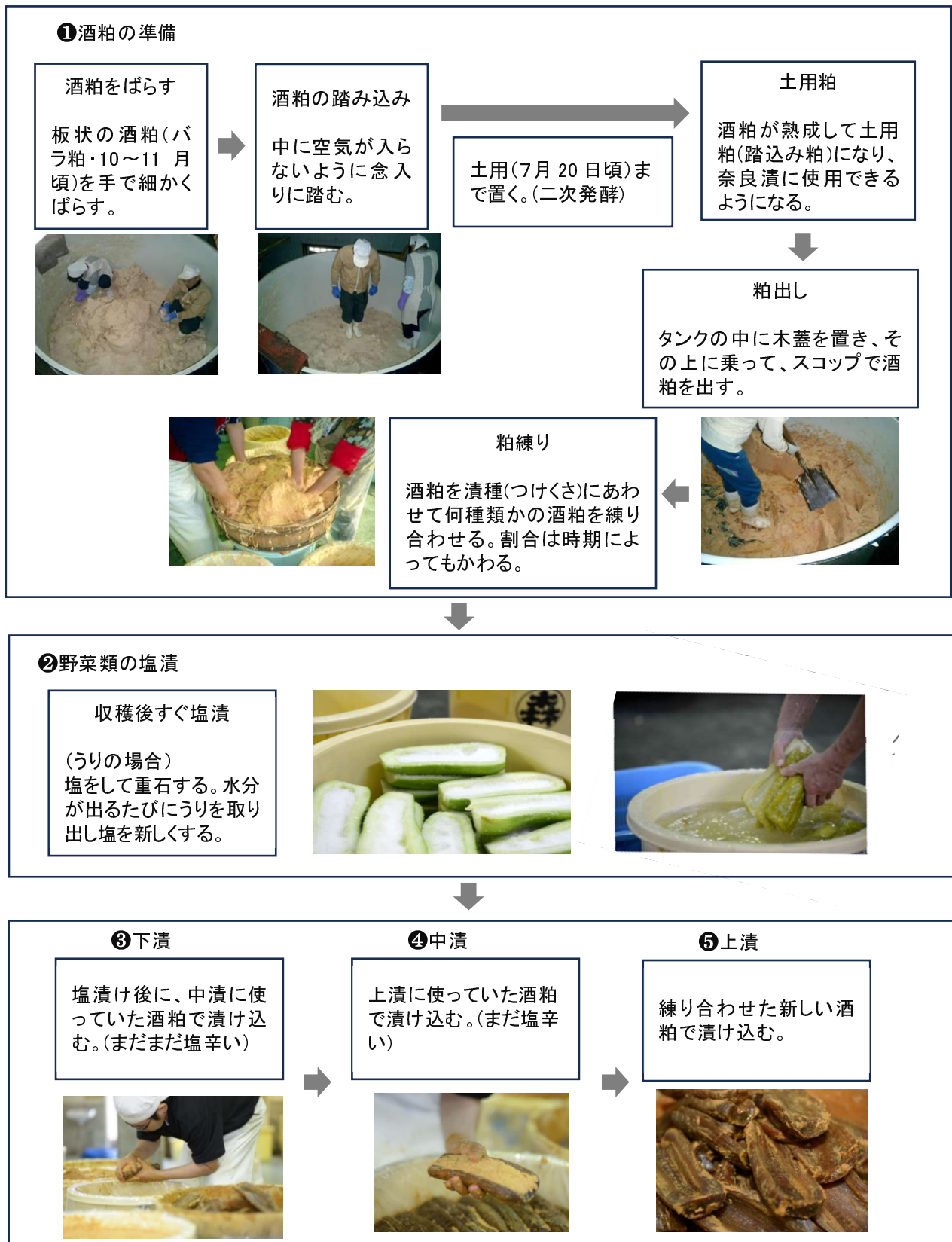
¹ 江戸時代の文献『漬物塩嘉言』にも、「西瓜、茄子、糸瓜は花落ちを用いるのが良い」と書かれている。

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もので、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。

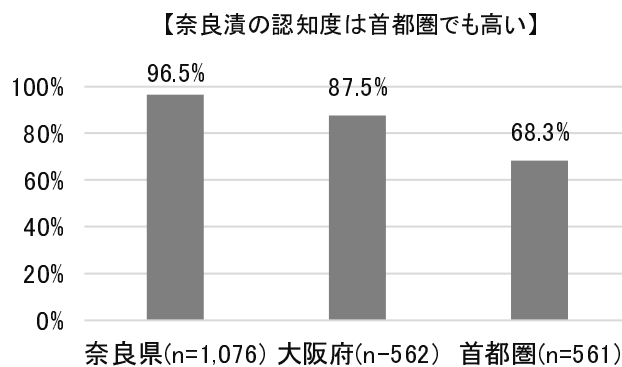
また、近代以降には各家庭でも行われるようになった。地元の造り酒屋の酒粕をもとに、各家庭ごとに奈良漬用の粕を配合し、その漬け床に自家で採れた野菜を漬けていたと考えられる。しかしそれが、地元の酒屋の減少や各家庭の食生活の変化によって、徐々に失われつつある。

(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、奈良漬に他の漬け物とは異なる食文化上のポジションを付与している。



(資料：R5 奈良の食文化 認知度アンケート調査 (CDI))

Ⅱ 吉野本葛

1. 定 義

吉野本葛とは、奈良県吉野地方で製造された葛粉のことをいう。葛粉は、秋の七草の一つであるマメ科のつる性多年草の葛(クズ)の根のでんぷんを水で晒し、精製して作られる。

吉野本葛は、「吉野晒し」や「寒晒し」といわれる伝統的な製法で製造されている。

吉野本葛は、葛根から採取した葛でんぷんを 100% 使用している。なお、一般に葛粉といわれるものは、カンショ(甘藷：サツマイモ)やジャガイモ、トウモロコシなどのでんぷん粉が混ぜられている。業界で「業務用並葛」といわれるものはカンショでんぷん 100% のものである。

吉野本葛を含む葛粉の用途は、主に和菓子、葛湯、胡麻豆腐などの食品、料理の材料である。なお、葛の根は「葛根湯」などの薬品の原料でもあるが、これはでんぷんではなくその他の成分(イソフラボンやサポニンなど)の薬効による。

吉野本葛は「吉野葛製造事業協同組合」により下記のとおり商標登録(地域団体商標登録)されている。本組合は株式会社 井上天極堂、株式会社 黒川本家、株式会社 森野吉野葛本舗、灘商事株式会社により構成されている。

【吉野本葛】



商標登録第 5063960 号 吉野本葛 (よしのほんくず)	
商標	吉野本葛
権利者	吉野葛製造事業協同組合 (奈良県御所市大字戸毛 107 番地)
指定商品又は指定役務	奈良県吉野地方産のくず粉
商品・サービスの特徴	「吉野本葛」は、葛根から採取したでんぷん粉を原料とし、奈良県の吉野地方およびその周辺地域で製造または加工(少なくとも精製加工を行うものに限る)されたでんぷん粉のことです。混じりつけのない真っ白な本葛で作った料理やお菓子は、なめらかな口あたり、上品な透明感と艶が特長で、全国の有名料亭にもご使用頂いております。組合員全員が品質向上に日々努力し、他の商品との差別化に取り組み、地域団体商標を活用し、よりよい商品を製造・販売していきます。

(資料：特許庁)

(注)「吉野葛」も商標登録(地域団体商標登録)されている。こちらの定義は原料が「葛根から採取した葛澱粉を主原材料に用い」とされている。

2. 歴 史

(1) 葛と「国栖（くず）」

葛粉は、かなり古くから食用や薬用に利用されてきたと考えられる。

「葛」という名称は、かつて大和国吉野川（紀の川）上流の国栖（くず）（現奈良県吉野郡吉野町国栖）が葛粉の産地であったことに由来するとともに、また国栖の人が、この植物を売り歩いたため、いつしかクズとよばれるようになったともいわれる。

「日本書紀」には「国栖人（くずびと）」、万葉集には「国栖ら」という言葉が出てくる個所がある。「国栖人」というのは、大和国家成立以前の山地に住んでいた人々に与えられた呼び方であったという説もある。彼らは葛を含む山の植物の利用法をよく知り、蔓草（つるくさ）の根を砕いてでんぷんを採る特殊技術をもっていて、それを「国栖粉（くずこ）」と名づけて売り歩いたことがあったので、いつしかその粉に「国栖（くず）」の名が付けられたのではないかと、また葛（クズ）という植物名もそこからきているのではないかとされている。

(2) 木簡に記された「葛」

葛に関する最も古い資料とされているのは、藤原京から出土した木簡である。1枚の木簡に、「葛根 六斤」と記されている。葛粉ではなく葛根と記されている。また平城京から出土した木簡には「黒葛」と記したものがいくつかあり、「英多郡吉野郷黒葛十斤」などと記されている。（英多郡は美作国、黒葛はツズラまたはツヅラで葛の別称とされる。）これらの木簡は荷札として使われたものであり、古くから奈良の都に各地から葛が運び込まれていたことがわかる。

この後の記録としては、『本草和名』（日本現存最古の薬物辞典：918年編纂）や『和名類聚抄』（平安時代）などに「久須乃祢（クズノネ）」、「久須加豆良乃祢（クズカズラノネ）」、『延喜式』（平安時代中期）典薬寮に、山城・伊勢・近江・紀伊各国の年料雑薬と記載されている。



葛根六斤

このように、もともと葛はその根を薬用として利用していたようである。中国の文献『本草経集注』（500年頃）でも薬用として利用していたことが記されている。食用としての利用は後代のもののようである。それは、葛根の採取時期と関係があるという研究もある。薬用として用いられる葛根は『本草経集注』にいうように5月頃に掘られ、食用の場合は冬季に掘られる傾向があり、古い文献では掘る時期が5月頃から冬季へと変遷がみられるという。しかし現在も葛（葛根）は漢方薬の材料として用いられている。

資料：「木簡庫」
奈良文化財研究所

(3) 薬品から食品としての葛へ

薬用と食用の中間が修験道とのつながりである。修験道の山である奈良県の大峰山に修行に入る行者が食糧として、あるいは滋養強壮用に葛根を利用していたといわれる。その後、村人が自家製造し販売したものが吉野葛のルーツともいわれる。また飛鳥時代の修験の祖・役行者（役小角：葛城地方出身）は

陀羅尼助という薬を各地に伝えたが、同じく葛の利用も各地に伝えたという伝説がある。

葛根は広く日本中で薬用だけでなく食用にも利用されてきたと考えられる。川上村では、日常の食料の足しに製造していたという記録もある。これは奈良県に限ったことではなく、例えば昭和初期頃まで、鳥取県西部山間地では葛根をヤマゴボウまたはイヌノコと呼び、そのでんぷんが自家用に利用されてきたという記録もある。

こうした冬季の救荒食や副食としての利用と並行して、料理や菓子、食品の材料としての利用が進んだ。これはいわば商品化の流れであり、ていねいに精製された葛粉を料理や菓子の材料として使うようになったのは日本独自の利用法だともいわれる。昭和初期頃、奈良県の山村地域では、村の女たちが葛根を掘って米屋に持ち込み、米などと交換していたという。これは自家用ではなく換金採集植物としての葛である。

(4) 精製葛粉の登場

精製された葛粉を料理などに使うようになったのは、鎌倉時代以降ではないかといわれる。その頃の書物に、葛料理や葛切りに関する記述がみられる。

葛根が葛粉に精製され、現在のような洗練された菓子や料理の材料として本格的に使われるようになったのは、茶の湯の文化が盛んになった安土桃山～江戸期以降ではないかといわれる。京都の粽(ちまき)の老舗である川端道喜に残る文献(1570年)には、粽の原料として葛を使い、ササ(チガヤやマコモ、アシの説もある)の葉で巻くとあり、この頃から粽の原料にも使われていたことがわかる。

また、宇陀市で現在も葛粉の製造を続ける「森野吉野葛本舗」は、室町時代の創業である。もともとは吉野の下市で農業のかたわら葛粉をつくっていたが、約400年前の1616年に、葛粉の精製に適した水と寒冷な気候を求めて宇陀に移転し、現在も伝統的な製法で吉野本葛を製造している。

また同じく宇陀市の「吉野葛本舗黒川本家」は、京都で薬の製造をしていた初代黒川道安が葛根を吉野から取り寄せて葛粉を作り、朝廷に献上しその風味を賞せられた1615年を創業としている。その後、黒川本家も森野吉野葛本舗同様に、1650年に京都から宇陀に移転して、現在も製造を続けている。

黒川本家の場合は、葛の薬用から食用への変化を表している。また森野吉野葛本舗には、現在も「森野旧薬園」という薬草園があり、国指定史跡(史跡名勝天然記念物)になっている。こちらは食用から薬用へと用途を(再び)広げたかたちである。

(5) 葛粉の生産奨励——生産の本格化

江戸期は、全国各地で特産品として葛粉の生産が行われた。当時、各藩が生産を奨励したためである。各藩の葛粉生産奨励は、飢饉に備えた救荒食としての位置付けと、特産品としての奨励の二通りの背景があったと考えられる。

例えば前述のように、宇陀に2軒の老舗が移転し、いまなおあるのは、城下町宇陀(大和松山藩)の藩主織田長頼の製薬業振興とつながった殖産政策によるところが大きいと考えられる。

【江戸時代の葛粉づくり】



〔 資料：大日本物産図会 大和国 葛ノ根ヲ堀図
(国文学研究資料館国書データベース) 〕

この頃の葛粉生産を行ったところで、文献で把握できるものには以下のようなものがある。

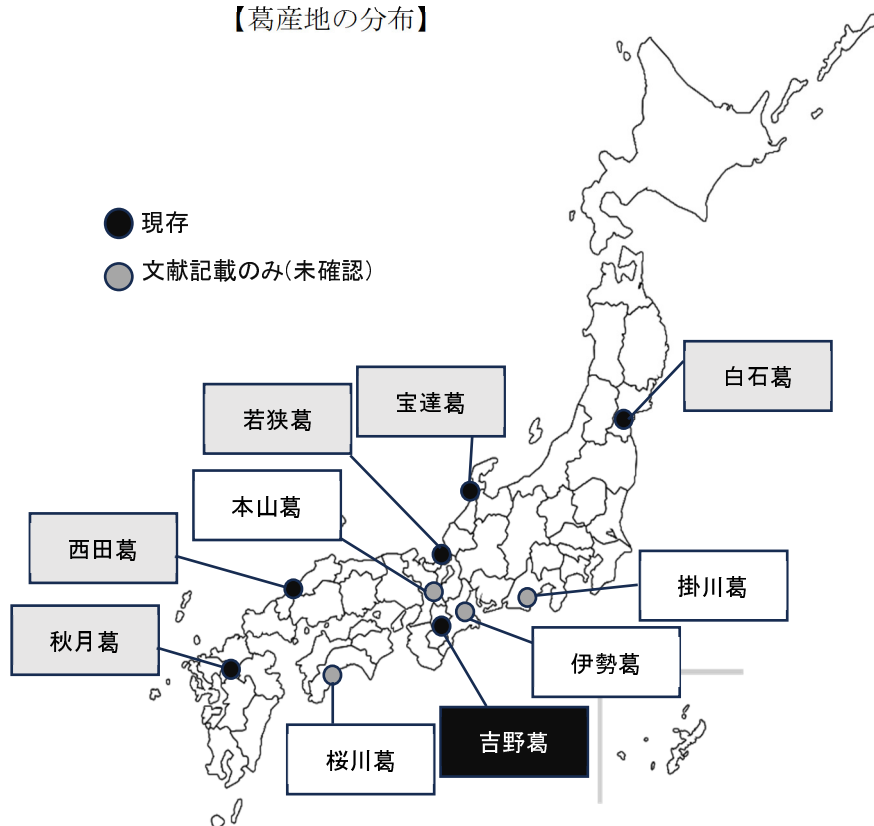
【県外各地の葛と概要】

銘柄・生産地	沿革	現状
白石葛 宮城県白石市	白石市を代表する特産品三品を指す白石三白(温麺・和紙・葛)の一つ。生産地名から小原の寒葛ともよばれる。 昭和 20 年代には年間約 2,000kg を生産していたが、戦後、杉などの植林が推進されたことで山に自生する良質な葛が減少し、さらに高齢化に伴い葛を生産できる人や良質な葛であるかどうかを見定められる人が少なくなり生産量減少に拍車がかかった。 なお宮城県には南部に「おくずかけ」、北部に「すっぽこ」という郷土料理があり、葛でとろみをつけた汁物である。	現在は小原寒葛生産組合により少量ながら栽培されており、「小原の寒くず」の名称で地元飲食店に卸されている。
宝達葛 石川県羽咋郡宝達志水町	450 年以上の歴史があるといわれる。中世末期、宝達山が金を産出し、金鉱山だった頃、過酷な採掘作業を行う人たちの健康管理に役立てようと、山に自生していた葛根を掘り、漢方薬として葛を作り始めたのが起源とされる。 その後、金が採掘されなくなり、農地に乏しい集落の人々が、葛粉の産業化を目指し、大正時代には本格的な生産が始まった。当時、約 120 軒あった集落のうち、約 70 軒で葛粉を製造していたため、冬に宝達地区のまわりを流れる川の水が茶色になると、「また宝達でくず作りが始まった」と知らせる風物詩になっていた。明治時代には、皇室に献上した実績も残っている。	現在の葛生産者は約 4 名で(2021 年)、昔ながらの製法が継承されている。主に高級和菓子の原料とされる。 製造者の高齢化が進む中で「宝達葛友の会」を作り、平成 10 年に町が建設した「宝達葛会館」で、葛の生産は続けられている。また地元女性の「葛薬会」という組織が加工品を製造している。 厳冬期に、ミネラルが豊富で冷たい宝達山の伏流水を利用して手作業で製造している。水が変わると同じ質の葛ができないといわれる。 (宝達清水町は令和 6 年能登半島地震で被害を受けた。)
若狭葛 (熊川葛) 福井県若狭町	若狭と京を結ぶいわゆる鯖街道の宿場町熊川宿の特産品。江戸時代の文献に「葛は熊川で昔から製造されていた」「葛粉は熊川村と二河内村に産し、多くは京に売られ」とある。 また儒学者頼山陽が熊川葛を「吉野葛より上品」と手紙にしたためているというのが一種の「うたい文句」となっている。江戸時代の熊川宿には数軒の製造者があったが、現在は 1 軒のみとなった。小浜市には若狭葛粉の和菓子屋が 1 軒ある。	熊川宿は、現在、重要伝統的建造物群保存地区に選定され、日本遺産にも認定されている。熊川葛の製造技術は無形文化財(工芸技術)で日本遺産の構成要素となっている。 葛の生産は生産組合で行い、葛製品は「寒晒熊川葛」として道の駅若狭熊川宿などで販売している。 熊川葛振興会もあり、小学生の体験学習会などもしている。
石見西田葛 島根県大田市温泉津町	西田地区は大森銀山の輸送路にあたり、温泉津の温泉及び積出港へと続く。江戸時代に石見銀山が盛んであった頃、西田は宿場町として栄え、本陣、芝居小屋、芸者置屋などがあり、西田千軒といわれた。 葛粉製造は、この時期に始まり、自家用、湯治場の土産のほかに、銀山鉱夫の滋養・健康食品として需要があったといわれ、石見名物の一角を占めた。 鉱山の衰退後も、葛粉の生産は続けられ、明治初期には品質を向上させ販路を京都・大阪方面に広げ	昭和 54 (1979) 年に、脱サラ U ターンしてきた出身者が復活させた。この方は亡くなったが、その後石見銀山が世界遺産になるなどして、地元婦人会メンバーなどによって西田葛づくりは継承された。

銘柄・生産地	沿革	現状
	た。大正から昭和初期には年間生産高は9トンであったが、その後次第に衰退し、昭和35(1960)年に途絶えた。	
秋月葛 福岡県朝倉市 秋月	<p>黒田藩の支藩秋月藩藩主によって、殖産興業の一環あるいは救荒食として始められたという。文政2(1819)年に、藩の御用商人の10代目高木久助が創業した。</p> <p>葛づくりのノウハウは、紀州和歌山の保田村から習得した。保田村から職人を呼び寄せたともいわれる。周辺に自生する寒根(かんね)葛の根を原料に、盆地型の冷涼な気候を生かし、藩の後押しもあって、葛粉づくりが進められ、秋月の名産品となった。</p> <p>幕末の文献には秋月葛ではなく久助葛の記載もある。明治・大正・昭和と葛製造は続き、献上品としても名声を博し、現在では生産量でわが国の葛粉生産の中心地になっている。</p>	<p>現在、大手の製造業者が2社あり、わが国の葛粉の約90%を生産している。生産工場を鹿児島県にもつものもあるなど、事業規模も大きい。</p> <p>(1社は明治8(1876)年創業)</p>

これらの他に、文献には掛川葛(静岡県)、伊勢葛(三重県)、本山葛(京都)、桜川葛(高知)の名称があるが、現在は途絶えてしまっており、その内容は確認できない。

【葛産地の分布】



3. 現状

(1) 製造事業者

製造事業者の組織として、先述の「吉野葛製造事業協同組合」のほか、「一般社団法人全国葛製造業協会」がある。後者には奈良県以外に九州の製造業者も構成員に含まれている。

この他に前節で紹介した各地の小規模生産者や、でんぷん製造の一環として生産しているものもある。

【吉野葛製造事業協同組合 構成員】（R5年度調査時点）

会員名	所在地
株式会社 井上天極堂	奈良県御所市
株式会社 黒川本家	奈良県宇陀市
株式会社 森野吉野葛本舗	奈良県宇陀市
灘商事株式会社	奈良県吉野郡大淀町

【一般社団法人全国葛製造業協会 構成員】（R5年度調査時点）

会員名	所在地
株式会社 井上天極堂	奈良県御所市
株式会社 黒川本家	奈良県宇陀市
株式会社 森野吉野葛本舗	奈良県宇陀市
株式会社 廣久葛本舗	福岡県朝倉市
株式会社 廣八堂	福岡県朝倉市
株式会社 都食品	鹿児島県曽於郡大崎町

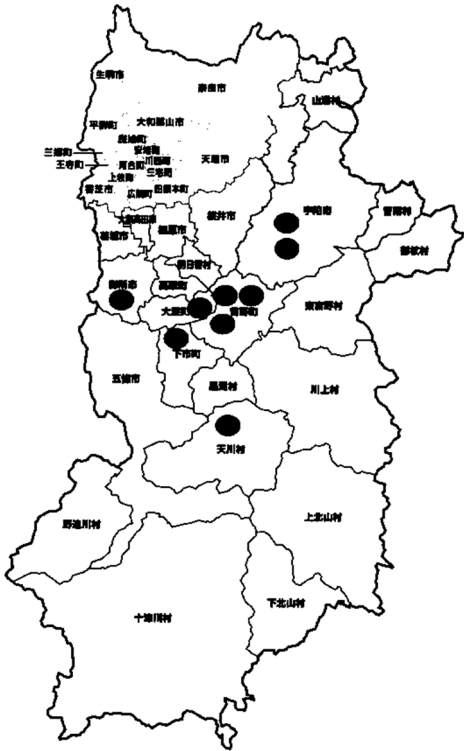
奈良県ではこれら大手の事業者の他に、小規模な事業者もある。小規模な事業者では主に葛粉加工品(菓子など)製造販売する業態である。上記の協会会員事業者も、葛粉の製造だけではなく、加工品の製造も行っている。

右の地図のように、県内の事業者は吉野町周辺に分布しており、吉野の名物として葛粉や葛加工品を販売する事業者が多い。

(2) 製造量

葛粉の製造量に関する詳しい統計データはないが、過去の文献や製造業者へのヒアリング等から、製造量は年間約 400 トンと推計される。このうち約 200 トンは国内産の原料から製造され、残りの 200 トンは主に中国や韓国などのアジア諸国から輸入された原料を使っている。

なお、中国産の葛根はシナノクズ、台湾産はタイワンクズで国



産のヤマトクズと植物学的に同種ではない。中国産には栽培されたものも含まれる。

精製葛粉の生産のピークは戦前で、1,000 トン程度だったといわれ、原料はすべて国産であった。

昭和 30 年代頃までは、吉野を中心とする奈良県内の山林でとれる葛根で吉野本葛は製造されていた。原料となる葛根は、葛城・生駒山系、京都と奈良の県境の加茂・笠置、天理や長谷などの雑木林に豊富にあった。しかし、その後、植林による雑木林の減少、兼業農家の減少によって、昭和 40 年代以降奈良県産の葛根の生産は急速に減少した。そのため葛根は県外から調達されるようになっていった。現在では、国内産は九州が中心で、奈良県産の原料(葛根)を使って精製される葛粉はきわめて少量になっている。

(3)原材料と「掘子（ほりこ）」「山方（やまかた）」

純粋な葛粉は、葛根からとられたものをいうので、葛粉の原料は葛根だけである。原料の葛根からとれる葛粉の歩留まりは 6～10%で、製品となるのは原料の 10 分の 1 以下の重さである。

吉野本葛は、奈良県内で収穫した葛根を原料に、あるいは九州や外国で粗製したものを仕入れ(輸入し)、宇陀市や御所市を中心に、吉野晒し（よしのさらし）とよばれる方法で精製加工したものである。

葛根は基本的に天然のものをを用いる。原料となるには、5 年以上の根でないといけない。なかには 10 年、20 年のものも用いられる。大きいものでは重さ 100 kg 程度にもなるという。天然の葛根は雑木林などの山林から掘り出される。葛は強害雑草に区分されるほど繁殖力が強く、空き地や道路、土手などに多く見られるが、これらの根は細く、雑味があり、原料とはされない。そのために、適した土壌の山林で採取することが主となる。葛のある場所は山地の斜面が多く、葛根掘りは重労働であり、良質の葛根を採し出すには知識や経験が必要である。

葛根を掘る人々は「掘子（ほりこ）」あるいは「山方（やまかた）」とよばれ、かつては農閑期の農民がこれに従事していた。しかしこうした人は激減し、現在では県内でも数えるほどしかいない。山林が荒れて原料の葛根がとれないことも問題ではあるが、掘り子の減少も原料確保における大きな問題点となっている。

こうしたことから、葛を栽培しようという動きもあるが、現状では、輸入に頼らざるを得ない状況である。

なお、一般にでんぷんの含有量が多い葛根は、次のようなものだといわれる。

- ①赤地または土砂地に生育したもの
- ②南または南東面の日当たりの良い場所に生育したもの
- ③土の中で下に向かって伸びているもの。
- ④根の皮膚が黄色味をおび、中央が太っているもの

掘子や山方は、知識や経験からこうした良質の葛根を山林で見つけ出し、掘り出してきた。

(4)需要と流通

吉野本葛は高級食材であり、一般の家庭での消費は多くはない。製造事業者へのヒアリングでは 95% が業務用で、家庭での消費は 5% 程度ではないかとのことであった。業務用としては、60% 以上が菓子の材料として、残りの 40% 程度がその他の食品（胡麻豆腐など）や料理用ではないかといわれる。

流通経路としては、製造事業者から卸売へ行くもの、菓子製造業者や料理業者に行くもの、通販等で一般家庭に行くものの3つに分けられる。

宇陀で製造されている吉野本葛は主に西日本に向けて販売されている。西日本では、大阪や京都が大きな消費地である。これに加えて金沢、松江、福岡、山口などのいわゆる菓子処地域への出荷が多い。なお西日本に比べると、東日本での需要は少ない。

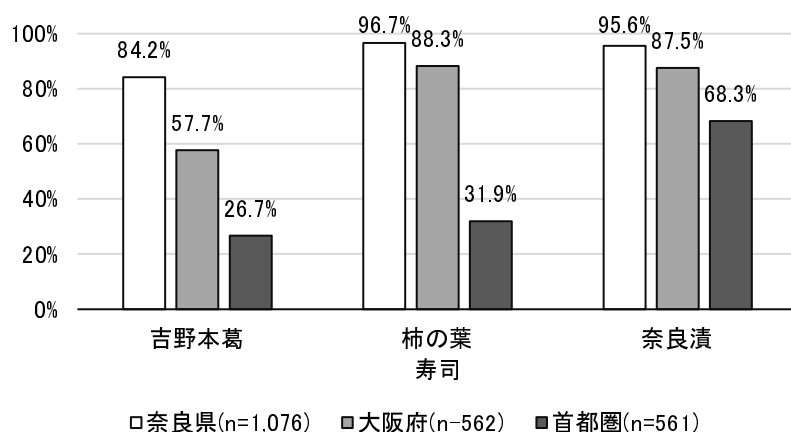
最も多い菓子材料としての用途は、葛饅頭や葛餅、葛切などの葛菓子と、羊羹のように菓子の材料の一部として使われる二通りがある。一般に葛を使用するのは高級和菓子と考えられるが、奈良県川上村の民俗誌には、「行商ノ賣聲」の項に、「くず菓子うりー、吉野名産くずかしー」という売り声で村に売りに来ていたという記述があり、葛菓子を売る行商人もいたことがわかる。

料理では、胡麻豆腐のように食品材料の一部として使われる場合と、あんかけなどの料理のとりみとして使われる場合などがある。なお胡麻豆腐のルーツは、高野山発祥説、江戸時代の隠元和尚説など諸説ある。京料理では葛を使うものは「吉野仕立て」といわれ、工夫を凝らした料理の一つとして高い評価を得ている。

なお、農林水産省「うちの郷土料理」によると、奈良県では葛餅を、和歌山県では胡麻豆腐をそれぞれ郷土料理の一つとして挙げている。

【吉野本葛・柿の葉寿司・奈良漬の知名度】

吉野本葛の知名度は柿の葉寿司・奈良漬と比較するとやや低い。



(資料：R5 奈良の食文化 認知度アンケート調査 (CDI))

4. 製造技術

(1) 風味を出す

吉野本葛の製造には、寒冷な気候と、適した水質の水が豊富であることがまず必要である。そして職人には、繰り返し精製するていねいさ、繊細な見極め、経験的なノウハウが求められる。

また、純粋で真っ白なでんぷん粉に精製するため、寒冷な時季に繰り返し水を替えて沈澱させる手法は、「吉野晒し」とよばれる。

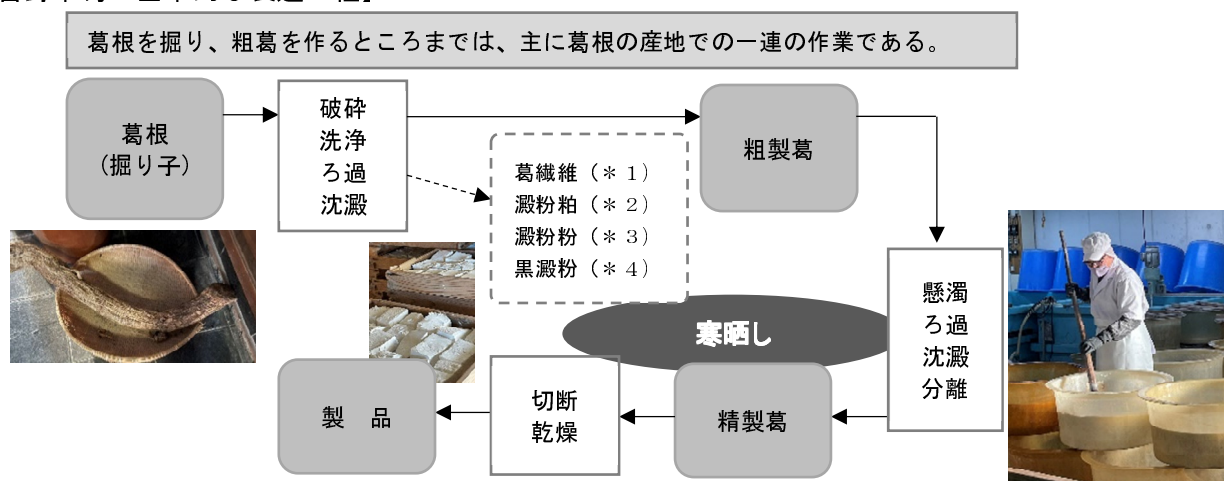
葛粉もでんぷん粉であるから、カンショやジャガイモ、トウモロコシからも「デンプン 100%」の粉末を作ることができるが、吉野本葛にはほのかに「葛の風味」が感じられるといわれる。

(2) 基本的な製造工程

かつては吉野山、金剛山、大和高原の奈良県内及びその周辺地域や広く九州を含む西日本全域で葛根は採集され、各地で粗葛（あらくず）として加工された。これら粗葛を原料に宇陀で精製し、吉野本葛が製造されていた。現在は、奈良県及びその周辺地域の葛根は激減し、九州産や中国産などの粗葛から吉野本葛が製造されている。

葛粉の基本的な製造工程は以下のようなものである。

【吉野本葛の基本的な製造工程】



懸濁・ろ過・沈澱・分離の過程は、廃液が透明になるまで繰り返し行われる。この過程がいわゆる「晒し作業」で、吉野本葛の品質が作りだされる重要な過程。雑菌等の発生を避けるために水温の低い冬季に行われ、「寒晒し」ともいわれる。この工程はふつう約 1 ヶ月を要するが、より長い時間をかけるところもある。

- * 1 葛繊維 原料葛根の約 20%。古代には織物に使用されたが今は使われない。静岡県掛川市では葛布の復元を地域おこしの一環としてすすめている。
- * 2 澱粉粕 原料葛根の約 1%。家畜の飼料、アルコール原料などに使われる。
- * 3 澱粉粉 原料葛根の約 7%。かつては食糧や水あめ原料とされたが、現在は飼料として使われる。
- * 4 黒澱粉 原料葛根の約 3%。戦時中は食糧とされたが、現在は利用されていない。

(参考資料:「葛粉について」(前田清一:澱粉工業学会誌 第15巻 第1号(1967))) など

5. 奈良県と吉野本葛

(1) 歴史と伝承に彩られた吉野本葛

葛根は、古くから食用や薬用として利用されていたと考えられる。それは奈良に限られたものではないと考えられる。また、葛(根)以外にも蕨(わらび)などの根、木の実の一部、ソテツなどの実といった植物の一部をでんぷん粉に精製して食用とする知恵は昔からあった。

それは農耕社会以前の狩猟採集型社会からと考えることもでき、農耕社会でも非農耕民や農民の救荒食としての位置付けであったかもしれない。これらは推測の域を出ないが、こうした推測が、歴史や伝承として吉野本葛のルーツとして語られている。前述の国栖地域の人々の話や、役行者・修験道との関わりなどがそれで、この点で、現在わが国で残っている葛粉生産発祥の言い伝えとしては特別なものがある。

(2) 近世から近代にかけてのブランディング

江戸初期に森野家が吉野から宇陀に移り、また黒川家が京から宇陀に移って吉野本葛を製造した。これは宇陀の冷涼な気候と豊かな良水があることや、吉野に近く原料となる葛根を手に入れやすかったからであるが、加えて宇陀松山藩織田家の殖産興業政策とも無関係とはいえないであろう。

江戸時代は、時代を通じて幕藩体制下で財政改革、殖産興業に取り組まれた時代であり、全国各地の特産品の多くが江戸時代に生まれている。

葛は、山林にはよく見られる植物であり、飢饉のときは救荒食として、そうでないときは特産品として活用できるので、殖産の奨励には一石二鳥ともいうべき好都合なものであった。そのためか、現在、吉野本葛のほかに散在する葛粉の生産地は、おおむね江戸期に発祥しているが、藩が生産を奨励したものが多い。この時期はいわば名産品乱立、競争の時代といえるが、吉野本葛は時代に先駆けて確立したブランド性があり、知名度、品質、物語性などを兼ね備え、葛粉の代名詞となった。

(3) 吉野本葛の存続を支えたもの

近代になると、葛粉はカンショなどを原料とするその他のでんぷん粉に取って代わられたが、吉野本葛だけは他の葛粉の産地が衰退していくなかでも存続した。その他のでんぷん粉が吉野本葛に代わることでできない要因がそこになければ、吉野本葛の現在までの存続は説明できない。

葛粉の精製技術には、繊細な見極めが要求される。例えば伝統的な製法を続けている老舗では、葛根が国産か外国産かによって、あるいは国産であっても産地によってでんぷんの粒子の大きさや風味が微妙に異なることから、それに合わせて精製の工程や手間を微妙に変えている。こうしたことをはじめ、「吉野晒し」とよばれる製造技術が高い品質を保ち、吉野本葛のブランド性を生み出し存続を可能にしたのではないかと考えられる。

[コラム] 吉野葛の魅力

的場 輝佳（奈良の食文化情報調査・発信事業 有識者検討会委員、奈良女子大学名誉教授）

葛粉は、日本料理や和菓子に欠かせない食材である。京都の老舗料理人は、煮物椀やお吸い物にとろみを付けて餡掛けすることを「吉野仕立て」と称している。昔から、葛粉の中でも「吉野葛（本葛）」の品質に強い信頼がある証である。

吉野葛には、片栗粉（精製ジャガイモ澱粉）にない料理を引き立てる魅力があると料理人は指摘する。吉野葛の魅力は「温かくても冷めてもほどよい粘りと腰があり、時間がたっても戻らない」ことだが、片栗粉はこの性質に欠ける。更に、吉野葛には片栗粉にはない上品な風味があると言う。また、ゴマ豆腐には吉野葛は不可欠である。

調理人の感覚を科学的に裏付ける「澱粉の糊化特性に対する理化学的データ」があり、その概要を以下に示す。（津川兵衛ら、「葛粉―その歴史、製造、性質、利用」、食品工業、31 巻、18～50 頁、1988 年）

各種澱粉のアミログラフを測定し糊化温度と粘性を検討した結果、「葛澱粉は昇温と降温の過程を通じて安定した粘性」があり、しかもこの粘性は長時間持続すること明らかにした。また、葛粉澱粉は老化しにくく、食品への加工特性に優れている。

和菓子職人も、柔らかい和菓子に必要な風味や粘り・弾力を出すのに、吉野葛は欠かせないと指摘する。また、干菓子でも米粉の寒梅粉などとは違った味わいが吉野葛にあると言う。

その昔、野生のマメ科の永年性の蔓植物の塊根から、苦味・異臭・有害成分などを除去する「水晒し技術」を開発して、吉野本葛を食料にした吉野の先人たちの努力は、素晴らしい。クズの英名は、和名がそのまま“kudzu”になっている数少ない植物の一つである。葛粉は、古来日本人の食生活に深く根付いていることを実感する。

Ⅲ 柿の葉寿司

1. 定 義

【奈良の柿の葉寿司】

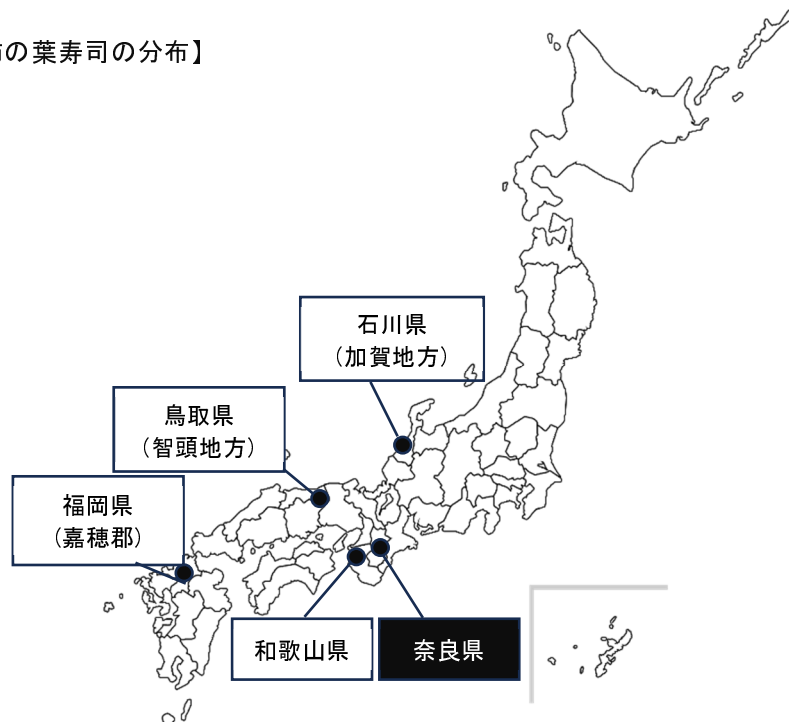
奈良の柿の葉寿司は、一口大ほどの大きさの酢飯に鯖や鮭などの切り身を乗せ、柿の葉で包み、押しをかけた寿司¹である。

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鰯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。



【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>具材に塩鱈を使い、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がその代表例。



和歌山県の鯖のなれずし
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・鮓(アユ)、鮓などの淡水魚、海水魚では鯛が多い。その他に、鰯、鰻、鯉、鮓などもみられる。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)。その他に塩鯛や塩鮓と記したものもある。

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。ただし鮓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がたっている。

【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、峠越えし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。

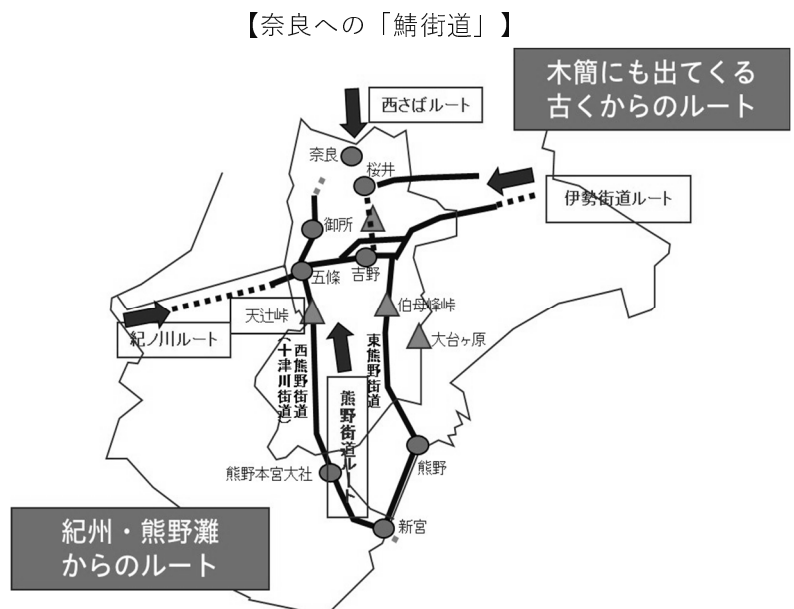
西熊野街道は、新宮から熊野本宮大社～十津川～天辻峠から五條・御所へのルートである。こちらは古くからの熊野参詣の道を利用するものである。

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、「さばいらんけ、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)

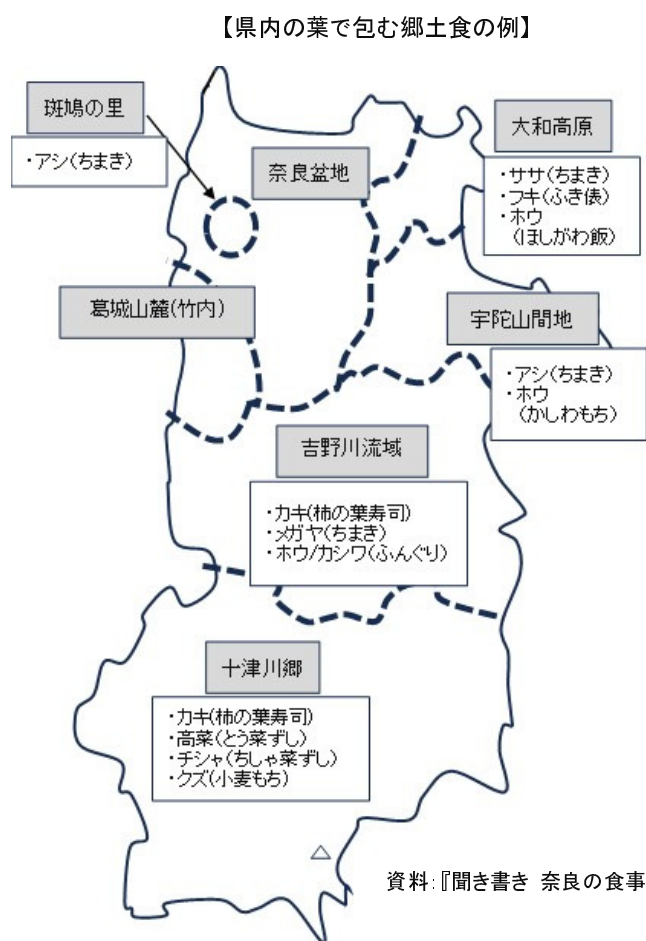
名称	地域	用いる葉	特徴等
みょうがの葉焼き	宮城県	みょうが	小麦粉やもち米粉と砂糖、味噌を練ったものをみょうがの葉に包んで焼く。
笹巻	秋田県	笹	もち米を笹の葉で巻いて、イグサで結んで蒸し上げたもの。端午の節句や田植え後のさなぶりで作られる行事食。
笹巻き	山形県 庄内地方	笹	米を笹の葉で巻き、結びひもをかけた後、熱湯でゆで上げた食べ物。ほかの県では「ちまき」とも呼ばれる。端午の節句の供え物。
つつとこ	埼玉県	トチ	トチの葉とわらひもでもち米を包んで炊いたもの。古くは武士の戦場での携帯食。昭和初期には、野良仕事の昼食として、また子どものおやつとしても食べられていた。5月の節句の行事食でもある。
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、ホウの葉で包んで蒸したもの。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で折ってつくり、「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とき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。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。
かしやもち	鹿児島県 （奄美地方）	クマタケラン	よもぎを使った餅菓子。“かしや”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「家にあれば筥に盛る飯を草枕 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。



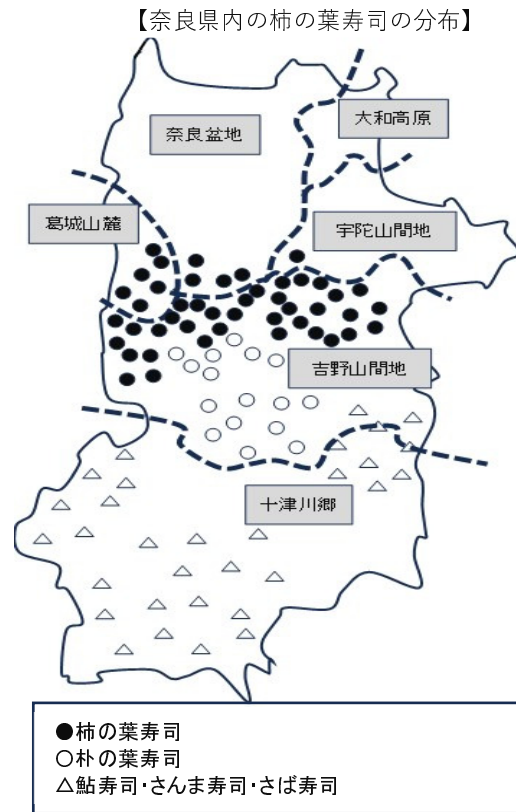
(8) 柿の葉寿司の分布

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の分布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社の沿革史事例でみ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(ゐざさ) >

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「ゐざさ」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り、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

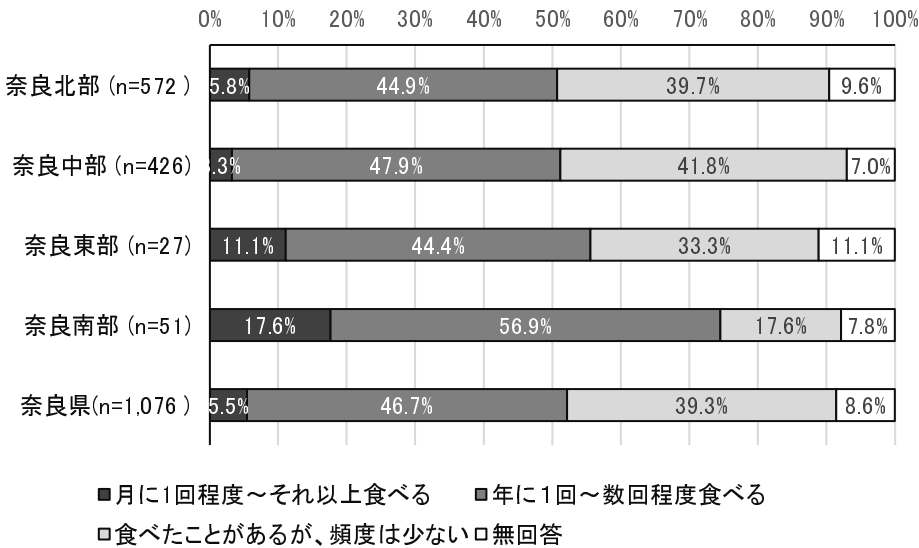
現在は、家庭で作られることは少なくなったが、いくつかの地域では、下記のように郷土料理・地域食の継承活動が取り組まれている。

【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・曽爾町・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、本報告書を読んでいただいてもわかるとおり、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、地域感がたっぴり詰まった一品といえそうだ。

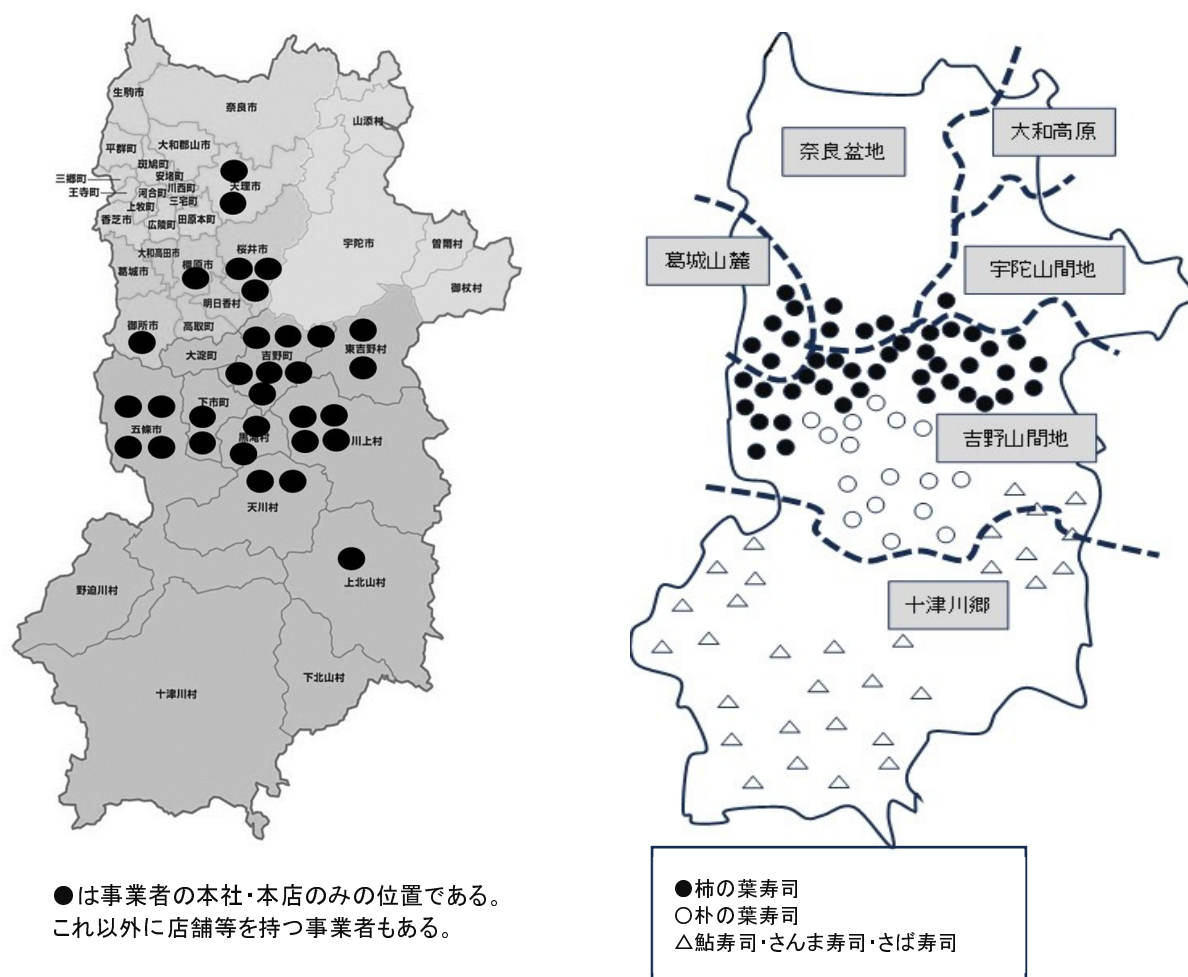
(2) 柿の葉寿司製造業の状況

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。

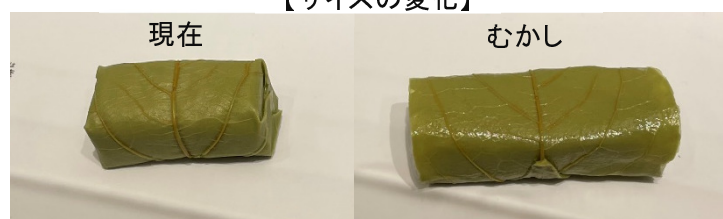
柿の葉寿司に用いる葉には農薬は使うことができない。また葉をとると果実は品質が落ち、商品とはならない。そのために葉専用の柿の木が必要である。しかし、果実栽培に比べれば柿の葉は軽く労力は少なくて済む。下市町栃原地区のように、柿農家の高齢化の中で、高齢者による「誰でも取り組みやすい農業、長くできる農業」の一環として柿葉生産に取り組み、年間50万枚の柿葉を生産している事例もある。

(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。

【サイズの変化】



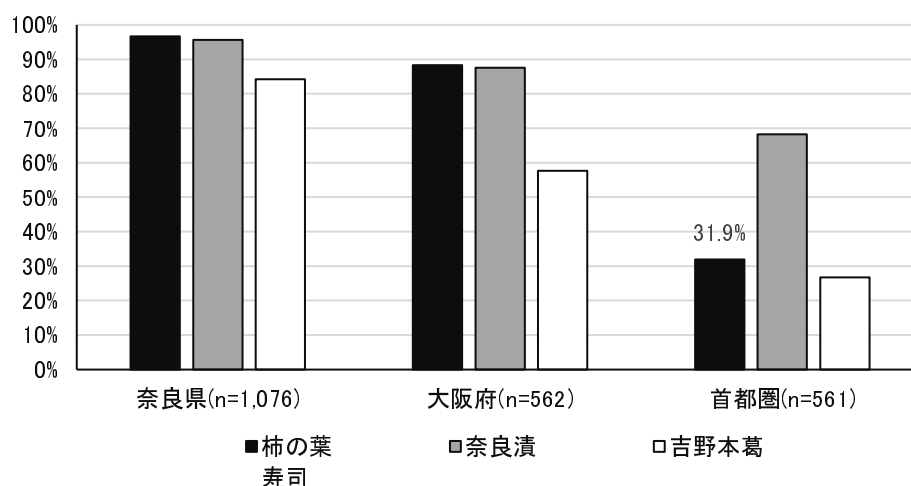
(5) 需要と流通

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。

以下に製造過程の一例として、昔ながらの製造方法(手作り)の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。



⑥型から取り出す。



⑤型に鯖を敷き、すし飯をつめる。



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)



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・鰯・鰻・鮭・鯖・鰯・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、鮓のなれ鮓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	