

Imajin 21



爽やか色いただきます

特集 奈良の細道

色白細身な三輪そうめん

あつてよかった奈良のモノ

香り高さ大和のお茶

「デザインと映画」に、あの「うっほ」も





奈良万葉活写

ひとつの風景を夕暮れまで眺め、暗くなったから帰ろうという
贅沢をしたことがこれまでに何度かありました。

苦しくも 暮れゆく日も 吉野川
清き川原を 見れど飽かなくに

いつまでも見ていたい風景を持っていますか。ずっとそれを見て
いる時間はありますか。回転し続けることが褒められる、な
んて。悠々としていられない世界はハードボイルドです。

Imagin21

創今
造人

奈良の細道 03 そうめん 1~3

奈良モノ語り 3 大和のお茶 4~5

リレー連載 世界遺産 奈良の風景 13 6~7

まちかど探索 朝公園 8~9

NARA 道の駅 station 10 宇陀路 室生 10~11

Essay 印刷文化逍遙 デザインで遊ぶ傑作映画 12~13

Biblio 啓林堂書店の外さない本棚



2016年4月14日に熊本県熊本地方
を震源として発生した、平成28年熊
本地震で被害を受けられた皆さま、
ならびに全国のご親族の皆さまに、
心よりお見舞いを申し上げます。

一人でも多くの方のご無事と、一日

も早い復旧をお祈りいたします。

奈良に13年間も暮らした文豪「志賀直哉」。彼が随筆
『奈良』の中で書いたとされる「奈良にうまいものなし」
という言葉が有名です。仮に現在随筆されていたら、この
ような言葉は生まれていないと思う。奈良から始まったと
言われる多くの食材、いつもの風景がいつもある事の有
難さ。不易流行の精神に基づき情報は正確に次世代に
伝えていかなければなりません。

代表取締役社長 近東 宏佳



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を超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
ましろかのこ
『真白 鹿乃子』
ちゃん



わたしたちができる環境づくり
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



03 奈良の細道

延ばしてつるり 食してつるり

爽快三輪そうめん

奈良から始まったといわれる日本の麺類。爽やかな食感がほしいとき、郷土の味をお勧めしたいとき、おなかに優しいものを食べたいとき、奈良にはそうめんがあります。奈良の「ちよつと細かいところ」を探る『奈良の細道』、今回は色白細身の美食をご案内します。

そうめん由緒記

奈良桜井の三輪山麓にはおいしいそうめんが生まれる条件が整っていました。小麦が育つのに適した地味と湿度。ミネラル分豊富な清き水。三輪山をご神体とする大神神社には「大神主の穀主が大和地方の飢饉の際、保存食として小麦をひいて棒状に練り、乾燥させた縄状のものを「つくった」との伝承が残っています。この縄状のものを「麦縄」「索餅」などと言ひ、これがそうめんの原型だと考えられています。

江戸時代には大阪から廻船で江戸に運ばれ、将軍家や諸大名に献上されたとも。「大和の三輪に、コシの強

実は災害時の保存食だった!?

「おいしいそうめんがある」。三輪そうめんの評判はこうして全国に駆け巡りました。

現在、奈良県の手延べそうめん生産量は3669トン（農林水産省・平成21年度米麦加工食品生産動向・小麦粉使用トン）。20117トンの兵庫、13566トンの長崎には遠く及ばないものの、全国3位です。毎年冬になると始まるそうめんづくり。細く長く延ばされたそうめんが白いすだれのように吊るされて、風に吹かれる光景は「そうめんの里」の風物詩です。

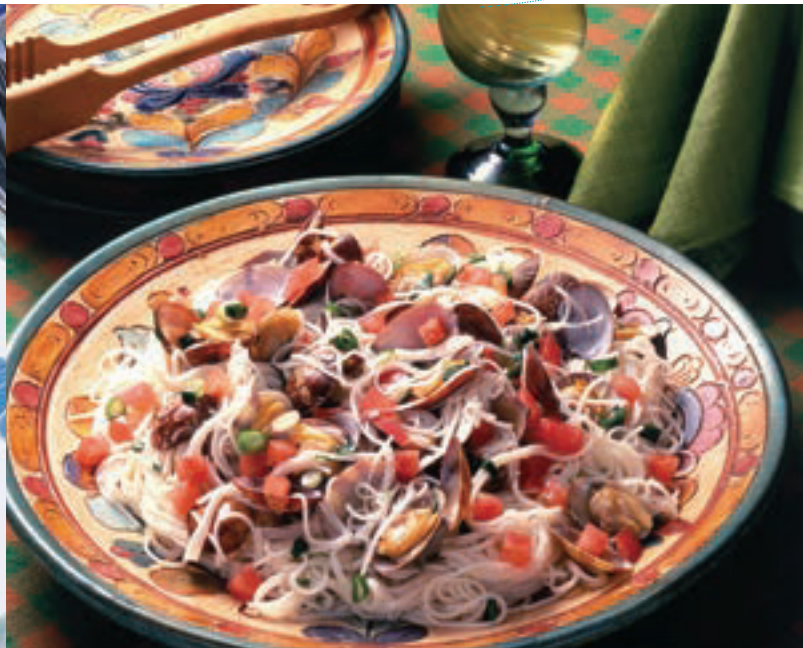




アイデア

そうめん レシピ —春夏編—

意外? あるある?
こんなそうめんいかが—



1 みんな喜ぶおいしい涼感 ツナたまそうめん

作り方

- ① ツナ缶の油を切り、適当な大きさに切ったゆで卵と混ぜ合わせておく。
- ② そうめんを約1分半ゆで、流水でよくもみ洗いして、水を切る。
- ③ そうめんの上に①を盛り、粉チーズとパセリを散らせ、そうめんつゆをかける。プチトマトを添えて出来上がり。

材料：4人分

そうめん 6束
ツナ缶 1缶
ゆで卵 2個
パセリ 少々
粉チーズ 適量
そうめんつゆ 250ml
プチトマト 2個

2 パスタ? いえ、そうめんもよく合うんです イタリア風そうめんボンゴレ

作り方

- ① あさりを砂抜きし、トマトは湯むきして5ミリ角に角切りに、青ネギは小口切りにする。
- ② あせりをオリーブ油で炒め、酒を入れ、ふたをして蒸し煮にする。あさりの口が開いたら塩コショウを加える。
- ③ そうめんは約1分、固めにゆで、流水でよくもみ洗いし、水切りする。
- ④ ②と③、トマトと青ネギをよく混ぜ合わせて出来上がり。

材料：4人分

そうめん 4束
あさり 300g
トマト 中2個
青ネギ 5本
オリーブオイル 適量
塩・コショウ 少々
酒 150cc



伝統の手延べ技法を体験
ひっぱりながら細くしていく製麺技法が「手延べ」です。古くから伝承されてきた「手延べ技法」を三輪そうめん山本「麺ゆう館」で体験することができます。

自分で延べたそうめんはお持ち帰りできます

三輪そうめん山本
麺ゆう館

奈良県桜井市着中880
TEL.0744-44-2001 (予約ダイヤル)
●体験時間 10:00~15:00
◎月曜日・ゴールデンウィーク・年末年始
●期間:9月~6月 ●定員50名まで
●料金:1,000円(税抜)

三輪そうめん山本の「2日間工程」



1 なかだて

小麦粉をこねるための塩水をつくる。塩と水の配分は天候などに合わせて変える。



2 こね、団子踏み、いたぎ

小麦粉を塩水でこね、団子踏み※の要領で延し、餅状にした後、うず巻き状に切り、帯状に巻いていく。



3 油がえし、ほそめ、こより

麺の乾燥と付着を防ぐため、表面に綿実油を塗り、撚りながら細く紐状に伸ばす。



4 かけば

細くした麺を2本の管に8の字状に掛け、3~4時間熟成させる。



5 こびき

紐状の麺を約60cmまで延ばし、室(むろ)に入れて、翌日まで熟成させる。



6 かどぼし

しなやかな麺をそうめんの細さまで少しずつ引き延ばして、天日干しにする。



7 こわり

長く延ばして乾燥させたそうめんを19cmに切りそろえ、木箱に入れて蔵で寝かせる。

※かつて、足で踏んで小麦粉をこねていた頃、少しでも体重がかかるように重たい荷を背負って作業をした。これを「団子踏み」と言う。

「これ奈良の」で通じる そうめんオールスターズ

喜ばれるおみやげに「ご当地、驚き(珍しい)、おいしい」の条件は外せません。
これらを満たす奈良みやげといえば、そうめんが上位に浮上。
伝統にアイデアをプラスしたそうめん系をセレクトしました。



NEW麺

6種(にゅうめん、梅茶漬け味にゅうめん、うどん、カレーうどん、みそ煮込みうどん、山菜そば)各¥500(税抜/2食分) ※贈答用詰合せあり
お湯を注いで、レンジでチン。簡単でおいしい特製麺料理。もらった人が食べるのを楽しみにしてくれそう。自宅用としても重宝します。

三輪素麺土蔵囲い

家庭用200g(50g×4束)¥580(税抜)
※木箱入り贈答用あり
そうめんは熟成させることでコシと旨みを増していきます。その最上にあるのがそうめん蔵で2年以上じっくりと熟成させた大古物(おおひねもの)です。三輪そうめんの真髄をどうぞ。

三輪そうめん山本 奈良県桜井市箸中880

TEL.0120-03-6661

9:00~17:00 ④売店:年末 ⑤60台

三輪山本 検索 <http://www.miwayama.co.jp/>

お問合せ
ご注文は

麦縄菓子

袋入り¥400(税抜/15g×5本)
紙箱入り¥1,150(税抜/15g×12本)~
練って紐状に伸ばした小麦粉を寄り合わせて揚げたお菓子。そうめんの原型と言われる奈良時代の「麦縄」がモデル。しっかりとした歯ごたえが特徴です。



卑弥呼五彩

¥550(税抜)
紫芋、玉子、白、梅、抹茶各50g
※木箱入り贈答用あり
桜井市マスコットキャラクターの「ひみごちゃん」も大好きな5色のそうめん。器の中でパッと華やぎ、そうめんファンに喜ばれています。



やまと旬菜 三笠

三輪そうめんをはじめ、奈良の食材を
雰囲気たっぷりの空間で味わえます



素麺ランチ ¥880 (税込)

奈良市登大路町36-2 奈良商工会議所ビルB1

TEL.0742-20-8010

11:00~15:00(LO14:30)

17:00~22:00(LO21:30) ④無休 ⑤無



おいしい三輪そうめんならこのお店!

1717年創業、老舗自慢の極細そうめん
世界も認めるコシと喉越しは格別



そうめんセット万葉 ¥1,200 (税抜)

奈良県桜井市箸中880

TEL.0744-43-6661(代)

11:00~16:30

④年末年始 ⑤60台



三輪茶屋

やまと庵

近鉄奈良駅前店

工夫を凝らした地元奈良ゆかりの品々
こだわり抜いた味を召しあがれ



三輪の焼そうめん ¥734 (税込)

奈良市東向中町4 2F

TEL.0742-23-5577

11:30~15:00(LO14:30)

17:00~23:00(LO22:30) ④無休 ⑤無



東大寺門前に古民家を活かした食事処
いざさ寿司や素麺の御膳料理が人気です



夢御膳 ¥2,100 (税込)

奈良市春日野町16

TEL.0742-94-7133

11:00~19:00(料理LO 18:00ドリンクLO 18:00)

④不定休(要問い合わせ) ⑤有



るぎと 夢風ひろば店

あつてよかった
本当にいいモノ

3 大和のお茶

奈良モノ語り

奈良とお茶は深い仲。村田珠光に、大茶盛に、茶粥、茶せんも名物です。県民1人あたりのお茶の年間消費量で奈良県は全国3位だとか(平成26年、総務省統計局調査より算出)。おいしいお茶を飲める幸せを奈良からお届けします。

このへんでいつぶく
しませんか

日本で栽培されている茶の品種は、最多栽培品種の「やぶきた」や奈良県在来種を改良した「やまとみどり」など60種類以上。お茶は古代中国では解毒の薬として飲用されていたようで、お茶も薬も「一服」と言いますし、鎌倉時代に臨済宗開祖・栄西が著した『喫茶養生記』からもお茶が体に良いものとして飲まれていたと想像できます。大和のお茶は全国有名ブランド茶に劣らぬ風味と香り。自宅でお茶を淹れるなら、種類や値段だけでなく、産地も気にしてみると、自分好みのいい出会いがあるかもしれません。

玄米茶

番茶に炒った玄米を混ぜるという組み合わせは絶妙で、香ばしい香りが特徴。熱湯・短時間で淹れていただく。カフェイン含有量は玉露の約1/10、煎茶の約1/3。

おいしいお茶はココが違う

参考：日本茶業中央会
「日本茶入門」

1. 茶葉は色が濃く、細くて丸くよれているものが◎
2. うま味を楽しむ上級茶は中温～低温でじっくり淹れる。
3. 種類によって最適な湯の温度と浸出時間があるので要チェック。

(例)	湯温度	浸出時間	飲むときの適温
「煎茶」	70℃	2分	50℃
「番茶」	熱湯	30秒	75℃

4. お茶は酸素や温度で変質しやすいので、上級茶は冷蔵庫、ほうじ茶など普段飲みのお茶は冷暗所で密封して保管。
5. 香りを楽しむお茶(番茶、ほうじ茶など)は茶葉を惜しまずたっぷり。
6. 複数の茶碗には、お茶の濃度を一定にするため回し注ぎを。
7. やかんで淹れたお茶も1日で飲みきろう。

抹茶

新芽に日光が当たらないよう覆いをして栽培。煎茶などと違い、製造工程に「揉む」はない。茶臼で挽いた微粉末を湯で攪拌していただく。お菓子づくりにも活躍する。

煎茶

日本で生産される茶の約7割を占めるのが煎茶。新葉を摘んですぐに蒸して揉んで作られる。じっくりと浸出させると、上級品ほど甘みと香りが際立つ。

ほうじ茶

番茶（伸びた葉や茎などが原料）を、その名の通り、火であぶって作る。香ばしさが特徴で、茶葉の色は茶色。番茶同様に日本の食事とよく合う。

耕作放棄された茶畑



これが「ヤマ茶」だ

野趣を味わう原始系アウトドア茶。

1. 茶を枝ごと切り、火であぶって水分を飛ばす（火傷に注意）。フライパンでもOK。
2. やかんや鍋に湯を沸かし、炒めた葉を投入して、湯の中で躍らせる。
3. 色と香りが出てきたら、火を止めて、出来上がり。野趣あふれるお茶をゴクゴクとお試ください。



新茶

茶の実の油

茶の木はツバキ科。椿油同様に、茶の実から搾った油も高品質。オレイン酸やカテキン等を豊富に含み、消化吸収に優れます。10kgの茶の実から100mlしか取れない貴重な油。



茶の木炭

ジャングル化した茶の木を伐採し、炭窯で木炭づくり。軽くて細く、着火性が高い。バーベキューなど屋外料理に便利です。



放っておくと短期間で樹高3mほどにもなる茶の木。整然としたイメージは丹念に手入れをするからこそその景観なのです。しかしたとえ荒れても茶の木にはいろいろな活用法が。奈良県山添村の試みを2つ紹介します。

飲むだけじゃない
お茶の実力

奈良の風景

13

奈良大学 文学部 文化財学科 教授 魚島 純一

違った視点から見た風景
異なる存在に気づく



明日香村・石舞台古墳 (2010年3月撮影)

このコーナーの文章を書くように依頼され、何でも気安く引き受けてしまうのが悪いクセの私は、あっさりと引き受けた。しばらくして、これまでのこのコーナーの記事が手元に届き、その執筆者と文章を見た私は、後悔の念でいっぱいになった。読者の皆様ならご存知だろうが、これまでの執筆者は、東野治之先生はじめそうそうたる顔ぶれである。とは言え引き受けたからには穴をあけるわけにはいかない。テーマである奈良の風景について、あれこれと思いをめぐらした。

私にとっての奈良の風景

自分にとっての奈良の風景って何だろう？ さまざまな思い出とともにいくつかの風景が頭に浮かんだ。

小学生のころ、父に連れられて毎週末のように散策した明日香の風景。ちょうど高松塚古墳の壁画発見に沸くころで、今の私の原点を作ったと言っても言い過ぎでは

ない懐かしい風景である。

その後、縁あって学生時代を過ごした思い出に残る奈良の風景は、再開発前の雑然とした西大寺駅近辺や、何もない草原だった平城宮跡。奈良公園内や周辺の寺社のたずまいは今もあのころと何も変わらない。きつともっと古い時代からもそう変わらない景色なのだろう。

異なる視点の存在

そういえば、4年前、久しぶりに戻った奈良で感じた違和感のことも思い出した。

幼いころを大阪の北部・箕面というところで過ごした私にとって、生駒山は見慣れた景色であった。千里丘陵の北縁から見る大阪平野の東の端の生駒山は、独特の山並みとテレビ塔などから、こどもながらにも簡単に識別できた。私の中では、あたりまえの景色だった。

ところが、奈良盆地から見る生駒山はどうだろうか？ 私がこどもころから見慣れた生駒山とは



奈良大学から見た生駒山に沈む夕日 (2016年2月撮影)

まるつきり裏返しだ。

そういえば、以前暮らした徳島の地には、街のど真ん中に「眉山」という山が鎮座する。万葉集にも詠われた、まさに眉毛の形をした山である。万葉集の眉山も、観光ガイドに出てくる眉山も、すべて吉野川の北岸からの眺めだ。しかしながら、私が住んでいた場所から見えた眉山は反対の南側からの景色だった。ここでも異なる視点から見た景色について考えさせられたことがあったことを思い出した。

いつも自分が見ている風景は、必ず別の視点から見ている人もいる。自分にとつてのあたりまえが他人にとつてもあたりまえかといえれば決してそんなことはない。世



吉野川北岸から見た眉山 (徳島市・2000年5月撮影)

の中全体に余裕がなくなっている。昨今、違う考えの他者を認めたり、許したりする寛容さも改めて考えなおさなければならぬかもしれない。さて、毎日のように目にするこの違和感たっぷりの生駒山にも、奈良に来て4年が経とうとする最近はようやく慣れてきた。やがていつかは、これが私の中の生駒山の景色となるのだろう。

いつもの風景が、いつもそこに
あることのありがたさ

人は、日常見慣れた景色に何か特別な思いを抱くことはあまりないだろう。自分自身の心境や生活が変わった時、はじめてこれまで

と違った何かに出会い、それまであたりまえだった景色にも懐かしさを感じたりするのだと思う。

そう考えると、30年ほど前に見た風景と変わらぬところがあるこの奈良の地は何と素晴らしい場所であろうか。

いつもの風景があたりまえのようにこれから先もずっとそこにある、そんな平和や、幸せな今に感謝するとともに、いつまでもこの風景を守りたいと強く思う。

風景をまもること・
文化財をまもること

むりやりに自分の専門である文化財保存科学と結びつけるとするならば、文化財の保存とは、それぞれの建物や仏像、遺跡や出土品をまもり伝えることだけではなく、それらが存在した時代に暮らした人々が目にしたのである。景観を残そうとすることも大切なのだろうと感ずる。なぜなら文化財はその風景を見ていた人達によってつくられ、その風景の中で暮らしてきた人達によってまもられてきたものだから。ちなみに、最近の私のお気に入り風景は、般若寺辺りから見た東大寺大仏殿の姿である。この風景も、奈良の北端に暮らす者だけが見ることが出来る素敵な奈良の風景のひとつだろう。



魚島 純一

[うおしま じゅんいち]

1964年大阪府生まれ。1987年奈良大学文学部文化財学科卒業、1989年から徳島県立博物館で保存科学担当学芸員となり、展示や普及活動の他、博物館の環境管理や資料保存、考古資料などの分析を手がける。2012年4月より、奈良大学文学文化財学科(保存科学)、現在に至る。



般若寺付近から見た東大寺大仏殿 (2016年3月撮影)

鞆公園 うつぼ

大阪市西区

鞆公園は、北を京町堀に面し、東から四ツ橋筋、なにわ筋、あみだ池筋が南北に走るエリアにまたがる都市公園です。緑あり、花あり、親子で遊べる遊具あり。テニスやウォーキングで体を動かす人、野鳥の声に耳をすます人もちらほら。バラ祭(5月)や花と彫刻展(10月)など、イベントもにぎわいます。近年は周辺にファミリー向けマンションが建ち、新しい住民が増えて、飲食店や服飾雑貨店の若返りも目立ちます。散歩やスポーツ、食べたり買ったり、思い思い。縮こまった心と手足に鞆公園の開放感が効きます。

「うつぼ」と聞くと、凶暴にして珍味なる海のギャングを思い浮かべるかもしれませんが、大阪の「うつぼ」は暴れたり噛みつきいたりしません。むしろ癒しの存在。だって大阪の「うつぼ」は公園ですから。春から新緑とバラの開花へ。「鞆公園」はいい季節です。



B ATRIO BICI CAFE



鞆の緑を感じるイタリアン
公園内の小道から入店できるイタリアン&ワインのお店。ランチはパスタランチ850円～。ボリュームがあるせいか、男性客も目立ちます。新緑、薫風、青空など自然を感じる鞆公園サイドの席がおすすめ。

住 大阪市西区京町堀1-8-27
営 11:30~15:00 (ランチ)
11:30~22:00LO (カフェ/日祝21:00LO)
17:30~22:00LO (ディナー/日祝21:00LO)
休 無休 ☎ 06-6447-9898

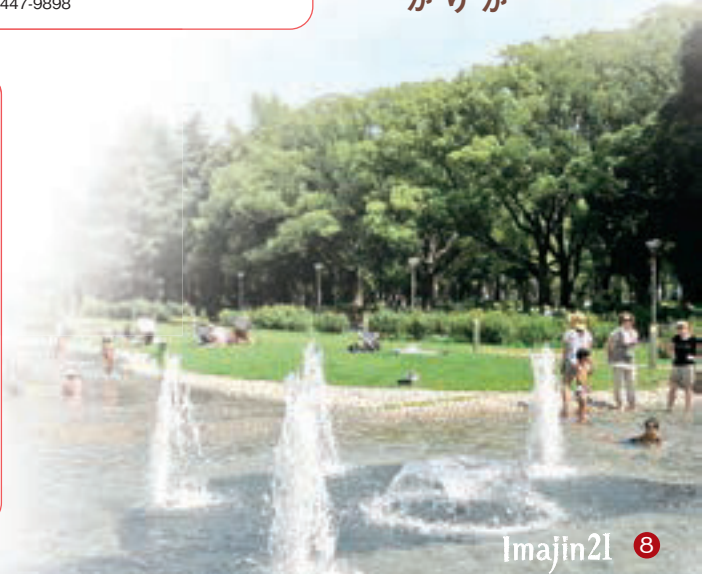
C 大阪科学技術館

世の中を便利にしている科学技術を知る体験型施設。ゲームや実験の仕掛けがあちこちにあり、エネルギーや光、宇宙などについてわかりやすく紹介しています。「そうだったのか」「こんなこともできるのか」と、家族でわいわい学べます。深海探検ジオラマやピラミッドの建設見積もりもあり、大人の方が意外とはまるかも。

入館無料！すごい科学技術たち

住 大阪市西区鞆本町1-8-4
開 10:00~17:00 (日祝~16:30)
入 入館無料
休 夏期休館、冬期休館(詳細はHP)
☎ 06-6441-0915
HP <http://www.ostec.or.jp/pop/>







建築デザイン本がどっさり

A 柳々堂 りゅうりゅうどう

約10坪の店内には建築・デザインの書籍、雑誌がぎっしり。建築技術からまちづくりのヒント、建築家の人生観まで、選書眼の深さを感じます。建築事務所などからの注文配達依頼が多く、自著を持ち込む建築家もいるとか。一般書籍や雑誌、古書も置き、建築に詳しくなくても、建築写真集やデザイン集を眺めてつい長居してしまいます。



住 大阪市西区京町堀1-12-3 **営** 8:30~19:00(土曜~15:00)
休 日曜、祝日 **☎** 06-6443-0167
HP www4.osk.3web.ne.jp/~ryuryudo

1 バラ園

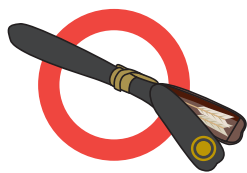
バラはやはり花の女王。約170品種3400株が咲き誇る季節になると、靱公園は一気に華やきます。優雅なバラたちをボランティアの皆さんがお世話していることをお忘れなく。



4 靱テニスセンター

スクール、一般利用のほか、世界スーパージュニア選手権や学生トーナメントなどが行われるテニスの殿堂。ハイレベルな大会ではスピード感満点のプレーを間近で観戦できます。

うつぼ
靱
(矢巢)



うつぼ
鱈



靱公園の歴史

うつぼ。珍しい地名です。この「うつぼ」は魚類の「鱈」ではなく、矢を入れる道具。武士の腰にぶら下がる矢入りの筒状の入れ物に心当たりはありませんか。あれが「靱」です。

靱界隈はかつて干物や鰯節、鮮魚を扱う海産物市場でした。西区の昔話によると、市内巡視の秀吉公が魚商人の「安いよ」の売り文句に対して、「やす(矢巢)とは靱」と言ったそう。秀吉公がひねったダジャレが「靱」の由来のようです。

1945年大阪大空襲で焼け野原になり、戦後は進駐軍がここに飛行場を設置しました。その後、戦災復興土地区画整理事業で整備され、1955年10月に開園。当時は戦後にできた最大の公園でした。

3 ナニコレ・オブジェ

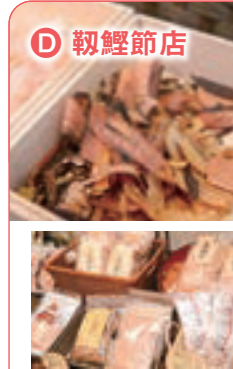


5 楠永神社

樹齢400年といわれるクスノキに守られた楠永神社。神の使いである白蛇が折にふれて現れるとされ、靱界隈に海産物問屋が立ち並んだ江戸時代初期から大切に祀られています。



D 靱鰯節店



香り極上！これぞ鰯節の真骨頂

鹿児島産の鰯節が店頭で蒸され、店内で三代目の宮章雅さんに丁寧に削られると、極上の削り節のできあがり。湯の中で削り節が踊る三角だしパック(8袋入り432円)やお好み焼きにもだしにも使える花けずり120g540円が人気です。有名料亭も使う靱鰯節店の削り節でご家庭の味が変わります。

住 大阪市西区靱本町1-16-6 **営** 8:00~17:00 **休** 水曜、日曜、祝日
☎ 06-6443-9841 **HP** http://www.utubo-katuo.com/

道の駅



station

10

宇陀路室生



施設と景観が調和する道の駅
地元室生の杉材が森の憩いを演出します



道の駅から車で5分、滝谷花しょうぶ園は春から秋にかけて、芝桜、てっせん、花菖蒲、紫陽花、萩など花のメドレーが楽しめます

宇陀・室生はかつての伊勢街道の宿場町
観光の起点として、特産品の直売所として
奈良の東の玄関口として賑わいを見せています

奈良と三重の県境に位置し、宇陀川を見下ろせる「道の駅宇陀路室生」。大和と伊勢を結ぶ地域に位置する道の駅です。道の駅周辺には、屋外の五重塔としては日本最小の五重塔を持つ「室生寺」や、唐崖仏や桜の名所である「大野寺」、600種100万本の花しょうぶ園が咲き乱れる「滝谷花しょうぶ園」などがあり、四季折々の自然や景色を愉しむことができます。

建物は、人々がゆつくりとくつろげるように、ミニメント広場と一体的に設計され、室生寺の持つ美しさや鳥が飛び立つ「飛翔」をイメージし、二方向を全面ガラス張りにした大胆なデザインになっています。

駅内には、「食べる」「触れる」「知る」「交わる」をテーマに、旬の地元野菜を使った「宇陀川御膳」や「元気玄米茶がゆ御膳」が人気の和風レストラン「青葉の庄」、村の名物や物産品などを販売する「物産販売コーナー」、観光や室生の情報を随時提供する「情報案内コーナー」があります。本館隣の農産物直売所「こもれび市場」では、室生の新鮮な地元野菜を販売しており、観光客や地元村民に多く利用されています。

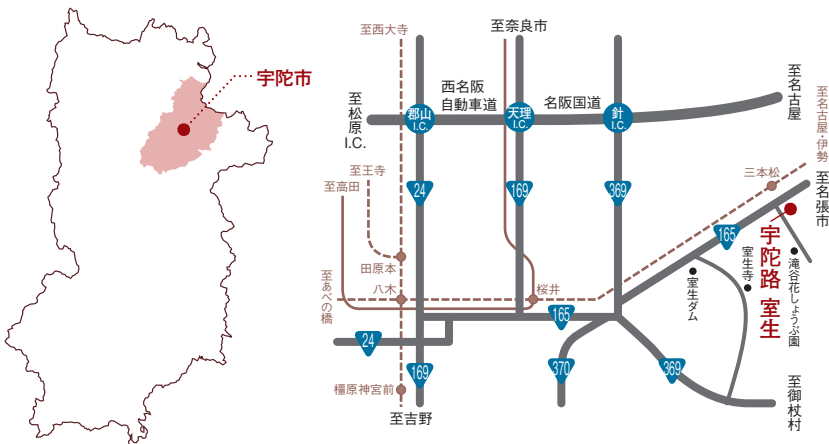
奈良東部や三重へお出かけの際は「道の駅宇陀路室生」へ。一年中愉しむことができる風景が待っています。

道の駅 宇陀路 室生

奈良県宇陀市室生三本松3176-1
(国道165号沿い)

- みやげ物売り場
営業時間:9:00~18:00
休業日:年末年始(12/31~1/1)のみ
 - レストラン
営業時間:9:00~18:00
休業日:水曜、年末年始(12/31~1/5)
 - 野菜直売所
営業時間:4/20~8月 8:00~17:00
9月~4/19 8:00~16:00
休業日:年末年始(12/30~1/1)のみ
- 駐車場:33台
[大型車4台/普通車29台]

問合せ:TEL.0745-97-2200
※トイレ・駐車場・公衆電話は24時間利用できます。



お食事処

レストラン「青葉の庄」特選メニュー
(毎週水曜日休業)



茶そば御膳



宇陀川御膳



元氣玄米茶がゆ御膳

特産品・名産品がいっぱい
室生のええもん

宇陀の気候や風土、そして歴史と伝統が薫る逸品の数々。道の駅宇陀路室生の代表的なお土産物を集めました。

宇陀川饅頭

白あんとう陀小豆を丁寧に優しく炊き、薄皮でしっとり焼き上げました。小豆と白あんの調和が楽しめます。

宇陀せんべい

宇陀の食材を使用し、素材の持つ自然の香りと風味が広がる手焼きせんべい。



ブルーベリー玄米黒酢・ジャム

花の郷 滝谷花しょうぶ園の手づくりブルーベリー。無添加・無農薬です。

相馬醤油

おいしい水と発酵に適した自然環境の中、昔ながらの製法と味を守り続ける逸品です。



山菜菓子

雄大な自然が残る室生の里で採れた山菜を使用し、風味をそこわずに砂糖をまぶしたやさしい味が魅力です。

山菜の佃煮

ご飯にはもちろん、お酒の肴としてもいかがでしょうか。

草もち

春摘みのヨモギをふんだんに使用した草餅は、自家製の甘すぎない餡とさわやかなヨモギの香りがする道の駅看板商品です。



デッチようかん

甘すぎずさっぱりとした風味はお茶が進みます。



日本酒「阿騎野物語」

古くは「阿騎野」と呼ばれた大宇陀で、古代米(赤米)を用いて醸造した歴史ロマンがいっぱいの日本酒です。



道の駅 駅長 おすすめのハイキングコース

道の駅宇陀路室生へぜひお立ち寄りください



駅長の廣森謙之さん



安産寺(子安地藏)巡りコース

道の駅から約0.5km
約8分

1 安産寺 子安地藏菩薩 (室生三本松 中村)
子安地藏は安産寺に祀られている国の重要文化財の地蔵菩薩。像高177.5cm、稚(幼)の一本木から彫成された平安時代の作とされます。子授け・安産にご利益があるとされ、全国から拝観者も多い。(拝観は要予約)

2 深野地区
日本ユネスコ協会連盟「プロジェクト未来遺産」に登録され、「いやしの里深野を指して 希少になったササユリ保護・増殖活動」も認証を受けました。また、「日本の里百選」にも選ばれ、四季折々の原風景が見事です。

3 青葉の滝 ▶道の駅へ約1.7km 約26分
古くから修練の場であった青葉の奥の樹林から流れ落ちる高さ5mほどの滝。源平台の際に平清盛が持っていた青葉の笛は、この藪の竹で作られたと伝えられています。

大師の道 巡りコース

道の駅から約0.7km
約11分

4 大師堂
長瀬の大師堂は室生寺参りの人々が休憩したお堂で、その前に文政二年(1819年)に建てられた1.2mの道標があり、次のように刻まれています。
●(右側) 文政二卯十二月立之 是より五十丁 ●(左側) 丁石見願主(総)
●(正面)【梵字】 女人高野室生山

5 花の郷 滝谷花しょうぶ園
室生古道に広がる10,000坪の園内では枝垂れ桜、芝桜、てっせん、つるバラ、花菖蒲、紫陽花、ハス、ブルーベリーなど、あてやかに咲き競う春から夏への花のメドレーが楽しめます。

6 福丸
棚田の風景がハイキングに最適。この地域に伝わる「福丸」という新年を迎える行事と、棚田一面に燈火を並べる「燈火会」を融合させたイベントを毎年大晦日に開催しています。

印刷文化逍遙

デザインで選ぶ
傑作映画

最近、どんな映画を観ましたか。好きな監督の作品だったり、俳優のファンだったり、映画を観るきっかけはいろいろ。宣伝チラシやポスターにグッと来た！という人もいるでしょう。映画の魅力を印刷がどう伝えたかに迫ります。

『FACE』

1997年イギリス
監督…アントニア・バード
出演…ロバート・カライルほか

男の虚無感を物語る、ざらついた質感はデザインの仕事。暗いが沈まず、渋い。撮影地のロンドン・イーストエンドは、『野性の呼び声』で知られる作家ジャック・ロンドンが『どん底の人びと』を書いたまち。つまり、そういう地域だ。

物語は武装強盗団のメンバー同士の疑心暗鬼を描く。俺が夢見ていたのは、こんな俺じゃない。

視線を外した男のため息が聞こえてきそう。危険と退廃が漂うトーンがやりきれなさを炙り出している。

『天使の詩』

1966年イタリヤ
監督…ルイジ・コメンチーニ
出演…アンソニー・クエイルほか

ピートルズが来日した年に公開された、涙腺刺激系名作。母を亡くした幼い兄弟と父にさらなる別れが訪れる。もちろんフィルム時代の作品。パンフレットに掲載された画像はフィルム独特の味わいがあり、こつこつと着色加工しているシーンを思うと、敬意を覚える。

映画評論家の淀川長治氏による解説、やなせ・たかし氏らの感想コメントも読めて、貴重にして豪華なパンフレット。永久保存で間違いなし。



『un homme et une femme』

(邦題『男と女』)
1966年フランス
監督…クロード・ルルーシュ
出演…アヌーク・エームほか

カンヌ国際映画祭グランプリ(現パルム・ドール)受賞作品。夫を亡くした女と、妻を亡くした男の物語。風景描写や構図の評価も高いが、ポスターでは面積と色が異なる2色のフレームで、男と女の表情を中心に17カットを展開。とりわけ眼差しに気を遣い、愛と戸惑いをにじませる。

ふたりの先にあるのは喜びか悲しみか。ポスターからは読み取れないところに、ポスターの仕事ぶりを感ずる。

『南極料理人』

2009年日本
監督…沖田修一
出演…堺雅人ほか

宇宙から降りてきたような青、マイナス54℃の大地。ここは南極。はにかみながら佇む主人公の防寒服が鮮やかに発色し、3色が強く印象に残る。水色のタイトル文字の画の交差箇所が白いのは、冷凍感を演出するためか。芸が細かい。

南極観測隊で料理人を務めた西村淳著『面白南極料理人』が原作。劇中には伊勢エビフライ、

ローストビーフなど豪華メニューが登場するが、チラシにはおむすびがちよこん。日本人だなあ。



『スラムドッグ\$ミリオネア』

2008年イギリス
監督…ダニー・ボイル
出演…デーヴ・パテルほか

2009年米アカデミー賞8冠の栄光とは裏腹に、表紙は帯がなければまるで地味。あと1問でゼロか賞金獲得かというクライマックスのスリルを反面的に演出する効果を意図しているように思える。掲載写真は輪郭が鮮明。映像撮影時に宣伝素材としてスチール撮影したので

ろう。最終ページに「インド周遊8日間21万8千円」などの日本発ツアーの募集広告がある。日本版パンフレットの制作者による、隙のない広告営業に感心する。

『銀河鉄道999』
1979年日本
監督…りん・たろう
出演…星野鉄郎(野沢雅子)ほか

意味を持つ映画であるだけにデザインにこだわりを感じる。ただし突っ込みどころが2つ。レコードジャケットに似せているが、実際のLPレコード紙ジャケットより小さい。どうせやるなら細部も合わせてほしかった。そして村上春樹氏の映画に寄せる原稿がない。玉に瑕というか、点晴を欠くというか、まことに惜しい。

『銀河鉄道999』

1979年日本
監督…りん・たろう
出演…星野鉄郎(野沢雅子)ほか

77年漫画連載、78年アニメ放映がスタートした松本零士氏「銀河鉄道999」が原作。銀河系の表紙に登場するのはメルヒとリ。鉄郎は知らないの?と考えるところだが、当時の漫画・アニメ少年がメルテルに夢中だったことを考えると、これでいいのだろう。

制作者直筆の「メカ、キャラクターの設定資料」や「絵コンテ紹介」は企画力の功績。解説にある「日本中のヤング」の表現や、文字列のズレ(例「原作者」松本零士氏)はこの時代のご愛敬というこ

とで。



『Norwegian Wood』

2010年日本
監督…トラン・アン・ユン
出演…松山ケンイチほか

ビートルズ「ノルウェイの森」のレコードジャケットにあらず。音楽が随所で



啓林堂書店の外さない本棚

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



脊梁山脈

乙川優三郎 著(新潮文庫)

戦争に負けて故郷へ帰る列車の中で、矢田部は偶然出会った小椋に親切にされる。

戦争が終わって初めて感じた日本人の温もりに心打たれて、故郷に戻ってから少しの手がかりを元に友人を探していく。

小椋が木地師である事がわかり、木



この子を残して

永井 隆 著(平和文庫)

『長崎の鐘』において放射線を扱う医師として原爆体験を記録した永井隆博士の、もう1冊の代表作。白血病で余命幾ばくという状況を悟り、思い通りにいかない身体を横たえながら思考し記された内容は、自分の死後も過酷に生きていかなければならないであろう2児への想いをはじめ、信仰、原子力

日本の伝統美に魅せられた男の再生の物語

地物の美しさにふれた矢田部は図録をつくり始める。

友人を探しながら木地師の起源、日本の民俗、さらには古代史までほとんど興味は広がる。

図録作成と2人の女性との出会いによって、ゆっくりと戦争で失った自分を取り戻していく。

難しい内容も多いが、山で出会う人々と自然が豊かに描かれて非常に美しい。

手を加えられた工芸品だけではなく、日本の実用的で素朴な美への関心がそそられる1冊である。

【学園前店 店長 中村 潔】

平和とは。伝えなければならないことがある。

平和に関すること等多岐に渡る。

永井隆という人は特に原爆投下に関する考え方において公に論議されることも多いが、彼の1人の人間としての想いには胸を打たれ、現在にも共感し得る。学生時代に読んだ本書を、3・11以来毎年必ず読むことにしている。ある年はわが子を思う父親の心によせて。ある年は原子力について考えるために。ある年は馴染み薄い信仰への理解のために。初版本発行より半世紀以上の時を経てなお、私たちが生きる今の世について考える糧となる良書である。

【生駒店 店長 松井典子】

命が吹き込まれる

木
森
が
あ
り



大和茶の茶葉

Imagin21

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

KSP

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。

