



特集

発酵食品をたずねて[奈良漬]

奈良漬作りは、酒粕作り

～下漬・中漬・上漬・本漬～

今月ご紹介する発酵食品は「奈良漬」です。

今回は奈良県奈良市にある森奈良漬店にお邪魔しました。

野菜を塩漬けにしたものを4回も漬けかえをしながら味付けをしていく、とても作業に手間のかかる食品です。

森奈良漬店の奈良漬

森奈良漬店の奈良漬は、昔から伝わる方法でつくられているため、砂糖や添加物を一切使用せずつくられています。そのため、他の奈良漬と比べると辛口だといわれています。また、塩分が低くアルコール分が高いという特徴もあります。

社長のお話の中で「奈良漬の塩濃度は2〜4%だが、うちでは測定器は使っていないよ」という言葉がありました。数値さえあっていれば良

いというつくり方では、わずかな味の違いも妥協しがちです。多少数値が合わなくとも、自分で味見をして良いと思うものをつくる。こういっ

た姿勢からも、昔からの伝統を受け継いでいるお店なのだということを感じられました。



酒粕蔵の2階。フォークリフトが無かった時代、ここから酒粕を落とし仕込んでいた。森社長と弊社石川

京都駅から近鉄京都線で約40分、近鉄奈良駅に到着しました。駅から東に歩いて行くと歴史的建築物や鹿が出迎えてくれて、奈良に来たのだという気持ちにさせてくれます。

森奈良漬店は、東大寺まで続く東大寺参道のお土産屋さんが並ぶ中にありました。森奈良漬店は開業が明治2年の老舗で、当時は東大寺境内で販売していたそうです。

奈良漬とは

奈良漬は酒粕を足で踏んで柔らかくしたものに、瓜やキュウリなどの野菜を数回にわたって漬けてつくられる発酵食品です。



開業明治2年の老舗。宮内庁への御用の歴史も



「中漬」から瓜を取り出す。酒粕を手作業で拭き取り、1ページ写真「上漬」の工程へ。酒粕を塗り付け直す手際の良さは見事



搾って板状になった酒粕を手作業でばらしてタンクに埋めていく

奈良漬のつくり方

収穫した野菜を塩漬けにします。このときに使う塩は天然塩です。天然塩のにがりやマグネシウムが味に深みを与えるのだそうです。瓜を例にすると、一度塩漬けにすると瓜の水分が出てきて、容器が水でひたひたになります。そこで瓜を取りだし、新しい塩に漬け、次の工程を待ちます。塩漬けは野菜に味を付けるのももちろんですが、野菜の保存の役割も果たすので、その年の野菜の収穫量によって、塩漬けにして保存する量の調整をしています。



空気を残さないよう、丁寧に踏み込んで、良い酒粕に仕上げる

一方では野菜を漬けるための酒粕の仕込みをします。板状になった

酒粕では野菜を漬けることができませんので、踏み込みという作業をします。その名の通り、酒粕を足で踏むという作業のことをいいます。

踏み込みはまず、酒粕を直径2m、高さ2mのタンクに入れます。タンクの中に人が2、3人入り酒粕を手で

碎きます。そのあとにお酒と水を加えながら、足で酒粕を踏み込みます。ここでは中に空気が残らないように、念入りに踏み込みを行います。この踏み込みですが、ひとつのタンクを仕上げるのに、ほぼ一日がかりになってしまいますとのことでした。しかし、この踏み込みを怠ってしまうと良い酒粕ができないので、念入りに作業を行わないといけません。大きなタンクの中で踏み込みをされているのを見させていただきましたが、空気を残さないように踏み込んでいる従業員の方々の姿は、まさに職人の姿でした。

仕上げます。できた酒粕はタンクから小さな容器に移し替えられます。ここでもタンクに人が入り、酒粕をスコップで出していくのですが、力とコツが必要な非常に大変な作業なのだそうです。

踏み込みは3月頃に行われ、そこから土用（7月20日頃）まで熟成させて奈良漬に使用できる酒粕に

こうしてできた酒粕で、今まで塩漬けにしていた野菜を漬けていく工程に入っていきます。漬ける工程は、下漬↓中漬↓上漬↓本漬の4段階で、各工程1〜2ヵ月かかります。なぜこのように何度も酒粕に漬けていくかというと、塩漬けにしておいた野菜から少しずつ塩分を抜いていくという理由からです。野菜から酒粕へは塩分が、酒粕から野菜には旨味が移動していきます。

本漬でも新しい酒粕をブレンドして使います。これが最後の味付けとなるので、社長自ら出荷時期に合わせた酒粕の種類、量を決めます。

中漬では、前回の上漬で使用された酒粕（塩濃度中）で塩分を取るとともに調味をしていきます。上漬では、新しくつくった酒粕を使用します。ここでは調味の割合がかなり高いため、酒粕をブレンドして味の調整をしていきます。ここからは熟練の職人が味を見ながら漬け込みます。

下漬では、前回の中漬で使用された酒粕（塩濃度が高い）を使用して野菜の塩分を徐々に取っていきます。

社長のお話の中で、「手間隙かけるとはよく言いますが、手間という職人の技、隙という時間が奈良漬を漬け上げるのです」というお言葉をいただきました。作業工程を見ているとまさにその通りで、温度変化などの影響で味の変わりやすい

奈良漬をしっかりと管理するためには、高い技術と経験が必要になります。一連の作業を見せていただき、この奈良漬の味ができるのは、森奈良漬店の職人の方々があつてこそ、成り立つものなのだと感じさせられました。



第1倉庫と第2倉庫。すべてが「本当の本物」のために職人さんたちが手作業で漬け込んだ貴重な奈良漬



なす



はやとつり



すいか



にんじん



ひょうたん



しょうぶ



きゅうり



だいこん



セロリ



すまじ

奈良漬の味

他の種類の漬物とは一味違います。一口食べたときに、漬物はしょっぱいものだという固定観念を崩されました。塩の濃度がかなり低く、4回の漬けかえにより野菜の奥まで酒粕の風味が染み渡り、非常に味わい深いものになっていました。

この奈良漬ですが、漬ける食材も色々です。森奈良漬店では、瓜のほかにも茄子、人参、すもも、生姜、小生姜、ひょうたん、隼人瓜、胡瓜、西瓜、大根、セロリなどバラエティ豊富です。皆さんもお酒の肴や食卓で、色々な味が楽しめる奈良漬を楽しんでみてはいかがでしょうか。

文 三石川朋哉（ルスカケア商品開発センター）
写真 佐竹香代（ルスカケア営業部・本誌編集長）

（株）森奈良漬店のご紹介



■所在地

〒630-8212 奈良県奈良市春日野町23

■連絡先

TEL 0742-26-2063 FAX 0742-27-3148

■URL

<http://www.naraduke.co.jp/>

- 商品のご注文・お問い合わせ等は、上記番号まで直接お願いいたします。
- 地方発送も承ります。お中元・お歳暮の時期は発送まで1週間程度かかる場合がございます。