

四、漬物の種類と製造方法

1 漬物の分類と特徴

「漬物の衛生規範」では、漬物の定義を以下のようになっている。「通常、副食物として、そのまま摂食される食品であつて、野菜、きのこ、海藻等（以下「野菜等」という。）を主原料として、塩、しょう油、みそ、かす（酒かす、みりんかす）、こうじ、酢、ぬか（米ぬか、ふすま等）、からし、もろみ、その他の材料に漬け込んだものをいう。」また、「農産物漬物品質表示基準」（平成27（2015）年改正）による定義では、漬物とは「農産物（山菜、きのこ及び樹木の花、葉等を含む。以下同じ。）を塩漬け（塩漬けの前後に行う砂糖類漬

けを含む。）し、干し、若しくは湯煮したものの若しくはこれらの処理をしないもの又はこれに水産物（魚介類及び海藻類をいう。以下同じ。）を脱塩、浸漬、塩漬け等の処理をしたもの若しくはしないものを加えたもの（水産物の使用量が農産物の使用量より少ないものに限る。）を塩、しょう油、アミノ酸液（大豆等の植物性たん白質を酸により処理したものをいう。以下同じ。）、食酢、梅酢、ぬか類（米ぬか、ふすま、あわぬか等をいう。以下同じ。）、酒かす（みりんかすを含む。以下同じ。）、みそ、こうじ、若しくは赤とうがらし粉を用いたものに漬けたもの（漬けることにより乳酸発酵又は熟成しないものを含む。）又はこれを干したものをいう。」となつている。

わが国には数多くの漬物があるが、それらは主に漬床や漬液の違いによつて10種類に分類されて

いる。定義に当てはまらない「その他の漬物」を除き、まとめたのが図表4—1である。

これらを保蔵・流通の面からみると長期保存が可能なものには、刻み漬（福神漬など）のように包装後、加熱殺菌したものと酢漬や粕漬のように漬床のpHを下げる方法、食塩やアルコールなどを加えることにより保存効果を高めたものがある。

長期保存は困難であるが、比較的保存性が良いものには、すぐき漬やしば漬のような乳酸発酵によるpHの低下によって保存性を高めている漬物もある。一方、保存性に乏しい漬物には、食塩濃度が2%前後と低いことから、微生物が容易に増殖しやすい浅漬類がある。

漬物を分類別に分け、それぞれ主な漬物の特徴と製造方法について紹介する。

2 塩漬

塩漬は、野菜などをそのまま、または前処理した後、塩を主とした材料で漬け込んだものおよび一夜漬（生鮮野菜などへ湯通しを経た程度ものを含む）を、塩を主とした材料で12時間から48時間漬け込んだもの）をいう。野沢菜漬、高菜漬、広島菜漬、らつきょう塩漬、つぼ漬、しょうが塩漬、梅漬、梅干し、白菜漬、一夜漬（浅漬）などがある。野沢菜漬、高菜漬、広島菜漬は、しょう油を使う場合はしょう油漬に分類される。

野沢菜・高菜・広島菜の塩漬は、白菜・キュウリなどの浅漬とほぼ同様の製造工程であるが、梅干しやしその塩漬などとは工程が異なる。図表4—2に各種塩漬の製造工程を示す。

図表4-1 JAS法による漬物の分類と定義

農産物 ぬか漬け類	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、ぬか類に砂糖類、塩等を加えたもの(以下「ぬか」という。)に漬けたもの 2 1を砂糖類、果汁、みりん、香辛料等又はこれらに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬 け替えたもの 3 1をぬか類に砂糖類、果汁、みりん、香辛料等を加えたものに漬けて替えたもの
たくあん漬け	農産物ぬか漬け類のうち、干しあげ(天日干しで水分を除くこと。以下同じ。)又は塩搾し (塩漬けにより水分を除くこと。以下同じ。)により脱水しただいこんを漬けたものをいう。
農産物 しょうゆ漬け類	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、しょうゆ又はアミノ酸液に砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの 又はこれに削りぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの
ふくじん漬け	農産物しょうゆ漬け類のうち、だいこん、なす、うり、きゅうり、しょうが、なたまめ、れんご ん、しそ、たけのこ、しいたけ若しくはとうがらしを細刻したもの又はしその実若しくは ごま(以下「ふくじんの原料」という。)のうち5種類以上の原材料を主原料とし漬けた ものをいう。
農産物 かす漬け類	農産物漬物のうち、酒かす又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの(以下 「酒かす等」という。)に漬けたものをいう。
なら漬け	農産物かす漬け類のうち、酒かす等を用いて漬けることにより、塩抜きは調味し たものを、仕上げかす(最終の漬けに用いる酒かす等を用いる。以下同じ。)に漬けたも のをいう。
わさび漬け	農産物かす漬け類のうち、わさびの根茎、葉柄等を細刻したものを酒かす等と練り 合わせて漬けたものをいう。
農産物 酢漬け類	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、食酢又は梅酢に砂糖類、ワイン、香辛料等を加えたものに漬けたもの
らっきょう酢漬け	農産物酢漬け類のうち、らっきょうを主原料とするものを漬けたものをいう。
しょうが酢漬け	農産物酢漬け類のうち、しょうがを主原料とするものを漬けたものをいう。
農産物 塩漬け類	次に掲げるものをいう。 1 農産物漬物のうち、塩に漬けたもの 2 農産物漬物のうち、塩に砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等を加えたもの又はこれに削り ぶし、こんぶ等を加えたものに漬けたもの
梅漬け	塩漬け類のうち、梅の果実を漬けたもの又はこれを梅酢若しくは梅酢に塩水を加え たものに漬けたもの(しその葉で巻いたものを含む。)をいう。
梅干し	梅漬けを干したものをいう。
調味梅漬け	梅漬けを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等又はこれらに削りぶし等を加えたものに漬 けたもの(しその葉で巻いたものを含む。)をいう。
調味梅干し梅	干し梅干しを砂糖類、食酢、梅酢、香辛料等若しくはこれらに削りぶし等を加えたも のに漬けたもの又は調味梅漬けを干したもの(しその葉で巻いたものを含む。)をいう。
農産物 みそ漬け類	農産物漬物のうち、みそ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの(以下「み そ等」という。)に漬けたものをいう。
農産物 こうじ漬け類	農産物漬物のうち、こうじ又はこれに砂糖類、みりん、香辛料等を加えたもの(以下 「こうじ等」という。)に漬けたもの又はこれにぶり、さけ等の水産物を加えて漬けたも のをいう。
農産物 赤とうがらし 漬け類	農産物漬物のうち、赤とうがらし粉、赤とうがらし粉にんにく、しょうが、にんにく以外 のねぎ類若しくはだいこんを細刻、小切り若しくは破碎したものを加えたもの(以下 「赤とうがらし粉等」という。)又はこれらにんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類、 だいこん以外の野菜、果実、ごま、ナッツ類、砂糖類、塩辛類、もち米粉、小麦粉等(以 下「赤とうがらし粉等以外の漬け原材料」という。)を加えたものに漬けたもの(赤とう がらし粉固有の色沢を有するものに限る。)をいう。
はくさいキムチ	農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさいを主原料として、 赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが、にんにく以外のねぎ類及びだいこんを使用し たもの又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたものであ って、低温で乳酸を生成させ、製品の熟成度及び保存性を確保するため、容器に充填する 前又は充填した後において発酵させたものをいう。
はくさい以外の 農産物キムチ	農産物赤とうがらし漬け類のうち、塩漬け、水洗及び水切りしたはくさいキムチ以外 の農産物を主原料として、赤とうがらし粉等のうち、にんにく、しょうが及びにんにく以外 のねぎ類を使用したもの(細刻、小切り又は破碎しただいこんを使用したものを含 む。)又はこれに赤とうがらし粉等以外の漬け原材料を加えたものに漬けたものであ って、低温で乳酸を生成させ、製品の熟成度及び保存性を確保するため、容器に充 填する前又は充填した後において発酵させたものをいう。

1 野沢菜・高菜・広島菜

原料→水洗→塩水漬→水切り→調味液袋詰→製品

2 梅漬（梅干し）

原料→水洗→水漬→塩漬→着色→熟成→製品
（梅干しの場合は、塩漬したものを2～3日間日干しする）

3 白菜・キュウリなどの浅漬

原料→水洗→塩水漬→水切り→調味液袋詰→製品

4 しその塩漬

シソの実→5%食塩水一晩漬→水切り→塩漬→製品

図表4-2 塩漬の製造工程

(1) 野沢菜漬

野沢菜はわが国における三大菜漬のうちの一つで、漬物のなかでも消費者によく知られた人気の高い漬物である。

長野地方では9月以降に種子がまかれ、11月になると1m近くまで成長する。葉は細長い形状をしており、軸は太い。初霜にあつて葉が柔らかくなり、葉の端の部分がやや紫色になった頃に収穫される。

今日では明るい緑色の野沢菜漬に人気があることから、市場に出回っている野沢菜漬の多くは、浅漬タイプのものである。11～2月頃の冬期には長野県産の野沢菜を用い、3～5月の春、9～10月の秋期は茨城、徳島、三重県などの平野部で栽培されたもの、6～8月の夏期には八ヶ岳の高原で栽培されたものを利用して、一年

中新鮮な野沢菜漬（浅漬）が食べられるようになった。

本来の野沢菜漬は11〜12月頃の冬期に漬け込まれ、一冬を通した発酵により作られる。春が近づき、発酵が進むにつれきれいなべっこう色となる。べっこう色をした本来の野沢菜漬は、酸味と独特の風味を有する発酵漬物である（写真4-1）。

【製造法】

野沢菜漬は葉を使うのでカブの方は切り落とす。根元に浅く切り込みを入れてからよく洗浄し、樽のなかにていねいに漬け込みながら食塩を振っていく。一般的に食塩は菜の量に対して約5%程度使用される。ただし、早期に消費されるものは食塩を少なくし、日持ちさせたい場合はやや多めに食塩を使う。唐辛子、柿の皮、昆布、煮干しなど



写真4-1 野沢菜漬

を入れることもある。野沢菜を漬け込んだら押し蓋を載せ、重石をかける。漬け始めは菜の重量に對し約1・5〜2倍のものをを用いる。水が揚がったら徐々に重石を軽くしていく。

重石が軽過ぎると水の揚がりが遅くなるため、葉が固くなる傾向がある。逆に重石が重過ぎると野沢菜の軸の部分が潰れてしまい、筋張ったものになってしまうので、重石の加減には注意が必要である。

(2) 高菜漬

高菜漬には食塩濃度5%前後の浅漬タイプの新高菜と、10%前後で発酵・熟成を経たタイプの古高菜がある。

【製造法】

高菜漬の原料野菜である高菜は9月下旬〜10月

上旬にまきつけ、12月上旬頃定植し、4月上旬、苔ぢが少し伸び始めた頃、雨の降らない天気の良い日に収穫する。高菜は根元から切り取り、一日干しを行う。

新高菜は、天日で乾燥させた高菜を塩水に1〜2晩漬ける。重石は漬け込んだ高菜とほぼ同重量にする。1〜2晩で水が揚がってくるのでこれを取りだし、容器に詰め、唐辛子を少し入れて出荷する。塩濃度は5%程度で、新鮮な味覚と明るい緑色を楽しむ浅漬に類する。一部は、氷点下30℃で急速冷凍され、一年を通して市場に出回る。

古高菜は、本漬では6〜10%の食塩を用いる。食塩にウコン粉を混ぜた「ウコン塩」を使うのが一般的で、漬け上がった高菜漬は、ほど良い黄色味を帯びている。さらに発酵が進むとべっこう色になり、乳酸発酵による醸成された味と香りがつ

いている。古漬の高菜漬はそのまま食べてもよいが、調味素材としても適しており、細かく切って油炒めにして食べてもおいしい(写真4-1-2)。

平成21(2009)年、栽培が久しく絶えて、まぼろしの高菜といわれていた「相知高菜」を前田食品工業(有)の前田節明氏が40年振りに復活させ、それを原料に「相知高菜漬」を製造している。

(3) からし菜漬

カラシナは、葉にも種子にも辛味があることからこの名でよばれている。中国の漬物・搾菜ザツサイもカラシナの一種で、日本でもラーメンやビールのつまみなどすっかり定着している。

カラシナには福岡の山潮菜やましお、久住高菜、阿蘇高菜の塩漬がある。山潮菜漬は、鼻に抜けるアリアルカラシ油の辛味と独特の粘りがあるトロ味が特徴



写真4-2 高菜漬

で、食塩は2、3%に仕上げる。久住高菜は大分県竹田市のローカル菜で伸長した軟らかい茎を手で折ってとり、葉柄と茎のみを漬ける。阿蘇高菜はカラシナ特有の細い葉柄で古漬にする。

(4) 広島菜漬

広島菜は広島市の郊外にある温井ぬくい、中調子なちょうじ、川内を中心に栽培されている。一説には江戸時代の慶長末期に安芸城主、福島正則が種を京都からもち帰り、高菜系の在来種と交配を繰り返すうちに現在の広島菜になったものと伝えられている。もう一説は、佐東町（現在は安佐南区）に住んでいた農民が京都から京菜の種をもち帰ったことによるとされている。佐東町は太田川の下流にあり、川で運ばれてきた肥沃な堆積物が広島菜に適し、栽培が盛んに行われている。

【製造法】

浅漬タイプのもとと乳酸発酵を行った古漬タイプのものである。

9月下旬頃種をまくと11月頃には収穫できる。よく水で洗浄し下漬を行う。漬液が揚がったら、アクが強いのでその漬液を捨て二度漬する。それに米こうじ、昆布、唐辛子などを入れ、小樽で本漬を行う。素材そのものの風味が優れているので、味付けは軽く行われている。

新鮮さを強調した浅漬タイプのもものは新鮮な風味と明るい緑色を保持するために、本漬後、氷点下30℃の冷凍庫に入れて急速冷凍を行い保存しておく。必要なときに出荷できるように、一年中新鮮な広島菜漬が食べられるようになった（写真4—3）。