

奄美のナリ味噌について

食品工業部 水元弘二

1. はじめに

鹿児島県の奄美大島では、古くからソテツの実を原料にしたナリ味噌（ナリとは奄美地方の方言で、ソテツの実のこと。）がある。

筆者は、20年前に奄美を訪れた時、そのナリ味噌のおいしさに接した。それ以来、ナリ味噌を現地で見たいという衝動にかられ、今日に至った。幸いにも昭和62年に、竜郷町商工会の計らいで、現地仕込みを見る機会を得た。

2. ナリ味噌の由来

大島郡竜郷町では、ハーヤマ（山の樹木が新緑から鮮緑に変わるころ。5月中旬ごろ。）の時期になれば、近所のユイ（労力奉仕）仲間の島唄にあわせ、今も昔ながらのナリ味噌づくりの光景がみられる。4～5人が木ウスで味噌をつくキネの音と山から流れるアカヒゲの美しい囀りが、澄みきった青空に響き、ユイ仲間の姿に“奄美の味”づくりの原点をふとしのばせてくれる。味噌づくりは、部落、集落の共同作業で、年行事の1つである。（味噌づくりは、通常5月行われるが、正月用として11月につくることもある。）

3. 調査結果

仕込み配合の聞きとり調査の結果は表1に示すとおりである。

仕込みの特徴は、(1)ソテツの実をもちいること。(2)種麴を使用せずに、自然に発生するカビ（*Asp. oryzae*）を利用すること。(3)蒸し甘藷をもちいること。等である。

ナリ味噌の成分については、表2に示すとおりである。

特徴としては、(1)県本土の麦味噌と同じように多麴型である。(2)水分が非常に低い。(3)食塩が低い。等の特徴をもっている。

4. おわりに

全国各地に多くの味噌がつくられているが、ここ奄美地方でつくられているナリ味噌は、茶うけ味噌として食されている味噌として非常に珍しい味噌である。奄美の人々は、日常のお茶うけに、魚の身をほぐした“ユーミン”，豚の肉・耳や内蔵などと交ぜあわせた“ワミン”として食している。

表1 ナリ味噌の配合例

試料 No.		1	2	3	4	5	6
ソテツの実 (kg)	麴用原料	3.5	6.0	60	3.5~4.2	60	90
玄米 (kg)		20.0	25.0	30	20	30	30
大豆 (kg)	二次仕込 原料	10.0	15.0	20	8	20	20
芋 (kg)		少々	少々	30	使用せず	50	使用せず
食塩 (kg)		3	0.7	5	0.7	13	13
(ソテツの実/玄米) × 100%		17.5	24.0	200	17.5~21.0	200	300
麴歩合 $(\frac{\text{ソテツの実} + \text{玄米}}{\text{大豆}}) \times 10$		23.5	20.7	45	29.4~30.3	45	60
塩切り歩合 $(\frac{\text{食塩}}{\text{ソテツの実} + \text{玄米}}) \times 10$		12.8	0.23	0.56	0.29~0.3	1.44	1.08

表2 ナリ味噌の成分

分析項目 試料No.	水分 (%)	食塩 (%)	蛋白質 (%)	T-N (%)	F-N (%)	(F-N/T-N) × 100 (%)	対水食塩濃度	pH
1	43.3	10.6	7.2	1.15	0.44	38.3	19.7	4.62
2	41.2	16.7	9.5	1.52	0.19	12.5	28.8	4.88
3	46.7	8.8	10.6	1.69	0.29	17.2	15.9	4.82
4	42.7	6.6	8.4	1.34	0.27	20.1	13.4	4.78
5	44.7	9.9	8.8	1.41	0.13	9.2	18.1	4.83
6	31.5	8.0	11.3	1.8	0.23	12.8	20.3	5.02
7	34.5	13.0	10.6	1.7	0.29	17.1	27.4	5.10
8	40.9	7.6	10.0	1.6	0.20	12.5	15.7	4.58
9	38.9	7.8	10.0	1.6	0.34	21.3	16.7	5.05
10	41.5	6.7	9.4	1.5	0.37	24.5	13.9	4.83
平均	40.6	9.6	9.6	1.53	0.28	18.6	19.0	4.85
淡色(麦みそ)	42.7	10.6	8.7	1.39	0.43	30.6	19.9	4.77
赤系(麦みそ)	43.0	10.9	9.2	1.47	0.40	27.3	20.3	4.76

表3 ナリ味噌中の有機酸

試料No.	mg (%)					
	クエン酸	リンゴ酸	コハク酸	乳酸	酢酸	ヒログルタミン酸
1	174.7	246.2	38.0	—	50.1	169.7
2	275.5	15.2	—	—	19.1	78.7
3	258.8	87.1	55.6	—	48.4	98.5
4	262.3	96.7	—	84.3	—	—
5	258.9	22.1	50.0	161.3	36.5	9.7
6	178.7	48.0	39.0	—	34.8	99.2
7	275.4	18.7	—	—	32.8	93.3
8	219.8	31.2	—	—	219.7	80.9
9	366.8	25.1	34.8	—	72.3	184.8
10	203.2	31.1	29.8	403.0	67.7	210.6
ソテツの実	205.9	27.3	—	6.1	27.5	—