

東西南北“ええもん”いっぱい!

名産品

図鑑 file. 4

【奈良漬】

奈良の名物といえば「奈良漬」。その起源は、奈良時代といわれます。ほのかに香る、お酒の香り。サクッとした食感、芳醇な旨み。それは、長い年月と手間をかけて生み出される熟成された味わいなのです。



古都で生まれた奈良漬は、日本伝統の味。

歴史ある奈良漬を、昔ながらの製法で

瓜や胡瓜、茄子などを酒粕に漬けて作られる奈良漬。その歴史は古く、平安時代、宮中の様子を記した『延喜式』に原型とされる漬物が登場しています。室町時代には、正暦寺(奈良市)で日本最初の清酒が造られ、名酒として広まった奈良酒の粕で漬けた粕漬は、茶会で豊臣秀吉にも好まれたとか。

奈良漬は、塩漬けした食材を酒粕に何度も漬け替え、熟成させて作られます。酒粕の種類や配合、漬け替える回数、期間などはお店によって異なり、味もさまざま。各店がそのお店の味を愛する常連客を持っています。

なかでも、創業不詳、開店は江戸末期という「今西本店」は、昔ながらの製法を今も守り続けている奈良では最古のお店です。三条通りの店舗の裏に工場があり、瓜なら最低4年、茄子は5年、胡瓜は10年、西瓜は11年漬けています。5代目当主の今西泰宏さん(51歳)は「ウチ



瓜についた酒粕を取り除き、次の酒粕に漬け替える



10年漬けた胡瓜。色も茶から真黒に

の奈良漬は真黒でしょう。酒粕以外は一切使わないで、5回、6回と手作業で漬け替える。長い年月をかけて塩分と水分が抜け、酒粕の旨みが充分染み込みます。すると、ここまで黒くなるんです」と話します。

工場には2,500の樽が出荷を待って眠っていました。一つひとつの樽には下漬、中漬、本漬、仕上げ漬、極上仕上げ漬を開始した年月日が記されています。下漬開始が10年前の西瓜の樽を指し「あと1年半くらいですね」と今西さん。漆黒の色は、時間と手間を惜しまずに、根気よくじっくりと熟成させた証なのです。自然な甘みと濃厚な風味が楽しめて後



今西本店の木樽詰め合わせは風格たっぷり



今西本店は築400年の歴史ある佇まい

江戸時代と変わらない伝統の製法で漬けるのは、コスト、労働力で厳しい面もあります。でもこの方法でないと、奥行きがあってあっさり、というウチの味を出せないんです。今後も守り続けていきますよ。



今西本店 5代目当主 今西泰宏さん

口はあっさり。そんな今西本店の奈良漬には、全国観光土産品公正取引協議会によって、日本で唯一「純正」の名が許されています。

幻の野菜が、奈良漬として復活

東大寺の大仏殿前に店を構えるのは、「森奈良漬店」です。創業は明治2(1869)年。奈良漬に使う野菜はなるべく地元産にこだわり、直接または契約栽培しています。奈良の伝統野菜「大和三尺」の奈良漬は、このお店だけの名物。大和三尺は、戦前まで奈良で作られていた



元々、東大寺境内で創業した森奈良漬店



長さ40~50cmにもなる幻の胡瓜で、種を手に入れて栽培し、3年前に奈良漬として復活させたのだとか。食べてみると肉厚でこりこりとした心地よい歯ざわり。4代目当主の森茂さん(56歳)いわく「食材は奈良漬に合うものを自分で確かめて選びます。モノによって漬ける酒粕も変わりますね。美味しい奈良漬を作るには、そのバランスが大切なんです」。大和三尺に続いて、現在は大和丸茄子の奈良漬にも挑戦しているそうです。

店頭で目を引く大和三尺の奈良漬

「奈良漬はやっぱり、このやない!」。お客さんのその言葉が、奈良漬製造店にとって何よりの喜び、と聞きました。製法や素材に信念を持った職人が、丹精込めて作り続ける奈良漬は、まさに日本伝統の味。奈良漬は苦手という人も、ぜひ、古都で好みの味を見つけてみませんか。

今西本店 9:30~18:45(日祝は18:00まで) 水曜・第3日曜 0742-22-2415 近鉄奈良駅下車徒歩約5分 森奈良漬店 9:00~18:00 無休 0742-26-2063 近鉄奈良駅→バス大仏殿春日大社前下車すぐ

奈良漬の老舗で発見! 奈良漬スイーツ



奈良漬サブレ(8枚入 630円)・奈良漬アイス(モナカ250円・カップ300円)・奈良のかすていら(1,260円) / 山崎屋本店

ミスマッチ?と思いきや、イケる! 奈良女子大のチームが開発した奈良漬サブレに奈良漬アイス。サブレとモナカアイスには刻んだ奈良漬がそのままイン。カップアイスには奈良漬入りクッキーがミックスされています。また、斑鳩の製菓会社が奈良女子大と一緒に製作したカステラは奈良漬の小ブロック入り。山崎屋の奈良漬は食べやすい甘口で、ほどこい塩気と香りがスイーツに絶妙な味わいをプラスしているのです。

東向商店街内 9:00~21:00 無休 0742-22-8039 近鉄奈良駅下車徒歩約5分 ※「奈良のかすていら」は9/15から発売予定

