

FROM KANSAI

# 奈良漬 材料も技術も地元産に



出荷準備中の奈良漬。地産地消の取り組みが進む



奈良市内で栽培されている奈良漬用のキュウリ。7月に収穫時期を迎える(奈良屋本店提供)



奈良屋本店の増田幸彦さん(左)と生産農家の松本孝志さん(右)と

日本清酒発祥の地とされ、古くから酒との縁が深い奈良。酒を搾る工程でできる酒粕に、塩漬けしたシロウリやキュウリ、ナスなどを漬け込む「奈良漬」は、県内だけでなく全国的にも知られた食品だ。しかし、原材料の野菜の多くは他県産に依存し、漬け込み自体も奈良以外の地域で行われるケースもある。奈良漬を製造する奈良屋本店(奈良市)は、地元産野菜の比率を高め、製造工程を奈良県内で完結させる取り組みを進めている。(荒木利宏)

## 地野菜の比率高め経済循環



### 他県産に疑問

「奈良漬なのに、原材料が奈良県産でないものが多い。この状況を疑問に感じることが出発点です」

昭和22年創業の奈良屋本店3代目、増田幸彦さん(61)は振り返る。およそ20年前、店を継いだ増田さんは、ウリやキュウリなど奈良漬の材料となる野菜のほとんどが、徳島県や和歌山県などの他県産という現実に向き合った。

### 農家らが協力

「奈良漬は奈良を代表する食品。奈良で収穫された材料をもとに奈良で生産することが自然な形ではないか」

だが、奈良漬に適した原材料は特定の品種に限られる上、他の地域と同じ方法で栽培したはずのキュウリが満足のいく仕上がりにならないなど、技術的な課題もあった。そんな逆境を切り抜けるきっかけとなったのが、体当たりで開拓した地元の生産農家との出会いだった。

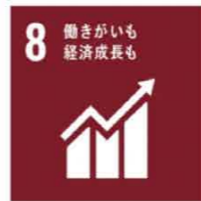
増田さんが、原材料を確保するために単身飛び込みで協力を求めた農家の一人が、奈良市東部の柳生地区で伝統野菜「大和丸なす」を生産する松本孝志さん(68)だ。

「何としても県産の野菜で奈良漬をつくりたいという思いが伝わってきた。自分勝手な増田さんの熱意に心を動かされた。以来、増田さんの注文に応じて毎年、大和丸なすの供給を続けている。奈良漬の製造業者と原材料の生産農家の間には、それまで密な交流は少なかった。増田さん自身、栽培の現場に何度も足を運ぶことで、奈良漬に使う大和丸なすや大和三尺きゅうりといった伝統野菜に対する理解がより深まったという。「農家の方々の協力がなしではこの事業は成立しない。」

### 継承を容易に

農林水産省が発表した令和2年度の都道府県別食料自給率(概算値)による

目標8「働きがいも経済成長も」生産的な活動、働きがいのある職の創出、創造性や技術革新などに取り組む。消費と生産の資源効率を改善させる。



### 新聞掲載 スケジュール

- 8日 兵庫・放置竹林 「食材」で解決
- 10日 大阪・植物由来の食材で環境も健康も
- 11日 奈良・伝統食品で地産地消を推進
- 14日 和歌山・地域のバイオマス燃料を温泉に
- 15日 京都・間伐材から精油循環型経済目指す
- 22日 滋賀・中古バッテリー、新たなEVで再生

WEBでも読めます

QRコードを読み取ると「とりのSDGs」特集ページにアクセスできます



※写真は奈良屋本店提供

あらかし・としひろ



奈良漬を奈良でつくられた野菜を使って仕上げる。文章にすれば簡単だが、具体的な形にするには時間と労力が必要だ。地産地消に誇りを持つ業者と生産農家がそろってはじめて事業は軌道に乗る。高尚な理念だけでなく、人と人のつながりが物事を動かすことを再認識した。

「奈良漬の味の二重と合わない部分も多い。伝統を守りつつ、それぞれの時代に合った味をつくりあげた先人の営みに学びながら、今の時代に合わせた取り組みも積極的に手掛けていきたい」と増田さんは意欲をみせる。

増田さんの挑戦はこれだけにとどまらない。従来は職人の勘だけに頼ってきた奈良漬の製造工程を、気温や塩度、漬け込む時間などに基づいてデータ化。味のばらつきをおさえることで、技術の属人化を防ぎ、次の世代への継承を容易にするシステムを構築した。昨年からはズッキーニなど新たな食材を用いた奈良漬の開発にも着手。また、製造工程で生じる使用済み原材料をバイオマス発電の燃料とする取り組みも計画中だ。

「奈良漬はカローリーペー平均(37%)と比べても低い水準。地産地消は進んでいない。地域独自の食を楽しみながら、背景にある文化や伝統に触れる「ガストロノミーツーリズム」の考え方が広がりはじめています。奈良漬の地産地消の取り組みは、古くて新しい食品として再び脚光を浴びる可能性を秘めている。それは従業員らの誇りとなり、働きがいにもつながる。

と、奈良県はカローリーペー平均(37%)と比べても低い水準。地産地消は進んでいない。