



# 近江の漬物

滋賀大学教育学部  
教授 堀越昌子

今でこそ漬物は食卓の脇役ですが、昔は漬物が御飯の主要なおかずでした。漬物は季節ごとに大量にとれる野菜を塩漬けして、年間に振って食べる代表的な保存食品です。農村では、御飯に漬物と味噌汁がふだんの食事でした。山村では厳しい冬期に備えて、大量の野菜、山菜を漬けこみました。食料と燃料を用意すれば、深い雪もこわくありません。

漬物にされる野菜には大根、カブ、白菜、菜の花、野沢菜、芥子菜、キャベツ、ナス、キュウリ、ウリなどがあります。十字花植物のアブラナ科がそのうちの大多数を占めています。十字花植物はアクが少なく、栽培も容易で、おいしい漬物となります。

## 漬物菜の豊富な近江

滋賀には野菜の漬物が豊富にあります。湖東の日野菜漬け、湖北のはぐき漬け、米原の赤カブ漬け、田上の菜の花漬け、甲賀のウリ鉄砲漬け、湖西の万木かぶ漬け、畑漬け、多羅尾のずいき漬けなど珍しい漬物がたくさんあります。大津の坂本には菊花の酢漬けがありますし、伊吹には茗荷漬け、山菜漬けがあります。漬物がその地方にしかない独特の味を醸し出してくれます。最近は、地域起こしの目玉商品として、漬物が注目されています。

漬物文化が滋賀で豊かに発達した要因は、まず滋賀が野菜の多様な品種に恵まれていたことです。またそれらの在来種を大事に育てあげてきました。特に滋賀は米どころであり、主食の御飯に合う副食として、多彩な漬物類が工夫され、創られてきました。御飯のふく

よかな甘さには、ぴったりとした塩辛さと酸味をもつ漬物がぴったり合います。漬物は御飯とともに発展してきました。

カブには和種と洋種がありますが、滋賀県はちょうどその境目にあたり種類が多いといわれています。滋賀独特のものとして、万木蕪（写真1）、日野菜、近江蕪があります。入江蕪、小泉蕪、兵主蕪などもありました。千枚漬けで有名な京都の聖護院蕪はもともと堅田から伝えられたものです。

滋賀の大根としては、伊吹大根と山田大根が知られています。伊吹大根は、独特の辛みを持った個性豊かな大根で、そばの薬味として江戸時代に既に有名でした。

山田大根は沢庵用大根として、とても人気がありました。今では残念ながら青首大根などに代わってしまいましたが、ひと昔前は、沢庵大根といえば山田大根でした。小ぶりで扁平で漬けやすく、何といってもポリポリと歯応えのよい、おいしいタクアンになります。



写真1 寒風の中で大根と万木かぶを干す

漬物にする材料は、水分を90%以上含んでいますので、第一歩として脱水が必要です。風通しのよい所で干したり、塩で粗漬けして脱水します。漬け床としては、塩、糠、味噌、醤油、酢、酒粕、糀、芥子味噌、とうがらし液、もろみなどがあり、多彩な漬物ができあがります。漬物の発酵には、幾種類もの乳酸菌やその他の微生物が関与します。野菜についていた雑菌を高塩耐生の乳酸菌がやっつけてくれて、野菜を腐らせずに長期間保存できるようにしてくれます。うまく有用微生物を生かして発酵を進めるためには、塩分濃度と温度管理が大事です。野菜の漬物は低温でじっくりと発酵させた方が失敗しません。漬物は、同じように漬けたとしても、場所場所で違った出来あがりとなります。家々によても好みの味があり、仕上がりが微妙に違ってきます。この辺が発酵食品の面白いところです。

### 漬物技術の優れた近江

発酵食品は相手が微生物だけに目をかけてやらないと失敗します。滋賀県は野菜の漬物だけではなく、淡水魚の漬物ナレズシの宝庫です。魚を御飯と一緒に漬け込むことは贅沢なことで、ナレズシは米どころであるからこそできた漬物です。またながく農家が魚とりをする半農半漁が主体であったことからこそ生まれてきた文化です。野菜の漬物、魚の漬物ナレズシも含めて、滋賀の人々は優れた漬物技術をもっていたといつても過言ではありません。経験ときめ細かな観察力が要求されますが、近江人はそれを厭わず発酵食品を育ててきました。

小川敏夫著「漬物と日本人」(NHKブックス)の中に山形の「おみ漬け」の由来についておもしろい記述がありました。山形の農村では青菜という高菜の一種を漬物にします。青菜漬用には芯のよいところだけを集めて漬けますので、くず菜がいっぱい出ます。蚊帳売りの近江商人が、捨てられたくず葉を集め

ておいしい漬物に仕上げました。それが「近江漬け」と呼ばれ、今では「おみ漬け」となり、山形の特産漬物となっています。

滋賀は奈良、京都の近郊に位置し、都を支える物資供給基地としての役割を担ってきました。米、淡水魚介類だけでなく、野菜も近江から運ばれました。今では漬物の下漬けの多くが滋賀でされています。滋賀は京漬物を支えながら、漬物を漬ける腕を磨いてきたといえます。

### 漬物文化を伝えてきた女性たち

台所を預かっている女性は、1年分の漬物の計画を立てます。農家における漬物作りは、昔は半ば義務のようなもので、それこそ毎日漬物桶と向いあって暮らしました。材料の野菜作りから漬け時まで、段取りをつけるのが主婦の才覚でした。タクアンに干柿の皮やナスの葉を入れたり、どぼ漬けには唐辛子や山椒の実を入れたりして、味にも工夫をこらします。漬け込んだ後も、温度管理や重石の加減など目を配ってやらないとおいしい漬物には仕上がりません。ちょっとした工夫が漬物の味や色あいに反映します。漬物作りは、農家の女性の苦労の種でしたが、一方視点を変えると、農家の女性の楽しみのひとつであり、生き甲斐にもなっていました（写真2）。

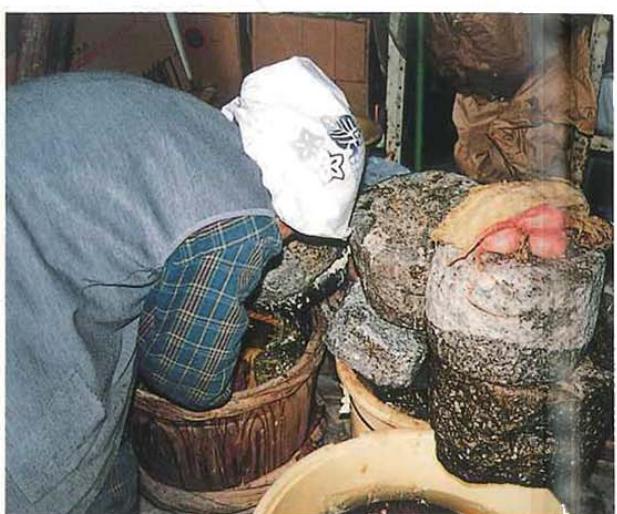


写真2 暮らしの中の漬物つけ

## 滋賀で漬けられている漬物

1994年に滋賀大堀越研で漬物調査をした結果（回収率51%、合計576部）を紹介します。高頻度に漬けられている漬物は、キュウリのどぼ漬けが最も高く68%、ナスのどぼ漬け66%、梅干し58%、白菜塩漬け55%、タクアン55%でした（図1）。これらの漬物は3分の2から半分近くの家で漬けられていました。3割から4割の家で漬けられていたのが、ラッキョウ漬け、カブの千枚漬け、生姜酢漬け、白菜糠漬け、ミズナ塩漬け、大根塩漬けでした。5軒に1軒の割でつけられている漬物としては、日野菜糠漬け、ウリ奈良漬け、キュウリ奈良漬け、赤カブ糠漬け、ミズナ漬けがあがってきました。

漬物作成比率を地域別に比較しますと、湖北、湖東、湖西の順で漬物作成率が高く、都市化の進んでいる湖南は一番低くでした。地域によって漬物菜の生産量や好み、都市化の進行に違いがあり、それらが作成率の差に反映されています。湖北は農家比率が高く、味噌作成率も高い地域です。品目別では、湖北ではタクアン、ラッキョウ酢漬け、ウリ奈良漬け、ナス塩漬け、生姜酢漬けが他地域より高くなっています。湖東では日野菜漬け、千枚漬け、ミズナ塩漬けの作成率が高く出ました。湖南は全般に低いのですが、菜の花漬けだけは他地域より高く出ました。湖西では万木蕪

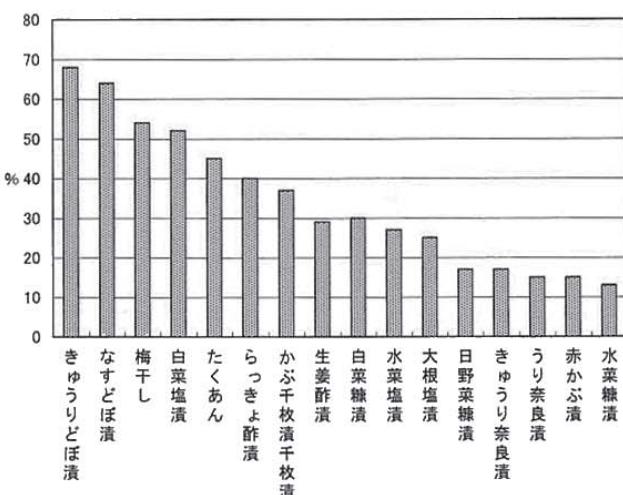


図1 滋賀の漬物作成率(1994年滋賀大調査)

の本場だけに、赤かぶ糠漬けの作成率が他地域より高率でした。

日本を代表する漬物はタクアンです。昔は全生産量の半分を占めるほど多く漬けられ、御飯のおかずとして愛されてきました。農家では家族数に合わせて数桶も仕込みました。食べる季節ごとにタクアンの塩分量も変えました。冬場は6%塩、春食べる分は7~8%塩、夏越しのタクアンは10%塩にしました。近年タクアンの生産量は減少の一途をたどっています。塩辛く酸っぱいタクアンは、フナズシと同じように若い世代にとって苦手な味になりつつあります。タクアン漬け率は、湖北、湖西、湖東、湖南の順であり、都市化の進む湖南で低いのがめだちました。

## 滋賀の特産漬物

湖西の高島郡には赤蕪の在来種「万木蕪」があります。安曇川町三尾里では、万木カブの漬物を地域の特産品として位置づけて共同作業で生産しています。万木カブは漬物に仕上がった時に中まで真っ赤になって美しく、葉っぱもおいしく漬かります。万木カブは湯呑位の大きさがよく、葉はくるくる巻いて糠漬けにします。重石をしっかりとし、大体1ヶ月で漬けあがります。万木カブの甘酢漬けも若い人には好評です。

日野菜は近江蒲生野の鎌掛で生まれたとされるカブで、大根のように細長く、根元の部分が紫色になるのが特徴です。現在は滋賀県だけでなく、広く栽培されており、全国的に有名な漬物菜です。糠漬けが多いのですが、湖東、湖南では酢漬けも好まれています。

湖北の姉川周辺部から北にかけては、高月菜のはぐき漬けが漬けられています。今は白菜でも漬けますが、緑の濃い菜っぱの方が出来上がりがきれいです。葉を一枚一枚丁寧に重ねて漬け、ブロック状に切って盛りつけます。生姜醤油をつけて、御飯といただくと美味しい漬物です。

湖北町では葬式が起こった時に、古漬けタクアンの贅沢煮と塩切りナスピの煮物が出されます。急場のご馳走として伝承されてきた漬物の煮物です。ナスピは夏場に丸のまま塩漬けしておき、秋じまいに小糠と漬け直します。塩抜きして柔らかく煮込んだ漬物は、手間をかけた故郷の味です。

唐辛子漬けは、年間の平均気温が低い山間地が特産地となっています。高島町畠、大津市大石、信楽などがその代表です。唐辛子漬けは、きのこ、山菜、果菜、根菜何でも漬けられ、ピリッとした辛さが身上です。信楽町多羅尾では、里芋を掘り起こす時に青ズイキを捨てずに残しておいて唐辛子漬けにします。青ズイキはアクが強いので、皮をむいて冷たい水で一週間位さらします。ゆでてさましてから唐辛子と一緒に塩漬けにしておき、椎茸や芋ツル、ナスと合わせて漬け直します。冬の食卓の大事な一品になります（写真3）。大津市大石の曾東や朝宮では、春から冬口までとれたキノコや野菜を唐辛子漬けにして、多様な味を楽しめます。

田上の菜の花漬けは、塩だけでつける漬物です。菜種の花を塩しながら桶に漬け込みます。新漬けは一週間であげ、菜の花の色もそのまま残り、若者向きであっさりしています。ひね漬けは、黄金漬けといわれる伝統的な漬物で、半年漬けて出荷します。発酵臭があり、



写真3 多羅尾のズイキ漬け

新漬けとは違った独特のおいしさです。

### 漬物の将来

漬物は今、変革期の真っ最中です。従来、漬物は自家消費する分だけを自宅で漬ける自家製漬物がほとんどでした。それが現在では大きく様変わりして商業生産される時代に入りました。作るものから購入するものに変わりつつあります。漬け方もじっくり発酵させるものは減少し、浅漬けタイプが増えています。昔は10%以上の高塩で漬けましたが、今は3%から5%と塩分を落としたものが多くなっています。

最近は漬物の食べ方も変わってきました。白あえ、サラダ、サンドイッチ、吸物、スープ、お寿司に入れて食べられたりもしています。贅沢煮のように塩抜きしてからじっくり煮込んで、上品な煮物になります。炒めものに使っても楽しめます。

漬物は地域起こしの伝統食品として各地で商品化されています。漬物消費量は今後とも減少していくでしょうが、多品目化はさらに進むと考えられます。本物の発酵臭が薄らいでいくのは寂しい気もしますが、漬物は食卓の脇役として、サラダ感覚で多様な味を楽しむ時代に入りました。漬物は食事時の楽しみのひとつであり、食の豊かさを演出する一品です。

食の分野で、昨年は画期的なことがありました。「滋賀の食文化財」として、伝統食品5点の食習俗が文化財に選択されました。湖魚のなれずし、湖魚の佃煮、アメノイオ御飯、丁稚ようかん、そして日野菜漬けです。滋賀独特的伝統食品は県民の財産です。何とか若い世代に継承していきたいものです。

滋賀文化財教室シリーズ No.186号

発行年月日 1999年12月10日

編集・発行 財団法人 滋賀県文化財保護協会

〒520-2122 大津市瀬田南大萱町1732-2

TEL(077)548-9780 FAX(077)543-1525