

# 全 体 報 告 書

事業名称	奈良の食文化情報調査および発信事業
現状・課題	<p>「柿の葉寿司」は、令和5年度に本事業で実施した一般消費者対象の調査の結果、県内在住の回答者の50%以上が「年に1回以上柿の葉寿司を食べる」と回答している。これはおそらく県内各地で通常柿の葉寿司が販売されており手に入りやすくなつたことが1つの要因であると考えられる。その一方、柿の葉寿司は奈良の夏祭りの際に各家庭でつくる行事食として受け継がれてきたが、家族形態や食生活の変化とともに家庭で作られることは少くなり、その由来を認識して食べている人は減少していると考えられる。そこで、こうした由来や作り方を消費者にも伝え、伝統ある食文化としての価値を受け継いでいくことが必要である。</p> <p>柿の葉寿司は比較的認知度が高く、業者による製造も行われる一方、その他の類似の食文化（朴葉寿司、真菜めはり）などは、地域で継承するための情報も不足している。</p> <p>「奈良漬」は漬物の中でも製造にかなりの手間や時間のかかるものであるが、その特有の風味は他の食品ではなく、また原料となる酒粕は日本酒製造の副産物であることから我が国独自の食品として貴重なものであると言える。</p> <p>認知度は高いものの、日常の消費としては限定されており、消費の拡大にむけた食文化の独自性を発信することが必要である。また、奈良漬については、製法等の条件によって健康面で有用な微生物（乳酸菌の一種）が含まれていることが奈良先端科学技術大学院大学の研究で明らかになってきた。こうした知見を活用し発信することで、認知度向上や購入のきっかけにつながると期待できる。</p> <p>「吉野本葛」は、製造方法としては、葛根を何度も水に晒してデンプンを抽出し精製する吉野晒という製法が江戸時代より守られている。</p> <p>また、高級和菓子店や京料理では吉野本葛にこだわって使用する職人が多く、これらの食文化に欠かすことのできない食材でもあるが、近畿圏内での拡がりなどは不明である。一方、原料となる葛根を掘る技術をもつ方が極めて少なく、その貴重な技術を継承できるよう情報を整理することが必要である。</p> <p>このようなそれぞれの食文化や保存技術が県内各地域で継承されており、事業者数については「3」に記載のとおりであるが、いずれの食品も各家庭や地域においては継承する人も少なくなつてきている状況である。そこで、このたびの調査で得られた情報を地域で伝え継承に繋げていくとともに、料理人や一般消費者、海外等へも広く発信し、奈良の食文化の奥深さ等について広く認識・理解してもらうことが必要である。また、そのためには事業者間相互の連携（ネットワークづくり）も必要である。</p>
事業目的	<p>令和5年度の本事業により、「柿の葉寿司」「奈良漬」「吉野本葛」各食文化の認知度等を調査した結果、首都圏では柿の葉寿司の認知度が32%、吉野本葛が27%と低いことがわかった。令和5年度に作成した食文化ストーリーを発信し、国内での認知度を高めるとともに、5年度の調査によって出てきた奈良の保存食文化の多様性や有用性、伝承すべき技術の情報を改めて追加調査し整理する。</p> <p>また、保護継承事業等を通じて各保存食の事業者間におけるネットワークの構築のきっかけとする。</p> <p>また、コロナ禍が明け、海外からの我が国への観光客も回復傾向にあることや、2025年には大阪・関西万博が開催される予定であることから、効果的な発信をすることで万博等と併せて奈良を訪れる観光客を国内外から呼び込むができると考えられる。そこで、食文化ストーリーを多言語化して発信するなど、奈良の歴史ある食文化の発信を行い、さらなる国内外からの誘客に繋げ、地域の活性化を図る。</p>
事業概要	<p>(1) 調査研究事業</p> <p>①「柿の葉寿司」：柿の葉寿司や類似した食品（植物の葉で包む寿司や郷土料理）について、県内や近隣県における分布状況や柿の葉寿司との関連性について調査する。</p> <p>②「奈良漬」：奈良漬と粕漬けとの違い（漬け替え回数や期間等）を調査し、製造工程の違いとそれが確立した背景を調査する。また、奈良漬の製造過程における発酵の有用性についても文献を調査し、整理する。</p> <p>③「吉野本葛」：葛根を掘り採る「掘子（ほりこ）」や「山方（やまかた）」の収穫技術や道具を調査し、映像資料等としてアーカイブ化する。</p> <p>近畿圏を中心に、吉野本葛の利用がどのように拡がっているのかを調査整理する。</p> <p>(2) 保護継承事業</p> <p>①県内事業者等の思いを繋ぐためのワークショップ</p> <p>(3) 発信等事業</p> <p>①令和5年度に作成した「柿の葉寿司」「奈良漬」「吉野本葛」の食文化ストーリーの多言語化およびその発信</p>

	<p>2年目の採択であり、昨年度の調査結果をさらに深く詳しく、また特定の事業者だけで無く面的な拡がりや関連する食習慣についても調査をした。 また製造者・伝承者・生産者が県全域内でつながりを持てるよう、ワークショップについては広く周知し、実際に互いに情報交換する様子も見られた。</p> <p>事業全体での成果・効果</p> <p>※交付申請書に記載した指標に対する達成度については、下記のとおりである。</p> <p>食文化ストーリーの多言語化：柿の葉寿司・奈良漬・吉野本葛の3種類とも、英語版を作成した。また、内容には外国人向けの情報（奈良の位置や歴史的背景）も付加した。</p> <p>これらを多くの事業者が使えるよう、内容は共通しているものとするよう配慮した。また各品目とも県内の全製造事業者に送付し、今後の活用を促していく。</p> <p>それをあわせてpdf化した食文化ストーリーをwebサイト「奈良の食文化」に掲載し奈良を訪れる前にも見てもらい、購入のきっかけにもなるよう発信する。</p>
--	---

## 事業別報告書

事業名称	奈良の食文化情報調査および発信事業	
区分	(1) 調査研究事業	
事業内容	<p>(事業概要)</p> <p>①「柿の葉寿司」：柿の葉寿司や類似した食品（植物の葉で包む寿司や郷土料理）について、県内や近隣県における分布状況や柿の葉寿司との関連性について調査する。</p> <p>②「奈良漬」：奈良漬と粕漬けとの違い（漬け替え回数や期間等）を調査し、製造工程の違いとそれが確立した背景を調査する。また、奈良漬の製造過程における発酵の有用性についても文献を調査し、整理する。</p> <p>③「吉野本葛」：葛根を掘り採る「掘子（ほりこ）」や「山方（やまかた）」の収穫技術や道具を調査し、映像資料等としてアーカイブ化する。</p> <p>近畿圏を中心に、吉野本葛の利用がどのように拡がっているのかを調査整理する。</p> <p>(実施項目・詳細)</p> <p>①有識者検討会の開催：3回（8/29、12/17、3/5） 第1回：調査の方法、発信方法についてのアドバイスをいただいた。 第2回：調査の進捗状況を報告した。またワークショップの内容等について意見をいただいた。 第3回：報告書の記載事項について説明し、必要に応じて関係者にも原稿チェックをいただくということで了承を得た。</p> <p>②地域で葉で包む寿司や郷土料理について、文献や現地調査をもとに、県内各地の葉で包む食文化をマップに落とし込んだ。また柿の葉寿司が地域の各家庭で行事食として作られてきたことやその作り方を伝承する取り組みをしているおおよど語り部の会への聞き取り調査を行った。</p> <p>③県外で作られている粕漬と奈良漬の比較や、他県で作られている奈良漬けの製造方法などについて調べた。また奈良漬が発酵食品であると言えるかを確認するため、奈良漬の中に生息する微生物について研究されている奈良先端科学大学院大学渡邊教授に聞き取り調査を行った。また、県内の酒蔵を対象に「奈良漬用の酒粕の販売状況」等について調査を行った。</p> <p>④葛根の「掘り子」の方への聞き取り調査を行うとともに、掘り取り作業にも同行し、葛の生育する場所や掘り取り時期の見極め方法なども含めたわかりやすい動画を作成した。</p> <p>⑤地域への食文化の拡がりを調べるために、県内の農産物直売所を対象とし、奈良漬や柿の葉寿司等を販売の有無や製造事業者の規模などを調査した。</p>	
成 果・効 果	<p>昨年度同様、有識者の意見もいただき事業を円滑にすすめることができた。</p> <p>地域への広がりについては、県内の酒蔵や農産物直売所に調査をすることで、県内のどの地域で、いつ頃まで家庭で作ってきたかといったことも把握することができた。</p> <p>また、一部の調査については有識者や文化庁調査官にも同行いただき、食文化の希少性や受け継いでいくための取り組みの状況を共有することができた。</p>	

## 事業別報告書

事業名称	奈良の食文化情報調査および発信事業	
区分	(2) 保護継承事業	
事業内容	<p>(事業概要)          (2) 保護継承事業          ①県内事業者等の思いを繋ぐためのワークショップ          (実施項目・詳細)          今年度のワークショップは、各食文化が地域に根ざしていたことも知っていただきたいという狙いや、消費者のみならず製造事業者にも参加いただき、横のつながりを生み出すきっかけとするという狙いにもとづいて実施した。          内容については、いずれのワークショップも（1）「有識者による基調講演」、（2）「地域で製造や伝承に取り組む方の事例発表」、（3）「食味体験ワークショップ」の3部構成とした。</p> <p>【吉野本葛】令和7年2月22日 申込人数31名          (1) 「日本の食文化を支える吉野本葛」的場輝佳氏（奈良女子大学名誉教授）          (2) 「葛の魅力を伝える葛ソムリエの思い」川本あづみ氏（（株）井上天極堂）          「葛根掘子の技術」（撮影動画上映）          (3) 「吉野仕立て葛の魅力を学ぼう」</p> <p>【奈良漬】令和7年2月23日 申込人数45名          (1) 「奈良漬の発祥とこれから」寺岡伸悟氏（奈良女子大学教授）          (2) 「地域に伝わる奈良漬」岡本弘子氏（天理市で奈良漬を製造販売）          「奈良漬用酒粕の販売に関する酒蔵への調査報告」（奈良県豊かな食と農の振興課）          (3) 「奈良漬の風味の違いを考えよう」</p> <p>【柿の葉寿司】令和7年3月1日 申込人数38名          (1) 「柿の葉寿司のきた道」浦西勉氏（元龍谷大学文学部教授）          (2) 「柿の葉寿司の吉野地域での伝承」          徳岡康伸氏（川上村 柿の葉寿司製造業者）          おおよど語り部の会 阪本江利子氏 他3名          (3) 「比べてわかる柿の葉寿司の奥深さ」</p>	
成 果	いずれの回にも製造事業者・大学教員・直売所関係者・農業者にも参加いただくことができ、消費者のみならず、食に関わる方々にも各食文化の歴史や変遷、地域への広がりを再認識いただくことができた。今後そうした関係者を通じてより多くの方にその魅力を発信したり、また事業者同士が連携をとり効果的なPR等の取り組みにつながることが期待できる。	
成 果	 <p>【吉野本葛】基調講演</p>	 <p>【奈良漬】基調講演</p>
成 果	 <p>【柿の葉寿司】基調講演</p>	 <p>事例発表</p>

# 事業別報告書

事業名称	<b>奈良の食文化情報調査および発信事業</b>	
区分	(3) 発信等事業	
(事業概要)	<p>①令和5年度に作成した「柿の葉寿司」「奈良漬」「吉野本葛」の食文化ストーリーの多言語化およびその発信</p>	
(実施項目・詳細)	<p>令和5年度に作成した柿の葉寿司・奈良漬・吉野本葛の日本語版の「食文化ストーリー」に加えて、今年度は英語版「食文化ストーリー」を作成した。</p> <p>作成にあたっては、単に英訳するだけでなく、外国人に必要と思われる基本的な情報（例えば日本列島における奈良の位置や、奈良時代に都が置かれたことから食材が豊富にあったことなど）を加え、その上でそれぞれの食文化が奈良で生まれ、現在まで受け継がれてきたことを伝えられるものとした。またデザイン面でも、イラストや筆文字を入れることで、外国の方にも印象深く、訴求力の高いものになるよう配慮した。</p>	
事業内容		
成果・効果	<p>英語版食文化ストーリーは、pdfデータを「奈良の食文化」サイトにも掲載するとともに、紙媒体での配布も県内各製造事業者の店舗等を通じて行い、より多くの経路・ツールで見ていただけるよう配慮した。</p>	