

Imajin 21

the 30th
おかげさまで30号

めん

特集

奈良の細道「ラーメン」

ナラメンで温まろう

奈良モノ語り「傘」

まちかど探索「奈良公園」

奈良観光擬人化
キャラクター
ましろかのこ
真白鹿乃子ちゃん
デビュー!





奈良万葉活写

錦秋は人々の琴線に触れ、愛おしさや切なさを誘います。
山が黄や紅に染まる季節、大津皇子も酔いました。

経もなく 緯も定めず 少女らが
織る黄葉に 霜なふりそね

鮮やかな色彩を縦横自在に織った錦に例え、今はまだ霜よ降って
くれるなど。黄色い絨毯を渡っていく鹿たちも冬の厳しさを
知っています。山の幸豊かな秋が一日でも長く続きますように。

Imajin21



「imajin21」は発刊から15年の時
が過ぎ、おかげさまで創刊30号を迎
えました。当誌をご愛顧頂いており
ます皆様方のご支援の賜物と心か
ら感謝申し上げます。この15年で情
報伝達を取り巻く環境は大きく変わ

りました。私たちは印刷というコミュニケーション・ツール
を使って、社会、奈良、文化などを発信する—そんな発刊
時の理念を継承し、真価が問われる時であると認識して
おります。この記念号では、新たに誕生した奈良観光擬
人化キャラクター「真白鹿乃子」ちゃんが食べて、感じ
て、体験したことを紹介して参ります。文化と情報を伝達
する印刷メディアとして引き続きご愛顧を賜りますようお願い
申し上げます。

代表取締役社長 近東 宏佳

奈良の細道	⑫ ラーメン	1 ~ 3
奈良モノ語り	② 傘	4 ~ 5
リレー連載 世界遺産	奈良の風景	⑫ 6 ~ 7
まちかど探索	奈良公園	8 ~ 9
NARA 道の駅	station ⑨ 杉の湯川上	10 ~ 11
Essay	印刷文化逍遙 番外編	12 ~ 13
Biblio	啓林堂書店の外さない本棚	



共同精版印刷株式会社は、奈良をもっと元気にするために、
奈良観光の擬人化キャラクターを育てます。

もえしよくプロジェクトは、地域の名産品や企業
を擬人化という手法でキャラクターにし、全国
各地、そして世界中の人々にPRするプロジェ
クトです。
キャラクターは、全国の絵師からインターネッ
ト上の公募で集まり、グランプリ作品が企業キ
ャラとして誕生し商品化されます。

現在、80企業、100を越えるキャラクターが誕
生し、全国各地の名産品や企業の地域キ
ャクターとして活躍しています。
共同精版印刷株式会社は、奈良支部としてこ
のプロジェクトに参加し、地元企業の皆さまと
キャラクタービジネスを通して地域活性化に取
り組んでいます。

2015年10月
DEBUT!!

奈良観光擬人化キャラクター
「真白鹿乃子」
ちゃん



自然との共存を図りながら
限りある資源を大切に使い環境を守っていく—
私たちは時代に役立つ企業であり続けたいと考えます

編集/制作/発行
共同精版印刷株式会社 <http://www.kspkk.co.jp/>

本社：〒630-8013 奈良市三条大路2丁目2-6 TEL 0742-33-1221 FAX 0742-33-7035
大阪支社：〒542-0082 大阪市中央区島之内1丁目12-3 TEL 06-6271-7951 FAX 06-6271-7954
東京支社：〒116-0014 東京都荒川区東日暮里5丁目6-4 TEL 03-3802-4741 FAX 03-3802-4740



一杯のラーメンが心をとるかすこともある。

奈良に純情の麺あり ナララメンで温まろう

奈良の「ちょっと細かいところ」を探る『奈良の細道』。温もりが恋しくなる季節の第2弾はラーメンに迫ります。実は奈良県のラーメン店舗数は全国47位※。数は控えめだけれど、自信は高め。ふうふう、ずるずる、うまうま。一杯で幸せを呼ぶ「ナララメン」を巡りました。

(※人口10万人あたり。総務省データより算出)

ラーメンがあるしあわせ

麺類は中華麺、そうめん、うどん、そば、パスタ、フォーなど、多種多彩で、とにかくファンがたくさんいます。向寒の季節、時折思い出しては食べたくなるのはラーメンです。熱い一杯にありついたらときの幸福感、安心感といったら、もう!!

ここに登場するラーメンたちは、メディア情報や行列の有無などに偏らず、体験と口コミを優先して選びました。取材班は、ラーメンなのにほんのり酔ったと証言したり、うまくて辛くてうなったり、焼肉や餃子で満腹になった後もシメの麺は別腹と豪語したり。めぐり会えた一杯の幸運をおすすめします。

ガツンと濃厚豚骨 パワフル麺ここにあり



力皇店主の
力皇 猛さん

りき おう
麵場 力皇

天理市別所町81-8 通真ヨシビル1F
TEL 0743-85-7200
■営業時間 11:00~15:00
17:00~22:00 ㊟水曜 ㊞有

りきおう。その名から強くて、豪快で、がっちりうまそうなおーらが漂う。というのも、桜井市出身の店主、力皇猛さんは元力士で元プロレスラー。特製の極太麺と豚の各部位から一日かけて抽出した濃厚スープで堂々と勝負する。ちゃんこ仕込みの鶏つくねなど素材から厳選した具材の「全部のせ」で力皇らーめんの真骨頂をいただく。

力皇らーめん 極力皇麵 全部のせ
1,080円(税込)
全部のせは鶏つくね3個、チャーシュー3枚、煮卵1個のフルパワー。

奈良の細道 02

奈良にも進出「横浜家系」 直伝スープの実力を見よ



スペシャルラーメン
850円(税込)
もちもち感が特徴の中太麺と豚骨を8時間煮込んだ純粋スープが自慢

やまてや
山手家

奈良市南京終町714-13
TEL 090-8797-0365
■営業時間 11:30~14:30 17:30~21:30 ㊟木曜 ㊞2台

各地で実力を振るう横浜家系ラーメンが奈良でもファンをうならせている。豚骨醤油のスープには店主が修業していた横浜の介一家直伝の醤油タレを使用。鶏油もスープを引き立てる。提供するラーメンは3種類。屏風のようにそそり立つ海苔をいつ食べるかなどと思案しつつ、中太麺をスープごと盛大にすすり食せば、家系の実力を堪能できる。

人気焼肉店のシメは麺 元気が出るユツケジャン



奈良市恋の窪1-19-30
TEL 0742-34-0059
■営業時間 17:00~23:00
⑧水曜 ⑨10台

韓流焼肉店璃衛の特製麺と聞いただけで、熱くて、辛くて、元気が出そう。牛肉やナムルなどの具材が唐辛子色のスープにひしめき、弾力のある韓国麺と相性抜群。お客様の要望で作ったメニューで、今では冷製のピビン麺と並ぶ看板麺に。焼肉を食べた後、家族やグループで分け合うと盛り上がる。璃衛の焼肉は麺でシメましょう。



ユツケジャン麺
850円(税込)
絶妙な麺のコン!辛さがやみつぎになる一品!

本格長浜ラーメンに 明太子1本入りました!



つね
博多長浜
ラーメン
ひで常

長浜風ではなく、すばり本場そのもの。堂々たる長浜ラーメンが奈良でも食べられるとあって、博多出身者やとりこになった人が集う。明太子ラーメンは、あっさり豚骨スープに極細麺、ど真ん中に博多「ふくや」の明太子をどんと乗せた贅沢な一杯。紅生姜や高菜、ゴマで味のアレンジを楽しめる。ニンニクを入れてまろやかにするのもおすすめ。

奈良市西九条町3-6-12
TEL 0742-64-3393
■営業時間 11:30~14:00
17:00~21:30
⑧日曜・祝日の月曜 ⑨有

明太子ラーメン

950円(税込)

博多名物明太子を1本まるごと。麺にからめるのもよし、かき混ぜてスープをこくりとやるのもよし。



橿原市四分町75-2
TEL 090-9992-1748
■営業時間 17:30~22:00
⑧月曜 ⑨20台

ラーメンをもっとおいしくなあれと焼いてみたのがコチラ。スープは少なめだが、辛めでこってりと麺にからむ。パタ味噌やホルモンなどトッピングを選べるのもうれしい。ビールやお酒のおつまみ感覚で定番にしているファンも多い。自慢のぎょうざはもちろん、焼き物・揚げ物と一緒に並べると、屋台仕込みの味で満腹になる。

焼きらーめん

680円(税込)
貝の煮汁を使った味付けが絶品!



これぞ屋台の実力
濃厚焼きらーめん

奈良の麺類 歴史編

日本の麺類は奈良から始まったと言われていました。遣唐使が持ち帰った大陸の食文化に、小麦粉や米粉を塩水で練って引き延ばし、縄のようにより合わせた「索餅(さくべい)」がありました。食べ方のヒントが正倉院写経所の文書に出ています。

醬三升、未醬一升、小豆五升、薑一把
巳上四種索餅料(「写千卷經所食物用帳」)
どうやら醤油やシヨウウガなどをつけて、「ひやむぎ」のように食べていたようです。

2015年9月、奈良市で「うどんルートサミット&奈良食文化祭」が開催されました。そこに登場したのは「春日餛飩(はくたく)うどん」。平安時代の右大臣藤原実資の『小右記』に一条天皇の春日大社行幸(989年)の際、春日大社で餛飩が奉仕された記述があります。これがうどんのルーツだと考えられています。

ソバについては、平城宮跡から「波奈作久(はなさく)」と書かれた木簡が出土していますが、民俗学者の宮本常一氏は「この『ハナサク』がソバであろう」と、自著『日本文化の形成』(講談社学術文庫)のなかで推考しています。

元祖を手繰ろうとすると諸説紛々する日本の麺類ですが、ルーツは奈良にある、と言えます。



春日はくたくうどん

取材協力:奈良文化財研究所、奈良の食文化研究会
郷土料理屋酒屋しきしき
参考文献:「正倉院文書の世界」丸山裕美子(中公新書)



**元祖奈良
酒かすラーメン**

650円(税込)
新鮮な食材と真心をこめて届ける、昔から変わらない650円!

マイルドな口当たりの
酒かすで体ほっかほか

御食事処 & 居酒屋 **ぐるめ藤** ふじ

2010年に誕生した奈良で元祖の酒かすラーメン。とんこつしょうゆと酒粕のスープを、もやしやチャーシュー等の具材が飾る。奈良の地酒・豊澤酒造「豊祝」の酒粕を使用しており、お酒の香りがほんのりと広がる。食べるとみるみる体がほっかほか!お昼にも夜のメにもピッタリ!お好みで一味を振ると、酒かすの風味が一層引き立つ。

奈良市南市町16番地1 TEL 0742-22-4043
■営業時間 11:30~15:00 18:00~23:00
Ⓢ 日曜(祝祭日は営業) Ⓟ 1台

すいぶせん
ラーメン **水舞饌**

大和郡山市小泉町東1-8-6 / TEL 0743-59-2356 / ■営業時間 月~土 11:00~24:00 (L.O.23:30) 日祝 11:00~22:00 (L.O.21:30) / Ⓢ 無 Ⓟ 4台

ラー油と胡麻の刺激が
甘くて辛くて香ばしい



担担麵

1,100円(税込)
ご飯、小鉢、香の物が
つくランチセットは
1050円!

ひてんさんげ
飛天散華

四川料理を代表する「担担麵」。ラー油が効いたスープは見るからに辛そうだが、飛天散華は日本人向けにマイルドな風味を実現。自家挽きの白胡麻で作ったペーストもたっぷり溶け込み、具は豚挽き肉と旬の葉物(写真は小松菜と空芯菜)が彩る。東向商店街の姉妹店「チャイナダイニング飛天」でも提供している。

奈良市三条大路1丁目1-47 / TEL 0742-33-0222 / ■営業時間 平日 11:00~15:00 17:00~22:00 土日祝 11:00~22:00 / Ⓢ 無 Ⓟ 15台

炙り鴨だしとあご煮干しと国内産豚骨からじっくりと抽出したトリプルスープを使用。こってり感と魚介の風味の競演が食欲をそそる。自家製麺との相性も抜群で、リピーターを呼ぶのはこういう味なのだろうと納得する。炙り鴨だしの「しょう油ラーメン」や女性に人気の「トマトラーメン」も定番。ランチ時におにぎり2個がつくタイムサービスも見逃せない。



こってり
魚介ラーメン

850円(税込)
白濁スープがこってりが
強調している。

自家製麺と好相性の
トリプルスープが決め手



2~5 **器人器人**
住:奈良市東包永町61-2
TEL:0742-26-8102
営:11:00~18:00
休:木曜、臨時休業あり

1 **赤膚山元窯古瀬堯三**
住:奈良市赤膚町1049
TEL:0742-45-4517
営:9:00~17:00
休:月曜、第4水曜

うつわ で家ラーメンがもっとおいしくなる

5 **rutawa.rawajifuさん**



ちょっと深めで実用的なサイズ。鍋でラーメンを作り、家族で分けて食べるときに活躍しそう。シリーズでそろえてみては?

φ15cm×11cm(縦縞) 各¥3,550

4 **中川雅佳さん**



金釉を使った信楽焼の器。光の種類や角度によって黒にも金色にも見えます。豚骨や塩など白いスープのラーメンが似合いそうです。

φ21cm×8cm ¥4,320

3 **ふうがまちいなぶつか工房**



石垣島在住の恵和子さんの作品は風や波で描いたかのような曲線美が特徴で、食事が楽しくなります。

φ21cm×8cm ¥4,320

2 **Keicondoさん**



茨城県・笠間焼のKeicondoさんの器は木製のような軽い仕上がりで扱いやすく、作家の父親の故郷エチオピアを感じさせる風合いです。

φ21cm×7cm ¥4,320

1 **赤膚山元窯古瀬堯三**



奈良・赤膚焼の元窯として知られる古瀬堯三は工房敷地内の赤膚山で産出する土を焼いて創ります。優しい色に素朴な奈良絵がアクセントになります。

φ18.5cm×7.5cm

あつてよかった
本当にいいモノ

2 傘

奈良モノ語り



日本の傘の歴史は飛鳥から

傘の歴史は約4千年前、古代ギリシアで始まったといわれます。支配者層や貴族、宗教指導者などが日よけとして差したものが原型です。日本には飛鳥時代に伝来。平安末期の源氏物語絵巻にも登場します。西洋で雨傘が使われ始めたのは18世紀後半。日本では和傘に油を塗った「雨傘」が室町時代にありました。洋傘の国産化は明治時代になってからのことです。

「丁寧に仕事をせなあかん」。
横田仁史さん(83)と千枝子さん(77)はその一念で洋傘を仕立ててきました。気がついたら夫婦で53年。裁つ、縫う、付ける、伸ばす。二人三脚の手仕事です。日傘の生地は、麻。希少な反物で仕入れます。骨は日本製、中棒は檜の木、手元は桜や竹、モミジなど。独自に加工を依頼し、工芸品のような彫刻も。仕上げが近づくと、生地のを伸ばします。どうぞと招かれた2階には青銅色のストーブのようなものが。「湯のし釜です。蒸気でしわを伸ばすんです」と千枝子さん。アイ

ロンが主流となる中、湯のし釜は傘づくりの「絶滅危惧道具」です。横田洋傘店で買える日傘は麻の無地で、手元は選べます。雨傘は二重織りで裏地に絵や模様が入り、手に取ると質実剛健にして軽妙。仁史さん愛用の雨傘は30年以上前に作った一本だとか。手仕事の真髄を見せられました。引退を考えたもおかしくない年齢ですが、遠方から訪ねてきてくれたり、お礼の手紙が届いたり。「喜んでもらえてありがたい。がんばらなあかん」と仁史さんの指先と背筋がしゃんとします。一生モノの傘がほしくなります。

丁寧に心を込める夫婦傘店

横田洋傘店



横田洋傘店

奈良市高畑町1044
営業時間：10時～17時
定休日：土・日・祝
TEL：0742-22-7093
料金：6,300円～+消費税



湯のし釜



美しい刺繍や染色で彩られた生地

思い出を咲かせる傘づくり

橋本洋傘店

たいせつな人の、あるいは自分の愛着がこもり、けれどももう袖を通すことのない着物が、陽を浴びる日傘としてよみがえる。魔法ではなく、着物で傘を仕立てる橋本洋傘店の仕事です。

戦後に両親が開店した傘屋で育った高木ちひろさん(74)が実家の屋号で傘づくりを続けています。「母はできた傘を抱え、よく行商に行っていました。『正直な傘屋さんや』とよく言われたようです」と思い出を振り返ります。

高木さんは40歳で両親の後を継ぎ、傘づくりを始めました。13年ほど前に自分の着物で試作した日傘の評判がよく、今では全国各地から依頼が寄せられます。

どの着物にも思い出がしみ込んでいます。母の形見、子どもの入園式で着た着物……。処分するより、保管したままであるより、使えるようにしたいという願いを受け止め、着物の生地、染め、紋様など



様々な材質の手元

から、デザインを決めていきます。この世に唯一の着物。それを材料にするという緊張と幸運。「世界で1本の傘です」「母を思い出します」。届いた手紙も励み。生まれ変わった日傘を差している間、その人は思い出の人と一緒にいられるのです。



橋本洋傘店

奈良市法連町1327

営業時間：10時～16時

定休日：不定休

TEL：0742-26-5472

料金：7,000円～(税込)

UV加工は、+500円

着物をほどくのは別途料金

奈良の風景 12

異国を旅して

奈良大学 文学部 文化財学科 教授 吉川 敏子



コロッセオ

芸術を生む信仰の力

夏休みに、旅慣れぬ私が老母と小学・中学・高校生の息子を引き連れて、イタリア旅行に出た。訪れた先は、ヴァチカン美術館・サンピエトロ大聖堂・バルベリーニ宮・コロッセオ・ポンペイ遺跡などのお決まりのスポットであるが、いずれも素晴らしいという一言に尽きる文化財であった。

最初に訪れたヴァチカン美術館やサンピエトロ寺院には、美しい威厳があった。壁画や天井画、彫刻などには、今も、ミケランジェロやラファエロらの著名な芸術家のみならず、その下で制作にあたった工人たちの魂が留まっているように感じられる。芸術が凝縮される広大な空間を生み出した信仰の力に圧倒される。美術館に漲るキリスト教世界の空気は、キリスト教徒でない私にも、ズンと迫ってくる。キリスト教徒であれば、私のように受動的にパワーを感じるのではなく、その世界に心を委ね、シンクロするのだろうかと思像した。

場と美が調和する世界

イタリアの美術館には、古くに宮殿として建てられたものが多く、美術品を展示するために建てられた美術館が多い日本の状況とは異なる。ローマで訪れたバルベリーニ宮（国立古典絵画館）も17世紀に建築されたもので、かつてそこで栄華を誇っていた上流階級の人々の暮らしを彷彿とさせる。壁面に並べられた絵画をうつ



サン・ピエトロ大聖堂



コロッセオ

とりと眺め、ふと天井に目を向けると、そこにもまた豪華な壁画の世界が展開している。絵画はガラスで隔てられることなく、それぞれの部屋に調和していた。

日本でも海外の著名な絵画が展示される機会は少なくないが、国内で見られるのは調和した空間から切り抜かれてきたパーツに過ぎなかったことを思い知らされた。

もちろん、キリスト教受容以前の神々の世界も美術品や史跡として伝えられている。日頃、『古事記』や『日本書紀』を読み、八百万の神々の伝承の世界に親しんでいる私は、こちらの方に親近感を覚える。博物館で女神像に見入っていて、ふと横を見ると、同じよ

うな顔立ちの美女がいたりするが、これも現地ならではの。こんな民族がいる地域だから、こんな芸術が醸成されたのだと、当たり前なことを納得する。

現地現物で想像を楽しむ

コロッセオでも予想以上のスケールに圧倒された。メトロ（地下鉄）の駅から地上に出た瞬間、眼前にそびえる偉容に、息をのんだ。写真や映像ではわからない大きさである。そして、一呼吸置いたからあれこれ想像し始める。在りし日の巨大円形闘技場の歓声、これを造らせた

権力者達の思惑、造営に使役された被支配者達の苦難、はたまたこの地域を中核とする権力がアフリカ大陸にまで勢力を及ぼしたことなく、想像は尽きない。モノを通して過去を考えるのが文化財学の楽しさである。現地に立ち、現物を見ることで、よりリアル



ナポリ国立考古学博物館

な歴史像を構築することができ。私の所属学科では、「現地現物主義」をモットーとする研究・教育を行っているが、やはりそれは大切だ。

「でも、奈良もすごいよ。」

若いときにこんなにすごい文化に触れていたなら、私は西洋古代史を志していたかもしれないなどと思いつつ、「すごいね。日本の史跡とはスケールが違うね。」と末っ子に話しかけると、「でも、奈良もすごいよ。」と即答した。確かに、そのとおりだ。イタリアの文化財の素晴らしさに心を奪われて、一瞬、冷静さを失っていたらしい。もちろん、奈良の文化財も素晴らしい。どちらが秀でていくかではなくて、そもそも異なる

文化であることを、小学生に諭されてしまった。どの文化にも優劣はない。金子みすゞの言葉を借りるなら、「みんなちがって、みんないい」のだ。

70代の母がもったも顔をほころばせたのは、美術館でも大聖堂でも遺跡でもなく、スペイン広場であった。彼女が娘時代に観た「ローマの休日」の舞台のひとつである。同じ広場に立っても、私にその感慨はない。人それぞれの人生があり、経験があり、そこで培われた感性は異なる。ものを見る目だって、「みんなちがって、みんないい」。一人一人の内にも、他人とは異なる文化があるのだ。



吉川 敏子
[よしかわとしこ]

1968年大阪市生まれ。京都大学文学部卒業。同大学院文学研究科国史学専攻後期博士課程退学。同大学博士(文学)。東海大学文学部専任講師・准教授・教授を経て、2012年、本学に着任。最近の論文に、「女帝と皇位継承」(『史聚』41号、2008年)、「大化の東国国司二題」(栄原永遠男等編『律令国家史論集』塙書房、2010年)など。

奈良公園をどでかく見よう!

興福寺



まちかど探索

美しき『奈良観光』

奈良公園には、東大寺や興福寺、春日大社、浮見堂など、自慢の巡礼・観光スポットがたくさんあります。そんな奈良公園周辺の素敵なところを皆さんに知っていただけるように、今回は奈良観光擬人化キャラクター「鹿乃子」ちゃんが、食べて、感じて、体験したことを紹介します。

「鹿乃子」ちゃんは、奈良県の観光PRのために誕生したキャラクター。奈良をもっと盛り上げようと情報発信を行っています。

奈良観光擬人化キャラクター
まじろかのこ
『真白 鹿乃子』ちゃん

2015年10月
DEBUT!!

奈良公園の女の子の子鹿が、神さまのお使いとして『神使見習い』になりました。訪れた人々に奈良のいいところを伝えるために、人の姿に化身して一生懸命おもてなしています。



奈良公園はみだし散歩 歴史、自然、あの名物も!



牛すじ肉と
にんじんのキッシュ
500円(税別)

林檎のキッシュ 500円(税別)

ランチ
コースも
あります!

A キッシュのお店『レ・カーセ』

春日大社の近くにあるキッシュのお店。キッシュとは卵とクリームを使ったフランスの郷土料理のこと。レ・カーセではおかず系・デザート系があり、1ピースから買うことができます。



営業時間 10:00~17:00(ラストオーダー16:00)
ランチコース 11:30~13:00 or 13:30~15:00(要予約)
※店内でのご飲食は11:30から ※キッシュがなくなり次第閉店。

定休日 火曜日・最終月曜日 臨時休業あり
住所 奈良市春日野町158(奈良公園内)
TEL 0742-26-8707





東大寺

若草山

春日大社

国立博物館

360°
パノラマビュー

県庁屋上開放時間
(11月~3月末までの予定)

平日8:30~17:30
土日祝13:00~17:00(11月中は10:00~開放)
(12月26日~1月3日は開放していません)
※土日祝はイベント等の都合で開放日が異なります。
県庁ホームページ等でご確認ください。
(<http://www.pref.nara.jp/4203.htm>)

東大寺大仏殿の向こう側 知られざる『奈良観光』のスポット

B 1200年つづく古の社『奈良豆比古神社』



奈良阪にある771年創建の神社。樹齢千年を超えるクスノキの巨樹があり、年に1回行われる翁舞おきなまいは国の重要無形民俗文化財に指定されています(10月8日夜斎行)。境内に資料館があり、見学することができます(要予約)。

拝観時間 9:00~17:00
住 所 奈良市奈良阪町2489
(神社内・付近に駐車場はありません)
拝観料 無料
T E L 0742-23-1025



奈良公園で旅行者に聞きました。 奈良観光のホンネ

茨城県から古刹名勝めぐりで来られたお二人。奈良の魅力は「やっぱり文化財」と話すように興福寺や東大寺などをメインに観光されるそうです。初日中には広い「奈良公園」をガイドブックを頼りに散策。夕方から移動して二日目は「京都」の定番コース。ディナーも含めて、落ち着いた夜の奈良の魅力もゆっくり味わってみたいですね。

京都に負けない文化財の数々が一番の魅力

でも食事と泊まりはやっぱり京都かな？

大正時代創業
100年続く味に
鹿さんメロメロ



C 鹿せんべいの工場 『武田商店』



米ぬかと小麦粉で手づくりする鹿せんべい。野生動物のための餌を製造しているお店は全国でもめずらしく、武田商店ではその鹿せんべいを作っているところを実際に見学できます。予約してからいくのがおすすめです。



見学時間 8:00~12:00
定休日 日曜日
住 所 奈良市奈良阪町2476-2
T E L 0742-22-4853

D 佐保川沿いの 『桜並木』

春が待ち遠しい！

佐保川沿いの桜並木は幕末当時に奈良奉行の川路聖謨かわじとしあきらが命じて植えられたのがその始まりです。中には樹齢約160年になる見事な「川路桜」が今も残っています。堤防が遊歩道になっているので、ゆるりと散策することができます。



道の駅



station

9

杉の湯 川上



「源流の水」と「澄んだ空気」が溢れる
豊かな自然に囲まれたロケーション



おいしい山の空気で胸いっぱい深呼吸...
四季折々の美しい景観が楽しめます。

「山の幸」「川の幸」「田舎の味」
自然の恵みと澄んだ水が生まれる村
川上村には魅力がいっぱい。

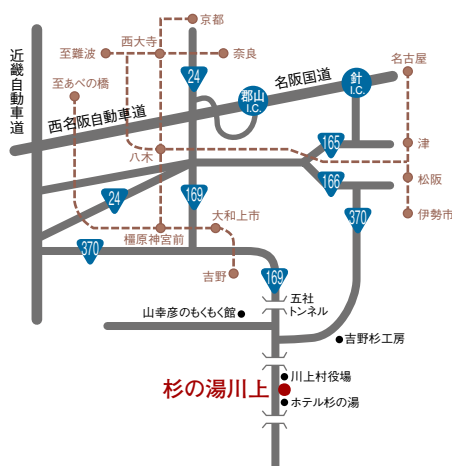
「道の駅 杉の湯 川上」が立地するのは、吉野の深い森からほとぼしる源流を集めた吉野川（紀の川）のほとり。大自然がぐるりと取り巻きます。大台ヶ原や熊野方面へのドライブ中、絶好の休憩スポットです。

各地で道の駅が多機能化が進んでいますが、ここではホテル杉の湯が隣接しています。その名の通り、湯自慢。川を渡る風、山を染める季節ごとの緑や紅を眺めてつかえる温泉は、日帰りでも楽しめ、立ち寄り客のふとした思いつきに答えてくれます。

お昼時にはぜひレストラン「山吹」へ。大和野菜をふんだんに使った定食や猪鍋定食など、ご当地の幸が並び、どれをいただくこうかと迷うほど。選んだのは、大和の茶粥と大和肉鶏の唐揚げでした。

特産品を探すなら、記紀の神話に登場する山幸彦が目印です。「山幸彦のおみやげ屋」では、吉野の杉・檜と職人技で作りに上げた木工品、山里で大切に育った食の逸品が充実しています。

そう言えば、駐車場に車を停めて外に出たとき、澄み切った空気に鼻が膨らみました。通るだけでも停まるだけでも、もったいない。見て、吸って、浴びて、味わって。ドライブを楽しい思い出にするのにジャストサイズの道の駅です。



道の駅 杉の湯 川上

奈良県吉野郡川上村迫695
(国道169号沿い)

営業時間: 9:00~20:00
(季節により営業時間が変更になることがあります)
※トイレ・駐車場・公衆電話は24時間利用できます。

休業日: 無休

駐車場: 53台
[大型車2台/身障者用1台/普通車50台]

問合せ: TEL.0746-52-0006

ホームページ

<http://www.suginoyu.com/> (ホテル杉の湯)

※冬期は冬用タイヤの装着か、チェーンの携行をお願いします。



川上村
キャラクター
「山幸彦」

お食事処

レストラン「山吹」特選メニュー

営業時間:11:00~14:30(ラストオーダー)



大和の茶粥定食 1,300円(税込)



大和肉鶏の唐揚げ定食 1,300円(税込)



猪鍋定食 1,600円(税込)



湯盛温泉 ゆもり

豊かな自然に囲まれ、ゆったりとした気分で温泉につかる贅沢。湯盛温泉を源泉とする「杉の湯」ならではの「金明の湯」「銀嶺の湯」が迎えてくれます。周りを気にせず、のんびりと過ごせる家族風呂もあります。

日帰り温泉:11:00~18:00(入浴は19:00まで)
料金:大人700円(税込) 小人400円(税込) 定休日:水曜日・年末年始

川上村
秋冬の絶景
point



御船の滝(氷瀑)

御船の滝は、高さ約50m。2段の滝で通常は水が勢よく流れ落ちている滝です。冬期の氷瀑は文殊菩薩を現すとも言われ、知恵を授けると伝えられます。滝見台もあるので凍った美しい滝をじっくり堪能ください。
※アイゼンなど冬の登山靴をご用意ください。



火打餅

火打石をかたどったよもぎのお団子の中にはあんこがたっぷり。おやつにお茶うけにいかがですか。



あゆ・あまごのうま煮

川上村の清流でそだったアマゴやアユ。甘露煮の味わいを堪能してください。



生芋こんにゃく

川上村のおいしい水とこんにゃくにゃく芋で、手作りならではの味にこだわっています。煮物、お刺身、田楽にもどうぞ。



しめじのうま煮・ふきのつくだに

地元川上村で丹精込めて手作りされている懐かしい故郷の味。昔ながらの風味が人気です。



乾燥しいたけ

川上村の自然のなかで昔ながらの手法で作られる乾燥しいたけです。噛みしめるほど濃厚な味が楽しめる逸品です。



吉野杉のわりばし

吉野杉の余材を利用した杉箸。木の香りと手になじむ感覚が魅力です。木の有効利用につながる優しい逸品です。

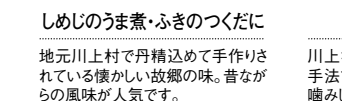
川上村のお土産を買おう

おすすめがいっぱい



きりこ・かきもち

ほんのり甘く、軽い食感が特徴のかきもち。おもちを油で揚げて作られるきりこは塩味がやみつきになります。手作りの味をどうぞ。



しめじのうま煮・ふきのつくだに

地元川上村で丹精込めて手作りされている懐かしい故郷の味。昔ながらの風味が人気です。



乾燥しいたけ

川上村の自然のなかで昔ながらの手法で作られる乾燥しいたけです。噛みしめるほど濃厚な味が楽しめる逸品です。



吉野杉のわりばし

吉野杉の余材を利用した杉箸。木の香りと手になじむ感覚が魅力です。木の有効利用につながる優しい逸品です。



手延そうめん

川上村のおいしい水と冬の冷気を生かしたそうめんは、コシの強さと素朴な味わいが特徴で人気を集めています。

印刷文化逍遙

番外編

優れたものづくり技術を自負する日本。Made in Japan の実力は印刷物にも言えることなのか。経験豊富な印刷マンたちが海外の印刷物をざっくばらんに品評しました。



手抜きか文化か 海外印刷 覆面座談会

I...印刷現場の指揮官
D...海外駐在歴14年
M...デザイナー
N...印刷品質の管理人
O...海外駐在歴1年



南アフリカの
動植物図鑑

逆さで
読まれへん。

N ここにある観光パンフレットを見ると、色遣いが鮮やか。全体的に原色に近いというか、海外は色で主張する印刷物が多いという印象がある。
I 私なんかはこの図鑑①のピンホールや見当ずれが目につく。印刷が雑すぎる。
D 読めればいい、わかればいいという感覚は確かにある。品質を求める海外企業の中には日本の印刷会社で印刷して、

海外に納品するところもある。
N 技術だけを見たなら、日本と海外の印刷の差は歴然。細かいところは気にしないというか。だから悪いところしか目が行かない。
M いいところもあるのでは？
O これ②なんかは写真の上にレイアウトした文字がきれいに白抜きされている。びしっと。日本で印刷してもずれるかもしれないのに、すごい。



ベトナムのトラベル雑誌

D このパリのバス観光MAP③はインキが均一に乗っている。この赤ワイン色のところ。これは見やすいし、さすがって感じがする。
I さっきのアフリカの図鑑、イラストがすごくリアルで点数も多い。タッチが同じだからおそらく1人で描いている。そんな秀作を印刷が台無しにしている。印刷し

たオペレーターは許さへん。
M ほくが気になるのはこのパンフレット④。地形図や生き物の絵に迫力と細やかさがあって、アメリカらしいと思うけれど、折った状態から表紙を開いた面の文字が逆さま。日本なら絶対にこんなデザインや折り方はしない。大らかと言え、大らかなんだけど。
N これ⑤も逆さになって読まれへん。

手抜きじゃない、
文化だ。

M 他の製造業のように海外生産、つまり日本向けの印刷物を海

3 パリのバス観光パンフレット



外で印刷することも珍しくなくなった。技術面以外で留意することは？

D 国によってCMYKの濃度の基準が違う。海外で印刷するときには、日本の顧客が要求する色に合わせるような気をつけないといけない。その国の気候風土でインキの質も違うから、海外に日本のインキを送って刷ったこともあった。

I 日本では手抜きと言われる印刷でも、海外の印刷会社には手は抜いているという意識はないのは。この雑誌②みたいがいいものはいいいし。この図鑑①と同程度でいいなら印刷は楽。生産性が高くなるし、残業時間が削減できる。さつき「雑」と言ったが撤回。雑というより、そういう印刷文化なんだと思えてきた。

N 印刷文化の側面で言うと、奈良の場合、歴史的な文書や美術があり、それを伝えるのに適した印刷が根付いてきた。さつき読めればいいという話が出たが、海外旅行に行ったときの観光パンフレットはそれでいい。むしろ日本の観



ハワイの自然観光パンフレット



ウィーンの市街観光MAP

光パンフレットがこだわりすぎ。**I** 日本は品質にも厳しいが、印刷会社への期待の表われだと思えばいい。優れたものを作ろうとするそうなる。

D でも、海外で日本人が印刷品質にこだわってあれこれ教える、やがて粗探しをして「こんな印刷じゃ困る」と文句を言ってくる。そのまま日本人決裁者を持つていくと、OKが出る。

O 海外では検品基準もはっきり作っておかないと。汚れのある印刷物は抜き取ってと言っても、どのくらいの大きさの汚れかがわからないから、検品が甘くなる。3ミリの汚れ、5ミリの汚れとか具体的じゃないと。これに悩まされた経験がある。

I 「奥付」というのがある。著者や出版社、発行年、印刷会社等のデータを記したもので、普通、書籍なら本文ページの後に記載される。これが海外だと本文より前に出てくる。日本の印刷って奥付かしい。「奥付」だからね。



啓林堂書店の外さない本棚

<http://www.books-keirindo.co.jp/>



人は見た目が9割
竹内一郎 著(新潮新書)

第1話で題名にもなっている「人は見た目が9割」だということを証明し、そこから著者自身の劇作・漫画原作・舞台演出や俳優教育の仕事の経験を活かし、漫画も交えながらわかりやすく『非言語コミュニケーション』術の数々を説明している。
日本の学校教育では、言葉だけが伝達の手段として教えられ、お互いにある

現代日本人のための『非言語コミュニケーション』入門書

まり語らずとも察する事を重んじる。これを著者は日本流とし、語るだけでなく身振り・手振りも加えて自分の意見を通すのがアメリカ流。物事を、会社の人や他人、恋人に正確に伝えるには、後者のアメリカ流の方が伝わる。なぜなら、他人から受け取る情報のうち言葉は7%しか無く、声の質・大きさ・テンポが33%、顔の表情が55%と、言葉以外がなんと9割以上である事が実験で証明されているからである。
それ以外にも、女性の嘘が見破れない理由や、礼儀作法の項などに納得することはかなりで、人生に大いに役立つ一冊である。

【西大寺店 店長 小嶋勝也】



イルカ漁は残酷か
伴野準一 著(平凡社新書)

近年、国際的な非難が高まる「日本の捕鯨」。賛成か、反対か、の論点は非常に多岐にわたる。そして、双方の主張は感情論のまま、不毛な平行線をたどっている。
特に現在、反対派の集中砲火を浴びているのが和歌山県太地町で行われている「イルカ追い込み漁」である。金

冷静に中立の立場で書かれた日本人必読のノンフィクション!

属首で脅して群れを入江に追い込み、一網打尽にして生け捕りや屠殺するのだが、屠殺した際の血で赤く染まる入江は、話題になった映画「THE COVE (ザ・コーヴ)」でのあまりにも残酷な映像で、観る者に衝撃を与える。
捕鯨賛成派の日本側だが、世界的にはずいぶんと分の悪い状況が続いている。
海洋資源の保護や水銀含有量といった科学的な側面や、古来からの捕鯨文化・食文化といった文化的な側面など全ての面において、鯨・イルカ漁の是非を日本人として考えさせられる一冊である。

【奈良店 店長 北浦文三】

命が吹き込まれる

木
森
が
あ
り



洋傘 made in NARA

Imajin21

創
今
造
人

悠久の歴史の流れ、古の都は
今も、その面影を色濃く残す
いくつものドラマがあり
新たな時代が生まれた
そこから先人の英知を知り
人を見つめ直す
そして「今」を創造す

樹
が
育
ち

KYODO SEIHAN PRINTING



そして紙ができ



本誌は、「FSC®ミックス認証紙」を使用しています。

