

## 答申文化財の概要（登録無形民俗文化財の登録）

### ●吉野葛の製造技術

○文化財の所在地 奈良県宇陀市、御所市

○保護団体 特定せず

○公開日 毎年12月～3月

○文化財の概要

#### 【登録の趣旨】

我が国では薬や料理などに用いるため、植物の根茎<sup>こんけい</sup>を採取し、デンプンを精製する技術がいくつか存在している。本件はその成立例のひとつであり、17世紀に製造が開始された。クズの根の採取、及び「吉野晒し<sup>よしのさら</sup>」と呼ばれる精製法に関して、手作業による伝統的な製法が継承されており、葛粉の製造技術<sup>くずこ</sup>の成立を示していることから、我が国におけるデンプンの抽出・精製技術の変遷を考える上で注目される。

#### 【文化財の説明】

本件は、奈良県吉野地方を中心に伝承されてきた、クズの根に含まれるデンプンから葛粉を製造する技術である。クズはマメ科のつる性多年草で、冬になると、光合成によって生成したデンプンを根に蓄える習性をもつ。我が国ではこの根を採取し、精製過程を経てデンプンの一種である葛粉を製造し、薬や料理などに用いてきた。

吉野葛の製造では、12月から翌年3月頃にかけてクズの根を採取し、これを細かく砕いて水で洗い流しながらデンプンを取り出し、乾燥させて「粗葛<sup>あらくず</sup>」とする。その後、「粗葛」を冷水に晒しながら不純物を丁寧に取り除く「吉野晒し」を繰り返し行うことで、白色の葛粉を完成させる。



掘りだしたクズの根



乾燥中の吉野葛

写真提供：文化庁