



## 「奈良女子大学甘葛煎再現プロジェクト」で古代の味を再現 ～『甘葛煎』で1300年前にタイムスリップ!? 長屋王や清少納言も食べた幻の甘味料～

### ■日本固有の甘味料「甘葛煎」

「甘葛煎」は、長屋王邸跡から出土した奈良時代の木簡の記載や平安時代の随筆『枕草子』に登場する古代の甘味料。奈良時代には税として各地から都に納められていた記録があることから、当時は大変貴重なものであったことがうかがえる。しかしこの甘葛煎も、砂糖の普及により江戸時代には原料や製法などが一切わからなくなっていた。

### ■奈良女子大学甘葛煎再現プロジェクト

2011年、奈良女子大学大学院の学生が「甘葛」に興味を持ったことがきっかけとなり甘葛煎の再現実験が行われることとなった。この実験は、再現に成功していた研究者の協力のもと行われ、参加していた奈良女子大学大和・紀伊半島学研究所協力研究員 前川佳代氏は、「甘葛煎を口にした時のさわやかな甘さに感動した。古代の人も食べた同じ味を多くの人に知ってもらいたいと強く感じた」と振り返る。こうした思いから前川氏を中心に「奈良女子大学甘葛煎再現プロジェクト」が開始された。

甘葛煎は厳冬期のツタの樹液（味煎）を煮詰めて作られる。厳冬期のツタを使用するのは、冬になるとツタが自身の組織を凍結させないために樹液を甘くするという特性を利用した古代の人の知恵と考えられる。ツタから抽出した樹液を煮詰めて糖度75度程度になれば甘葛煎の完成となるが、樹液の抽出だけでも大変な手間がかかる。ツタをブンブン振り回して遠心力を利用したり、ツタの切り口から息を吹いたりして抽出された約1リットルの味煎も甘葛煎の糖度にまで煮詰めると10分の1ほどの量まで減ってしまう。大変な労力をかけてもほんの少ししか取れない、この貴重な甘味料である甘葛煎をより多くの人に味わってもらいたいと人工的に味を再現した「甘葛シロップ」の開発が始まった。

### ■『甘葛シロップ』を通じて歴史をより身近に

甘葛シロップの開発と商品化にあたり、同大学を中心に奈良市内の神社や飲食店関係者が協働し2019年「奈良あまづらせん再現プロジェクト」を立ち上げた。甘葛煎の特徴である「口の中でスッと消える甘み」は試行錯誤の結果、奈良特産の柿に含まれるタンニン（柿渋）を使うことで再現に成功し、「甘葛シロップ」が完成した。商品化された甘葛シロップは、かき水やコーヒー、紅茶、スイーツなど様々な料理に使用でき、購入した人からは、香りがほとんどないため素材本来の味を邪魔しないと大変好評だ。県外からの問い合わせも多く、今後は、業務用の販売も検討している。前川氏は「奈良の都で貴族たちが味わった甘葛煎の味を奈良の柿（柿渋）を使用することで再現できたのは運命。甘葛シロップを口にすることで歴史上の人物をより身近に感じることができる。こうしたストーリーも含めて甘葛煎を多くの人に広めていきたい」と話す。（村井 渚、清原香織）



（左上から時計回りに）味を再現した甘葛シロップ／大学構内の木に絡むツタ／切り取ったツタ／樹液を煮詰めた「甘葛煎」

#### 【お問い合わせ先】

「甘葛事始 アマヅラコトハジメ」

<https://ama-zura-tukurou.themedia.jp/>

メールアドレス：since2011.amazura@gmail.com