

Imajin 21

Vol. 38
2019 Autumn & Winter

この食感が
たまらない

ぷるっ

つやつ

おいしい奈良
発見

特集 奈良の細道

大和の美味しいお米

シリーズ

奈良モノ語り「吉野本葛」

新連載

奈良の端っこを見にいく「野迫川村」

とろろ



奈良万葉活写

まだ暑さが残る中、やや荒く冷やかな風が秋の訪れを知らせ、濃く色づきゆく草木が秋の深まりを感じさせてくれます。

秋の田の 穂の上に置ける 白露の
消ぬべくも我は 思ほゆるかも

恋の心細さを、穂先のできる白くきらめく玉に重ねて詠われています。実りや色彩の豊かさのうらに、枯れゆくはかなさや悲哀さをも象徴する秋。人の心情も一層と繊細になる季節です。

Imajin21

創今
造人

奈良の細道 ◆ 大和のおいしいお米 ... 1～3

奈良モノ語り / 10 吉野本葛 4～5

リレー連載 世界遺産 奈良の風景 19 6～7

まちかど探索 奈良のお地蔵さま 8～9

Biblio 啓林堂書店の外さない本棚

奈良の端っこを見にいこう ◆ 野迫川村 10～11

特集 中 奈良名品コレクション たたみの財布 12～13



「京都は人が多くて、もう京都にはいかない」と最近頻りに耳にします。

京都には行かないという事は、奈良公園にも来ないという事です。

その代わり瀬戸内、四国の大歩危・小歩危で大自然を堪能されています。

奈良県には南部にも魅力ある観光

資源があります。従来は北から南へ観光客の流れをつくってきましたが、白浜・高野山に沢山観光客(外国人)が来ていますので、今後は三重・和歌山から吉野郡へ誘導し南から北へという流れが主流になると思います。

新連載「奈良の端っこを見にいこう」がスタートします。まずは奈良の端っこの魅力を紙面で楽しんで頂けたら有難いです。

代表取締役社長 近東 宏佳



奈良もえしよくプロジェクト

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クター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ラ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。

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 <https://www.ksp-group.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



奈良の観光情報まとめサイト
NARABURA

fAntastic
Reality

本誌に対するご感想、ご要望などがございましたら、上記社内「イマジン21」編集部までお寄せください。

奈良の細道

10

大和の美味しいお米

お米はえらい！ 「白メシ、フハフハ、いけませー」

令和最初の新米が食べられる季節になりました。パンや麺類もおいしいですが、私たちの食欲にお米は欠かせません。みなさんはおいしいお米をいただいていますか。奈良のお米事情を探りました。

● 豊葦原の瑞穂の国へ ●

お米はえらい。炊き立てアツアツな純白の艶やかさといったら、もう無敵な感じ。肉・魚・味噌汁・カレーにもフィットして、梅干し、ぬか漬、ふりかけとも仲がいい。お茶をかけたたり、にぎって海苔を巻いたり、卵を落として鰹節と醤油で混ぜるのも大歓迎です。お粥にしてもおいしいし、冷めたお米が好きという人もいます。玄米でも、分搗きでも食べられ、餅や酒になれるお米も。まさに八面六臂の大活躍です。

その万能な実力たるや、美食家であり豪食家であり、作家であった開高健氏もうなるところ。旅に出て、異国の料理をあれやこれやと食べまわり、しかし結局、「白メシの上に汁ごとかけてフハフハ食うんや。これはいけませー」(高橋昇「旅人 開高健」と、白メシを礼賛しています。

開高氏のように、海外、特にコメ食文化がない国や地域を長く旅

していると、お米を食べたい禁断症状が出てきてしまいます。お米を欲するスイッチが、日本人のDNAに組み込まれているのかもしれない。

農林水産省の資料によると、現在、日本で栽培されている水稲うるち米の品種は274種(2017年産)に及びます。その起源をたどると、日本最古の稲作(水稲)の痕跡は佐賀県の菜畑遺跡にあり、約2600年前のことだそうです。

それがやがて列島各地へ広がり、奈良時代に編纂された『古事記』『日本書紀』には、国の美称として「豊葦原の瑞穂の国」が登場します。稲が豊かに実り、栄える国という意味です。

飛鳥時代の班田収授制に続き、奈良時代の722年に百万町歩開墾計画、723年に三世一身法、743年に墾田永年私財法が発令されました。このように奈良・大和にとどまらず、遠く奥羽(東北)に及んで稲作用の田の開墾が奨励されたのは、国家繁栄、租税徴収に加え、人口増による食糧確保の意図が大きかったようです。

2600年以上の歴史を持つ日本の稲作文化。お米が主食になりえたのは、生産性に優れ、栄養価が高く、保存できる期間も長く、いや、それよりも、おいしかったからに違いありません。



収穫量41位
消費量7位

お米をよく食べる県民性

奈良県のお米事情をデータから探ってみます。
2017年の奈良県農業産出額は約430億円で、全国第45位でした。うち、お米は約108億円。その推移を見ると、1984年約240億円、1990年約150億円、2017年約108億円と、どんどん減少しています。

また、お米の収穫量推移(データ1)から見て取れるように、量も減少。2017年は約4万4900トンで、全国第41位。全国収穫量のわずか0.6%です。耕地面積の少なさ(県土の約6%)が要因になっています。2018年は約4万4100トンとさらに減少。2016年比で約1700トンも減りました。一方で、奈良県民はお米が大好き。データ2を見ると、パンの消費が多いことは以前から知られていましたが、実はお米の消費量も全国トップクラス。パンとお米両方でベスト10入りしているのは、奈良県だけです。

お米づくりが寺社行事や地域の伝統的な農耕儀礼と深い関係にあるのも奈良の特色です。豊穰を祈願するものに、河合町・廣瀬神社の砂かけ祭、桜井市・大神神社や天理市・大和神社、田原本町・鏡作神社など各地で行われている御田植祭(おんだ祭)があり、豊作に感謝するものに、奈良市・春日大社の新嘗祭、広陵町の戸閉て祭などがあります。

奈良県のうるち米の奨励品種は5品種あり(データ3)、ヒノヒカリは特に多く栽培、消費されています。和食、おにぎり、カレーライス、洋食など、幅広い料理に合うオールラウンダー。本誌発行の頃はすでに令和最初の新米が流通しています。さあ、今日もお米をおいしくいただきましょう。

データ2

全国都道府県別 1世帯当たりのコメ・パン年間消費量 ランキング10傑

総務省統計局・家計調査による推計
※2012~2016年の平均値

コメ消費量

- ①静岡県 93.43kg
- ②北海道 87.72kg
- ③山形県 85.75kg
- ④新潟県 85.30kg
- ⑤佐賀県 84.05kg
- ⑥長崎県 82.12kg
- ➔ ⑦奈良県 80.82kg
- ⑧富山県 79.18kg
- ⑨沖縄県 78.32kg
- ⑩青森県 77.87kg
- [全国] 73.05kg

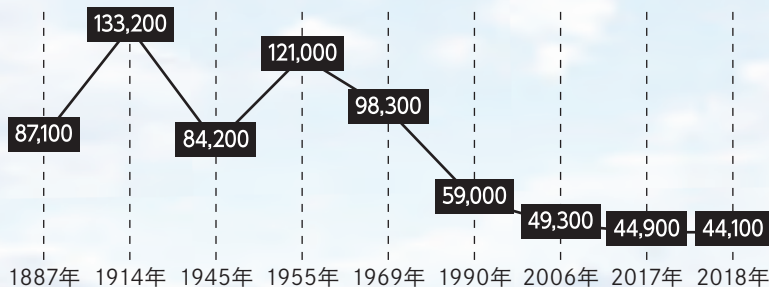
パン消費量

- ①京都府 61,545g
- ②兵庫県 58,803g
- ③岡山県 56,666g
- ④大阪府 55,487g
- ⑤滋賀県 54,749g
- ➔ ⑥奈良県 53,798g
- ⑦広島県 49,749g
- ⑧島根県 49,586g
- ⑨和歌山県 49,157g
- ⑩愛知県 49,051g
- [全国] 45,087g

データ1

奈良県のコメ収穫量推移(トン)

奈良県資料より作成



データ3

奈良県の奨励品種 (うるち米) ※栽培面積順

- ヒノヒカリ
- ひとめぼれ
- あきたこまち
- キヌヒカリ
- コシヒカリ

お米をおいしく いただきます！

奈良のうまいものプラザ

農園直送レストラン「古都華」

すべてのメニューのお米は奈良県産ヒノヒカリを使用。おとなもお子様も大好きな「おにぎり」は鮭、じゃこ、梅、昆布の4種類(各150円※税別/ランチタイムのみ)。ほかほか具合、塩加減、握りの硬さがちょうどよく、焼き海苔が大きいめのうれしい。他に、五條市の生産者から届く新鮮たまごと醤油でいただき卵かけごはんがメインの和朝食、ヤマトポークの生姜焼きかご農膳などのランチ、大和牛森の和風ハンバーグセットなどの夜メニューなど、朝・昼・晩、どの時間にも食べに行きたくになります。

奈良市三条本町1-1(JR奈良駅構内1階)

TEL**0742-26-0088**

7:00~21:00(朝メニュー7:00~10:30、昼メニュー11:00~LO14:30、

夜メニュー17:00~LO20:30)

●年中無休

<http://www.narano-umaimonoplaza.com/restaurant/>

おにぎりが
おいしい!



(上) ほかほかでいただくのがおいしいおにぎり

(右) ヤマトポークの生姜焼きかご農膳(野菜パイキング付き)



酵素玄米が
おいしい!

ごはん cafe にこちゃん堂

明治初期の米蔵を改装したごはん屋さん。小鉢のおかずをいろいろ、たっぷりいただける「nico お昼ごはん」はお米を「黒米(黒米と七分づき米)」「玄米」「酵素玄米」(+150円※税込)、あるいは2種類のハーフ&ハーフから選べます。いずれも奈良県の特産農家が栽培したヒノヒカリを使用。酵素玄米は酵素の作用で甘みが増し、もちもち度もアップ。アミノ酸やビタミンEが白米に比べて多く含まれ、味も「これ、いける!」と、女子にも男子にも、お子様にも評判です。2階のお座敷、ロフトの掘りごたつ席、キッズメニューや授乳・おむつ交換スペースがあり、ゆったり気ままに食事やカフェを楽しめます。



(左) ある日のお昼ごはん。酵素玄米は日々数量限定なので予約がベターです。

(右) 自家製アイスやパフェなどカフェメニューも充実しています。

奈良市椿井町45

TEL**0742-26-2614**

11:00~18:00(お昼ごはんは11:00~15:00)

●定休日 火曜日(水曜日不定休)

<http://nicochando.net/top.html>

かまど炊き
ごはんが
おいしい!

かまど 鹿の舟 竈

伝統工法で作られた本物のかまどで、吉野檜の薪を使って炊き上げる、奈良のお米と、奈良でとれた食材をふんだんに使ったおかずが楽しめます。ご飯はおかわり自由ですので、お腹いっぱいお召し上がりください。

奈良市井上町11

TEL**0742-94-5520**

平日11:00~18:00/土日祝8:00~18:00

(いずれも、お食事の提供は15:00頃、ご飯がなくなり次第終了)

●定休日 毎週水曜日、第1・3火曜日

<http://www.kuruminoki.co.jp/shikanofune/kamado/>



(左)「鹿の舟 竈」外観【写真提供: 鹿の舟 竈】

(右) お昼ごはん(おかずは一例)【写真提供: 鹿の舟 竈】



あってよかった
本当にいいモノ

10 吉野本葛

奈良モノ語り

いいモノには法則があります。その土地の時代と文化に醸成され、原材料に気を配り、生産する人にも消費する人にも喜びと愛着があること。作り手の思いをたどりながら、奈良のいいモノを訪ね歩きます。今回は吉野本葛を使った葛もち・葛切りの魅力を本場吉野を訪ねました。



クズ(葛) マメ科クズ属のつる性の多年草。肥大した根を葛根といい、葛粉の原料となります。秋の七草の一つ。

葛粉の種類

吉野本葛 クズの澱粉が100%のもの	吉野葛 サツマイモなどの澱粉が約50%含まれているもの
------------------------------	---------------------------------------



身近な雑草から生まれる
高品位な澱粉

高速道路の高架下や、ガードレール周辺を三つ葉のつる植物が覆っているのを見かけたことはありませんか？

日本中どこにでも生えているような、いわば雑草が、大切なお客様へのおもてなしや、ご進物として人気の「葛もち」や「葛切り」「葛菓子」の原料であることはあまり知られていないようです。

そもそも、葛もちや葛菓子って何からできているの？ という方もいるかもしれません。答えはクズの根っこに含まれる澱粉です。小学生の実験やサツマイモでおなじみのあの澱粉を特殊な製法で製粉したものが葛粉になります。

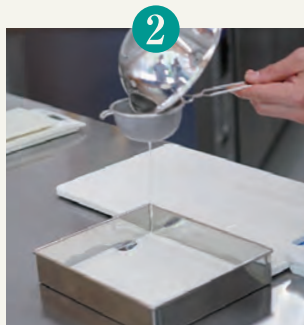
厳しい環境で行われる「吉野晒し製法」

葛は硬い根っこから澱粉を抽出します。そのため、真冬に掘り出した根っこを機械で碎き、それを水に溶かして搾ります。その濁っ

葛切りの作り方



1 白い葛粉に適量の水を加え、よく混ぜる。



2 湯煎用のトレイに流す。この段階では白いまま。



3 湯煎の後、熱湯にくぐらせる。すると、一瞬で透明に変わる。



4 透明度を保つため、温かいまま盛り付ける。



本葛もち
820円(税込)

本葛切り
820円(税込)

賞味期限10分

た水に含まれる澱粉を吉野の水に晒して沈殿させ、幾度となく水を取り替えて灰汁を取り除くことによつて、真つ白な葛粉を抽出します。温かい水ではすぐに澱粉が傷んでしまうため、2〜3カ月かけて吉野の真冬の冷たい水を使つて根気よく作るこの製法を「吉野晒し」といいます。

このような手間暇かけた製法を使つても、体積の少ない根っこからはわずかな量の澱粉しか抽出することはできません。そのため、吉野の葛は、サツマイモなど他の澱粉をブレンドした「吉野葛」と、100%葛のみの「吉野本葛」とに分かれています。

葛屋 中井春風堂の店主 中井孝嘉さんは、吉野本葛の本場、吉野山で暖簾をかかげ、葛の本場の魅力を知ってもらいたいと、店頭で葛もち・葛切りの作り方を実演しながら、最高級の本葛にこだわった営業を続けられています。実演で純白の葛粉が透明に変化する様子をの当たりにすると、好奇心と食欲がくすぐられます。とくに葛切りは、水で溶いた葛粉を湯煎で固めて、最後に一気に湯につけ、一瞬で透明に変える様子に目を奪われます。

中井春風堂の葛もち・葛切りは冷やしません。温度が下がると、

葛と水が分離して透明度が失われます。そのため真夏でも温かいます。葛もち・葛切りを振る舞われます。ほんのり温かい葛もちに、黒蜜ときなこを添えていただくのが葛本来の透明感を保つたまま堪能する味わい方だと中井さんは教えてくれました。

葛屋 中井春風堂

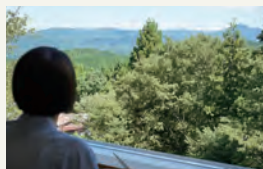
奈良県吉野郡吉野町吉野山545

TEL **0746-32-3043**

10:00~17:00(オーダーストップ16:30)

●定休日 水曜日、第2・4木曜日
4・11月は無休、冬期は平日休業、年末年始は営業

●駐車場 あり
<http://nakasyun.com/>



店内窓際の席では吉野の山々を見ながら食べられます。



奈良の風景

19

奈良大学 文学部 国文学科教授 光石 亜由美

北村写真館が
写した奈良



猿沢池から望む興福寺五重塔

北村写真館と北村信昭

昔、奈良・猿沢池畔に北村写真館という写真館があったのをご存じだろうか。北村写真館は、明治18年に北村太一が開業した。北村太一は近代写真師の草分け的存在である。その孫である北村信昭は家業の写真業を生かして、近代奈良の風景を写真や文章で数多く残した。今回はご遺族から奈良大学に寄贈された「北村信昭コレクション」の中から近代の奈良の風景をいくつか紹介したい。

北村信昭は明治39年に生まれ、大正14年に地元紙である『大和日報』の編集部勤務する。そこで文芸欄を担当し、モダンイズムの詩人である北園克衛らとの交流をもった。また、友人の兵本善矩を通じて、当時、奈良・高畑に住んでいた志賀直哉の家にもしばしば訪問した。武者小路実篤が来寧し、奈良に「新しき村」の支部を開く際に、その事務所を自宅の北村写真館に置くなど、奈良の近代文学を地元で支えた青年の一人でも



写真① 北村写真館外観、明治28年ごろ
(奈良大学図書館蔵 北村信昭コレクションより)

あった。文学のほかにも、民族学、エスペラント語にも興味を示すなど幅広い興味をもった人物だった。写真①は明治28年ごろの北村写真館の写真である。明かりを採るために北側を一面窓ガラスにしている。また、当時切手も扱っていたようだ。一階入り口に郵便のマークも見える。北村信昭『奈良いまは昔』（奈良新聞社、昭和58年）によれば、当時最先端の大型写真機を導入し、新聞に広告も行った。北村コレクションに残された

写真② 興福寺の五重塔の上からの風景、昭和11年
(奈良大学図書館蔵 北村信昭コレクションより)



北村信昭コレクションの写真の中には、興福寺の五重塔の上から撮影された写真が残されている。昭和11年3月31日、北村信昭は奈良市の観光課から三笠山を望んだ写真の注文があったので、興福寺の五重塔に上った。五重目の欄干をまたいで屋根の上に三脚を立てたそう。写真②は五重塔から南東の方向から撮影したものである。塔の真下に旅館街、上のほうに目

興福寺五重塔からの眺め

写真乾板を見ると、その多くが御陵写真や寺社仏閣の写真であり、北村写真館の得意ジャンルだったようだ。

を移すと、今は暗渠となっている菩提川、馬車市の馬場、右上には奈良ホテルまで見える。手前に映っているのが北村信昭氏である。

この写真も含めて興福寺の五重塔の上から撮影した写真が七枚現存するが、実はこれらの写真は現存するはずのない写真なのだ。というのも、戦争中であつた当時は防諜対策として一定の高さから撮影した写真の保管が禁止されていた。これらの写真の原板も破棄しなければいけなかったのだが、北村氏はこっそり保管しておいたのだ。今となつては昭和初期の奈良の街並みを知ることができる貴重な資料である。

猿沢池の噴水

また、北村コレクションには猿沢池を写した写真が何枚か残されている。昔、夏の猿沢池畔には納涼のための露店が数多く並んでいた。かき氷、アイスクリームを売る店、人力車の帳場など、今よりもにぎやかだつたようだ。また、驚いたことに、大正時代には猿沢池に噴水があつたそうである。写真③のように大正12、13年ごろには鯉の形の噴水もあつた。興福寺五重塔を背景に、なんともダイナミックな構図である。

この他にも奈良大学図書館蔵北村信昭コレクションには近代の奈良を撮影した写真が多数残されている。現在、インターネット公開を目指して鋭意作業中であるので、しばらくお待ち願いたい。今すぐにも見たいという方は北村信昭『奈良いまは昔』をご覧いただきたい。



光石 亜由美

[みついし あゆみ]

山口県下関市生まれ。山口大学人文学部語学文学科卒業。山口大学大学院人文科学研究科(言語文化専攻)修士課程修了。名古屋大学大学院人間情報学研究科(社会情報学専攻)満期退学。韓国・国立木浦大学、仁済大学勤務を経て、2009年より奈良大学に勤務。専門は日本近代文学。主な著書に『自然主義文学とセクシュアリティ―田山花袋と〈性欲〉に感傷する時代』(世織書房)、『ケアを描く 育児と介護の現代小説』(編著、七月社)など。

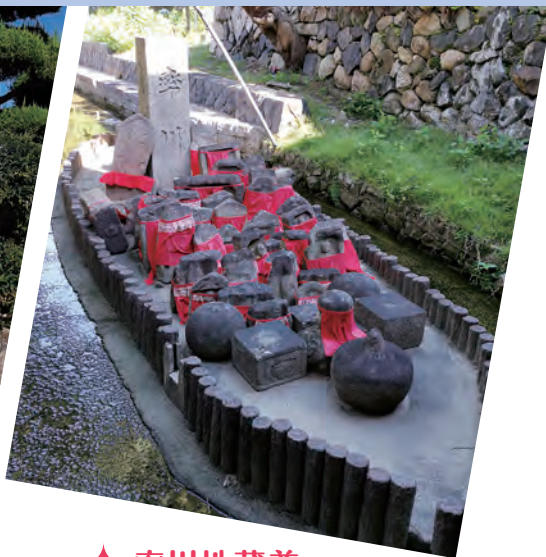


写真③ 大正12、13年頃続いて見られた鯉の噴水
(奈良大学図書館蔵 北村信昭コレクションより)

奈良のお地藏さま

人と地域を見守る、

日本中のいたるところで見かけるお地藏さま。もちろん、奈良にもたくさんのお地藏さまがいて、私たちの暮らしを静かに見守ってくれています。道端や民話で見たり聞いたりするけれど、お地藏さまって意外と知らないことばかりなんです。



◆ 率川地蔵尊

川の中州が舟の形になっていて、その船の上に40体ほどの石仏たちが乗っています。幕末の河川工事の際に見つかった石仏を集めてお祀りされていて、毎年8月16日には「灯籠流し」が行われます。

📍 「猿沢池」の南側、「率川」に掛かる橋の下 / 近鉄奈良駅から南東に徒歩10分、JR奈良駅から東に徒歩15分



◆ 川中地蔵尊

川の工事の際に見つかった石仏たちをまとめてお祀りされています。「率川地蔵尊」と似たような存在です。

📍 京街道沿いから西に進んだ「吉城川」と「中御門川」が合流する地点 / 近鉄奈良駅から北東に徒歩15分、JR奈良駅から北東に徒歩25分

お地藏さまってスゴイ！

「お地藏さま」と親しみを込めて呼ばれています。正式には「地藏菩薩」といい、サンスクリット語で「クシテイ(大地)・ガルバ(胎内)」という名を持ち、僧侶の形をして右手に錫杖、左手には宝珠を持っています。釈迦如来の入滅後、弥勒菩薩が如来としてこの世に現れるまでの間、六道(地獄道・餓鬼道・畜生道・修羅道・人道・天道)に生きるすべてのものを救済する存在だとされています。

信仰としてのお地藏さま

◆ ◆ ◆
地蔵信仰は、極楽浄土と地獄が広く信じられるようになった平安時代以降に広まりました。地蔵菩薩は六道で苦しむ者を救うと庶民からあつく信仰されました。常に弱い立場のものを救済することから「子どもの守護者」としても信仰され、関西では子どものお祭りとして「地藏盆」があります。また道祖神信仰とも結びつき、外から来る災いを遮り防いで安全を守る神様としての一面も持っています。町はずれや墓地には、お地藏さまが守護神として祀られているのを多く見ることが出来ます。

◆ 首切り地蔵

首の部分で二つに割れた地藏。剣豪の荒木又右衛門に試し斬りされた伝説が残っています。

📍 奈良市春日野町の「滝坂の道(柳生街道)」終点付近の三叉路 / 市内循環バス「破石町」下車、徒歩1時間程度

⚠️ **ご注意**
滝坂の道は「山道」です。服装や持ち物などしっかり準備をしましょう。



写真提供: 奈良市観光協会

◆ 滝坂三体地藏

南北朝時代に彫られたという地藏磨崖仏で、三体のお地藏さまが右手に錫杖、左手に宝珠を持っています。近くには、陽に当たると美しい「夕日観音」など多くの石仏が点在しています。斜面を少し登らないといけないので、足元にはご注意ください。

📍 「滝坂の道(柳生街道)」途中の溪流沿い / 市内循環バス「破石町」下車、徒歩約35分程度



写真提供: 奈良市観光協会



写真家：桑原英文



写真家：桑原英文

◆ 浮図田

境内などから集められた約1500体もの石塔や石仏を並べ供養しています。鎌倉時代から江戸時代までのものが多く、元興寺が奈良の人々にとって信仰の拠点だったことが伺えます。

📍 元興寺境内

◆ 地蔵会万灯供養

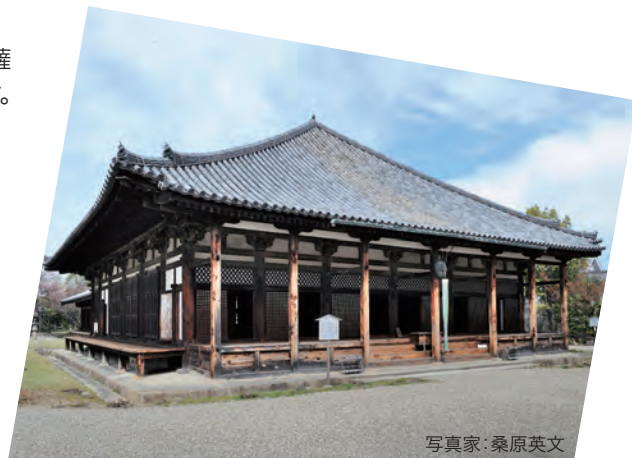
願いを書き込んだ何千もの燈明皿に火を灯し、家内安全や無病息災を地蔵大菩薩に祈願します。静寂の中に無数の火が揺らめくさまはどこかあたたかで幻想的です。

📍 元興寺境内 / 行事日程8月23日・24日

◆ 元興寺

南都七大寺の一つであり、現在のならまちは元興寺の旧境内。平成10年、「古都奈良の文化財」の一つとして世界文化遺産に登録されました。

📍 奈良市中院町11番地 / 近鉄奈良駅から徒歩15分、JR奈良駅から徒歩20分
 【拝観時間】9:00～17:00(入門は16:30まで) 【拝観料】大人500円(秋季特別展期間中600円)、中学生/高校生300円、小学生100円、20名以上団体400円(秋季特別展期間中540円)、身障者それぞれ半額 【TEL】0742-23-1377



写真家：桑原英文



啓林堂書店の外さない本棚

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

以前とある深夜のバラエティ番組のなかで、某女性アイドルが「昆虫食に興味がある」と話していました。アイドルと昆虫といえば「罰ゲーム」の定番といったところですが、番組で用意された調理済のムカデやタランチュラを何の躊躇もなく口にすると、共演者の男性タレントや、TVの前の中年男性(私)も思わず絶句してしまったことがあります。



昆虫は美味しい!
内山昭一 著(新潮新書)

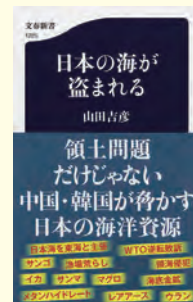
昆虫が世界の食糧危機を救う?

そんな彼女なら興味をもってくれそうなの本、目次には、「カイコは味も糸を引く」や「クツワムシの鳴き声はうるさいが、味は優しい」、「ウナギ不足は八チの子で解決」といった、興味をそそるフレーズが並んでいます。またニュースなどでもよく「食品ロス」問題や「食糧難」などが話題にのぼりますが、昆虫にはたんぱく質が多く含まれており、手軽に栄養を摂取できる食品として注目されているのだとか。

あなたもぜひこの本を読んで、昆虫採集という名の食料調達に出かけてみてはいかがですか? 家族からどう思われるかは知りませんが……。

【新大宮店 店長 中西哲夫】

日本の領海と排他的経済水域(EEZ)の面積は世界第6位。しかも、水産物や海洋資源に恵まれた豊饒の海である。一方で、安全保障上の要衝に位置し、地政学的にも重要な。隣国は選べない。日本は四方を海に囲まれており、7つの国・地域と海上の境界線が接している。残念ながら日本の隣国には、国際ルールを意にも介さない国が多い。中でも特に問題が大



日本の海が盗まれる
山田吉彦 著(文春新書)

日本の平和のために読む一冊

きいのは韓国、北朝鮮、中国、ロシアといった国々。問題も多岐に渡る。領土問題、水産資源、海洋資源、日本海呼称問題、安全保障等々。複数の国、複数の問題が複雑に絡み合い、対応も一筋縄ではいかない。また、困った隣国たちの行動は、暴力的な様相を近年さらに強く呈している。

日本の平和を維持するためには、日本沿岸海域の防衛体制をより厳重にすることで。専守防衛しか許されていない日本にとって、離島防衛体制の整備は最重要課題であることとをわかりやすく教えてくれる一冊である。

【郡山店 店長 北浦文三】

奈良の端っぺりを見にいく

VOL. 01 野迫川村

流星も横切る
幻想的な天空の里

奈良といえばとかく盆地の底に広がる古都の町並みを思い描きがち。奈良の文化が息づいているのは盆地の縁に点在する地域も同じはず。きつと交通の要衝としてそこで暮らし行き交う人々のドラマがあるはず。そんな県の端っぺりの魅力を探しに行く新企画。第一回は神秘のベールに包まれた「秘境」野迫川村。

空の道を駆け上がり、
星空の公園へ

鶴姫公園で撮影した星空 (写真:竹田麻祐美)



鶴姫公園 展望台

鶴姫公園は、高野龍神国定公園の中にある小さな公園。園内の高台にある展望台からは360°の眺めが素晴らしく、天体写真ファンに大人気の星空観測地。展望台近くまで車で上がれます。

山林の中をぐんぐんと登ると突然ぱあっと視界が開け、高野龍神スカイライン(国道371号線)に出ます。そこは山の起伏に沿って走る爽快なドライブウェイ。その途上に野迫川村自慢の星空スポット「鶴姫公園」があります。高野龍神国定公園の一部に属するこの小さな公園は、天体写真愛好家に親しまれる撮影スポットです。村の方にお話を聞くと、かつて、しし座流星群が世間を賑わせたとき、村の上空を映画の世界さながらの流星が、ジェット機のような轟音を立てて横切ったのだとか。

周辺の道路が整備されるに従って交通量はぐっと減ったそうですが、爽快なドライブや静かに天体観測に耽るにはうってつけ。秋の夜長を幻想的に過ごすプランはいかが？

地元食材が味わえるお店

採れたて新鮮野菜と、甘味が強い自然水を使い、一点一点手作りの田舎料理を提供。季節毎に、春は山菜、夏は生わさび、秋は松茸など、高級食材も味わえます。



さかな定食(※要予約)



いなか定食(※要予約)

ざっくばらんな田舎の女将が「これ食べる？」と注文以外に何が出るかそれも楽しみ

予約制以外の定食や一品メニューも豊富



野迫川村公式キャラクター
これもりくん つる姫ちゃん



いなか食堂 別所
奈良県吉野郡野迫川村北股14
TEL0747-37-2604
●定休日:不定休
●URL <https://egaoninaru-umamesi-syokudo-bs.jimdo.com/>

8:00~15:00頃まで営業
※ご予約いただいたお客様に限り20:00まで営業
※冬季(12月末から3月頃まで)は積雪のため10:00から営業

雲海に包まれた神秘の村は
聖地をめぐる人々の
憩いの土地でもありました

この看板が目印です



雲海景勝地(立里荒神社・高野辻休憩所・天狗木峠)

雲海は、雲の上に山々が島のように浮かんで見える現象。村の各所に景勝地があり、道端に点在する看板が目印。前日の湿度が高い日の夜明けから早朝、天気が良い無風で、寒暖差が大きいときが観測のねらい目。

「天狗木峠」から望む雲海 (写真:竹田麻祐美)



立里荒神社からの雲海 (写真:竹田麻祐美)



高野辻休憩所からの雲海 (写真:竹田麻祐美)

野迫川村で味わう 秘境の冬

野迫川村は、役場のある地点で標高810m。冬季はマイナス15℃にもなる厳しい環境ですが、村役場の担当者は冬の野迫川村だからこそ味わえる非日常が村ならではの魅力だといいます。おすすめのグルメは鴨・猪・キジの3種類のお肉でいただく「かしき鍋」。冬の風物詩ですが、6月まで暑くならない村では年間通してお鍋料理をおいしくいただけます。まさに奥地の魅力。ただ、おすすめの冬に訪れるにはそれなりの装備と覚悟もお忘れなく。近年は高野山や小辺路からのトレッキングや、トレイルランのイベント参加者からも訪れ、新たな層の観光客に親しまれているそうです。

絶景！ 神秘の雲海を探して

高野龍神スカイラインから村内の曲がりくねった山道に入ると、谷間を見下ろす見晴らしのよいカーブに雲海景勝地の案内があります。地元の人々は朝霧が立ち込めている様子を見て峠に登るとかなりの確率で雲海を拝むことが出来るそう。残念ながら観光では出会えるチャンスはわずかかもしれません。なかなか出会えないからこそ「秘境」野迫川村の魅力なのでしょう。

ROAD MAP



村の味覚・郷土料理



かしき鍋



あまごの塩焼き

野迫川村役場 産業課

奈良県吉野郡野迫川村大字北股84

TEL0747-37-2101

●開庁時間:月曜日～金曜日 8:30～17:00
(土日祝及び年末年始は休み)

●野迫川村観光サイト
https://www.vill.nosegawa.nara.jp/tourist_guide/index.html

●ACCESS

車:五條市から国道168号線を南下し、「小代下交差点」で右折。または、橋本市から高野山道路を経由して、高野龍神スカイラインを利用。奈良市内(市役所周辺)から約2時間半。

奈良産 たたみの財布

洋風化した住宅の増加により和室が減少している現代。畳という日本の誇るべき文化を守り、発展させていくために、時代に合わせた形にすることで、多くの人に畳の良さを知ってもらえるようにしたい。

✦ 畳の素晴らしさ

和室でゆったり横になり、臉を閉じてリラックス・・・やっぱり畳は落ち着くなあと何とも言えない

心地よさを感じる事はありませんか？ 実は畳の原料となるイ草の香りには鎮静効果があり、森林浴と同じような癒し効果を發揮してくれます。

またイ草には吸湿、放湿作用があるので日本の高温多湿、低温低湿な気候に適しており、梅雨時にはしっかり湿気を吸収し、乾燥時期には湿気を放出してくれます。さらには抗菌・消臭作用などもあり、快適な空間で過ごすことを自然と可能にしてくれています。

✦ 織田たたみ®誕生

「織田たたみ®」は「敷く畳から、持ったたみ」をコンセプトに誕生した畳小物の新しいブランドです。

奈良時代に皇族を中心に利用され始めた畳は江戸時代には庶民へ浸透し、一昔前まではどの家にも当たり前に敷かれていました。しかし近年では和室の減少により畳文化は縮小の一途をたどっています。そんな中、創業から120年続く「織田畳店」店主の織田理さん（むらたみ）が、畳を新しい形で蘇らせたいという想いから、畳は敷くものという固定概念を覆し、気軽に持ち歩けるようにと財布を作ったことが誕生のきっかけです。

畳をたたみと表記しているのは、敷く畳のイメージにとらわれない新しい商品を創るという想いから。「畳」ってやっぱいいね、と言ってもらえるよう、身近な小

物として生まれ変わった「たたみ」の魅力を発信されています。

✦ 匠がつくる本物 ここにあり

自社で製作を始めた、たたみの財布。試行錯誤を重ねている段階では、畳以外の部分は本物と呼べるものではなかったそう。中途半端な商品は世に出せないという信念から、想いとアイディアに共感してくれる方を探したところ、地元商工会を通じてひとりの財布職人との出会いがありました。サンプルが出てくるたびに感じるのは縫製技術の凄さ。畳を使った商品は数あれど、これほどの品質は他の人では出せないと思えるほど。同じ想いを持った職人同士、幾度となく改良を重ねついに本物の完成に至りました。

めざすはメイド・イン・ジャパンの品質。日本の素材、技術を大切に、守り育てていく。品質に拘り、妥協は一切しない。人の想いが詰まった本場に価値のある本物の商品、それが「織田たたみ®」です。今では財布以外の小物も製作され、その種類も増えてきています。近い将来、暮らしの中に畳小物が当たり前のように存在しているかもしれません。

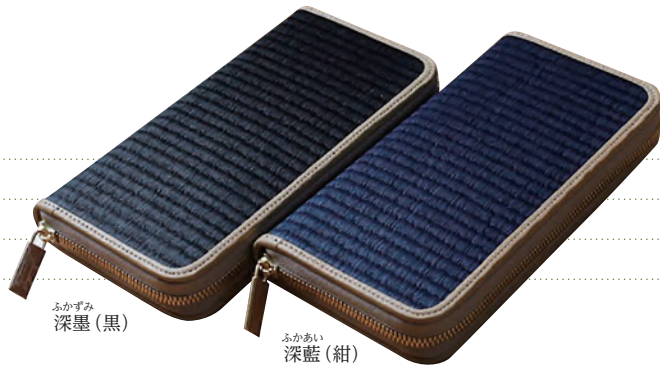
見て、触れて、香りで感じる和の心。「織田たたみ®」の本物の商品から「たたみ」の良さを感じてみませんか。

GOOD DESIGN AWARD
2016年度受賞

ラウンド財布
雛シリーズ | 菖蒲(群青)

葵 Aoi ラウンド財布

天然イ草の3倍の強度があり撥水加工が施されたセキスイ樹脂製の表を使用。
汚れにくく耐久性も高いものになっています。



雛 Hiina “芯染”ラウンド財布

国産の天然“芯染”イ草を使用。
「イ草の芯」までしっかり丁寧に染め上げられた畳表です。
「大和のおとな可愛い」をテーマに誕生しました。

智 Satoi 天然イ草ラウンド財布

天然国産イ草を使用。
冬には温かみ、夏には清涼感を感じることが出来ます。
経年により色艶に変化が現れるのも特徴。
段々と黄金色に光るのも天然イ草の魅力です。



✦ 小物入れ



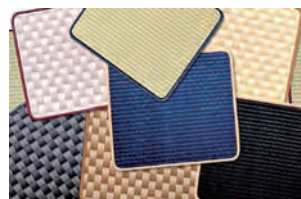
✦ 携帯ケース



✦ ティッシュケース

織田たたみ

奈良県磯城郡田原本町幸町152-2
TEL **0744-32-0644**
FAX : 0744-32-2480
MAIL : info@oda-tatami.jp
●URL <http://oda-tatami.shop-pro.jp>



たたみの財布を長く使いたい方には

織田たたみの畳表を使った財布は畳表部分を交換(表替)することが出来ます。年数がたって使用感が出てきた、別のタイプ・カラーに変更したい、という方、中身は愛用していた時のまま、見た目は新品にすることが可能です。
※ラウンド財布のみで、1回のみ表替可能です。(天然本革も繊細な表皮となる為、1回が限度)
革部分に亀裂などある場合は表替作業は出来ません。

命が吹き込まれる

木
森
が
あ
り



吉野 葛ラムネ
「葛屋 中井春風堂」

Imajin21

今
創
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

そして紙ができて



本誌は、「FSC®ミックス認証紙」を使用しています。

