

Na no Ra
奈の良

自然の恵み、
伝統産業に
出会える吉野

- ・ 祈りの聖地・パワースポット：金峯山寺
- ・ 蔵見学で「昔造り」の醤油を発見！
- ・ 見て・感じて・知る吉野山
- ・ 賞味期限 10 分の世界
- ・ 吉野の手漉き和紙：時間や空間を超える技術

第七号

祈りの聖地・パワースポット：金峯山寺

金峯山寺は日本独自の宗教である修験道の聖地であり、吉野山のシンボルとも言えます。修験道は神様も仏様も分け隔てなく信仰する宗教であり、大自然の中に自らの身を置いて修行を行う1300年の歴史を有する宗教です。現在、金峯山寺は、女性のひとり旅をはじめ、パワースポット、気持ちを落ち着ける場所として人気を集めているそうです。では、金峯山寺とはどのような場所なのでしょう？これに答えるために、私は金峯山寺のご本尊の特別御開帳期間に金峯山寺を訪れ、広報担当の鷲須様にお話を伺いました。

■ 祈りの地

日本で2番目に大きな木造古建築である同寺のお堂、蔵王堂（国宝）の柱は、なんと68本の自然木がそのまま使用されています。それは山の中で行う修験道の修行の場を表現しているとのこと。柱の中にはツツジや梨のような珍しい柱もあり、これらの柱と一体になったお堂に身を置くと、まさに金峯山寺にいながら、まるで奥深い山の中で修験道の修行をしているような気分になります。

鷲須様によると、「同寺を開いた役行者は修行のすえ、乱れた時世から民衆を救ってくださる仏様として、金剛蔵王権現様が現れ、そのお姿を桜の木に彫り、祀りました。それ以来、山桜はご神木とされ、千年にわたり、たくさんの方が桜に祈りを込めてこの地に植え続けてきた」とのこと。蔵王堂境内にも四本の大きな桜があり、4月になると吉野山中で咲き誇り、私達を楽しませてくれる桜の風景は、こうした人々の祈りが積み重なって作り上げられてきたのだと思うと、また違った風景に見えることでしょう。

金峯山寺はまさに人々の祈りの聖地とも言えるでしょう。



国宝仁王門大修理勸進 秘仏本尊特別ご開帳
平成29年4月1日～5月7日 (金峯山寺提供)

■ 金剛蔵王権現～怒りと慈悲の仏様～

蔵王堂の中には、前述のとおり、今から1300年前に、役行者により祈り出された秘仏本尊の金剛蔵王権現様が祀られています。

青色のお姿で、赤い髪を逆立て、右の手足を同時に振り上げ、とても躍動感があります。初めて見た時には、その息をのむような憤怒の形相に誰もが圧倒されることでしょう。そのお姿と形相は、全ての悪いものから人々を救うことを表しているそうです。

金剛蔵王権現様は怒りの表情をしていますが、そのお心は慈悲で満たされているそうです。権現様は、釈迦如来・千手観音菩薩・弥勒菩薩が三身一体となって現れ、過去・現在・未来の三世にわたって人々を救済するために現れた仏様であり、そのお姿の青色は「青黒」と言い、仏教では慈悲の心を表わす色だそうです。

金峯山寺蔵王堂のご本尊、金剛蔵王権現様は特別ご開帳の時期だけ拝観できる日本最大の秘仏です。特別開帳時には、参拝者1人1人が権現様としっかりと対面できる「発露の間」という個室が設けられます。権現様の正面に座ると、叱られているように思えますが、権現様が慈悲の心で「正しい道を歩め」と導いて下さっているのがよくわかりますので、一度拝まれてみてはいかがでしょうか。私は、権現様の前に座って手を合わせ、自分の煩惱や喜びを伝え、心の中に何か特別な思いが湧き出るような気がしました。たぶん、それは祈りを通じて見守られているという温かさでしょう。



梨の木柱

■ 朝座勤行

特別ご開帳は1年に一定期間だけ行われる、秘仏のご本尊に出会える貴重な機会です。しかし、ご開帳の時期以外はお本尊のお姿は拝めませんが、僧侶の方々と一緒に祈りを行うことができます。それは、毎朝6時半から行われている朝座勤行です。宗派を問わずどなたでも参加可能ですので、ぜひ体験してみてください。2年前私は初めて朝座勤行を体験しました。読経の声やホラ貝の音が堂内、堂外の神仏を呼ぶように鳴り響き、エネルギーに満ちた修行の場だと感じるとともに神聖な気持ちになりました。そのほか、夕方の勤行もあり、3月～11月は17時から、12月～2月は16時30分から行われています。

次の金剛蔵王権現様の特別ご開帳は2017年4月1日～5月7日までです。また、鷲須様は金峯山寺を「手を合わせてゆっくりと祈ってもらおう場所として大切にしたい」とおっしゃいます。この言葉のとおり、たとえ特別ご開帳の期間ではなくても、奥深い蔵王堂でゆっくり過ごし、古代から祈りが込められてきたこの地で、ゆっくりと深呼吸し、エネルギーを蓄えてみてはいかがでしょうか。



蔵王堂

張 敏



金峯山寺

<http://www.kinpusen.or.jp/>

詳しい情報はこちらの
ホームページをご覧ください。

「日本の味」といえば、外国人観光客の中で醤油を想像する人が多いでしょう。しかし、日本の醤油が実際にどう造られているのか、ご存じない方も多いと思います。今回、吉野の自然の中で「昔造り」製法で醤油を造られてきた吉野町宮滝にある梅谷醸造元を訪ねました。

100年以上醤油造りに取り組んでいる梅谷醸造元は吉野町の伝統産業を代表する老舗のひとつです。4代目の当主梅谷清二様に案内していただき、まず目に飛び込んできたのは吉野杉で作られた容量3000Lもある大樽です。この大樽は専門の職人によって吉野杉の板を1枚1枚組み立てて作られており、なんと100年近くずっと使われているそうです。梯子を上って中を見ると、その深さに改めて驚きました。また、梅谷様によると、目がつまった吉野杉は後述する醤油の製造段階である「諸味」の熟成に向いているのだそうです。



吉野杉の大樽



諸味

次に、私たちが日常的に使用している醤油の元になる「諸味」を見学しました。階段を上ると、突然お酒のような芳醇な香りに包まれます。複数の大きな樽が目の前に広がり、中にはどろっとした液体が溜まっています。

諸味は、蒸した大豆と、煎った上で挽き割った小麦を混ぜ合わせたものに麴カビ(菌)を合わせて45～50時間培養し、塩水を加えたものです。吉野の激しい寒暖の差を活かし、2～4月の気温が下がる時期に麴づくり(仕込みとも言う)を行い、代々伝わる吉野杉の大樽に仕込んで、加温せずにじっくりと発酵させます。これを「天然醸造」と言い、醤油の出来上がりまで通常1年から2年かかるそうです。なお、樽の底まで届く長い棒を使って諸味をかき混ぜる櫓入れと呼ばれる作業など、人間が行う作業が現在でも多く残っています。これこそ梅谷醸造元の「昔造り」の製法だと梅谷様は説明されます。



「櫓入れ」と呼ばれる諸味をかき混ぜる作業

蔵見学で「昔造り」の醤油を発見!



ヒートントマス

(背景写真:梅谷醸造元提供)

梅谷様によると、梅谷醸造元の醤油の一番の特徴は、先ほどの吉野の自然環境に加え、蔵の中の樽、壁、梁に住み付いている麴カビ(菌)などが同醸造元の醤油の味を作っていることだそうです。醤油の味はそれぞれの醸造元によって異なり、同じ醤油はないと言っても過言ではありません。伝統産業ならではの積み重ねられてきた歴史とその誇りに感動しました。



幅広い種類の醤油と味噌

そして、醸造させた諸味を布に移し、迫力のある機械を使用して、数日間掛けて生醤油を搾り出します。最後に、殺菌と香り出しのために生醤油を80度まで加熱する「火入れ」という作業を行った後、ろ過行程を経てボトリングをし、ついに醤油が出来上がります。

梅谷醸造元では醤油と味噌に加え奈良県の地元食材を活かした商品も製造されています。それは、県の魚に指定されているアユとアマゴを使った魚醤です。一般的に用いられる海魚の魚醤と比べ、香りがよく、塩分が比較的低いことが特徴だそうです。少量生産ですから機会があればぜひ味見して下さい!外国人観光客にはフルーティーなポン酢もお勧めです。

梅谷醸造元の蔵見学は事前に連絡をすれば誰でもできます。梅谷様は、「美味しい昔ながらの造り方で造った醤油と味噌を味見できるので、一人でも多くの方々に来ていただければうれしい。ネットでは伝わらない諸味の香りをぜひかぎに来てほしい」とのこと。吉野町にお越しの際には、代々吉野の自然とともに醤油や味噌を造り上げてきた梅谷醸造元を訪れてみてはいかがでしょうか。

詳しい情報はHPで!

梅谷醸造元
http://www.umetani.jp/



見て 感じて 知る 吉野山

春は桜、秋は紅葉の名所として有名な吉野山は、古くから山々には神が宿っているとする日本独自の山岳信仰により、神仙が住む理想郷として知られていました。そして、山岳信仰に端を発し約1300年前に成立したと言われる修験道の文化が今も色濃く残っていることが高く評価され、2004年に「紀伊山地の霊場と参詣道」として世界遺産に登録されました。吉野山は自然を見て楽しむだけでなく、自然と共につくり上げられてきた日本独自の文化についても感じられる場所です。

春 鑑善



花矢倉展望台から見る春の桜と秋の紅葉



近鉄吉野駅方面



桜の話

・桜の起源

吉野山と言えば上述のとおり桜が有名ですが、ではなぜ山一面に桜が植えられているのでしょうか。

約1300年前、修験道の開祖と呼ばれる役小角（役行者）が奈良県南部にある山上ヶ岳に入り、一千日の厳しい修行の果てに法力によって悪魔を押さえている姿をした「金剛蔵王権現」が現れ、混沌とした時代の民衆を救う仏様として、役小角が桜の木にそのお姿を刻み、それを山上ヶ岳と吉野山（金峯山寺）に祀りました。その後、修験道の盛行にともない、蔵王権現を本尊とする金峯山寺への参詣が盛んになったことで、蔵王権現を刻んだ桜の木が御神木とされ、祈りを込めて献木されるようになったことが起源と言われています。

このように、吉野山の桜は花見のために植えられたのではなく、信仰、祈りの桜として今も大切に保護されているのです。

・花供会式（花供懺法会）

御神木である山桜の満開を金峯山寺の御本尊に報告する行事として行われており、吉野山の春で一番賑わう行事と言われています。1000年にわたり行われてきたこの行事は、毎年4月10日～12日に行われます。

奴さん（昔偉い人に仕えた人）の元気な声で桜の満開を知らせながら進む行列を是非ご覧ください。



桜の満開を知らせる奴



山伏の行列

賞味期限 10 分の世界

～中井春風堂～



透明な葛切り

日本ではお餅やお菓子として食べたり、風邪をひいた時には葛湯にして飲んだり、馴染みがある食材、葛。しかし、皆様、本当の葛を食べたことはありませんか？

吉野山にはここでしか食べられない「葛^{でんぷん}」のお菓子があります。それは葛の根から抽出した澱粉を使った「葛餅」と「葛切り」です。その賞味期限はなんと、10分！その理由は使われている材料にあります。純粋な葛を味わうために、材料は「葛の澱粉」と「水」の2つだけを用います。しかし、この葛の澱粉は水と仲が悪く、お湯の中でないとお互い交わり合わず、交ざり合った瞬間だけ透き通った色になり、お湯が冷めるとまた分離し白く濁ってしまいます。このようなことから、お湯が冷めるまでの10分がこの葛餅・葛切りの賞味期限となっているのです。

葛餅は葛切りより含まれている水の量が多く、食感はモチリしていますが、歯にべったりとつかず、噛みやすいです。葛切りは太い麺のように切られていて、歯ごたえのある食感で、葛餅からも葛切りからもほんのりと葛の香りが感じられます。

ここでは職人の中井様が葛餅・葛切りの調理をお客様の前で直接披露してさせていただきます。そして葛の知識についても丁寧に説明してさせていただきます。

日本の葛を味わいたい方、限られた時間だけ見ることのできる透明の美しさ、職人の技をご覧になられたい方は是非お越しください。そして周りに話してください。「私は吉野の本葛を食べてきた」と。

豆知識

葛の澱粉

葛根の澱粉。葛根そのものは苦いため、砕いた後、何回も晒し、抽出する。吉野では「吉野晒し」という工程でくず粉を作っている。100キログラムの葛根から抽出できる澱粉はわずか6～7キログラム程度。

吉野本葛と吉野葛の違い

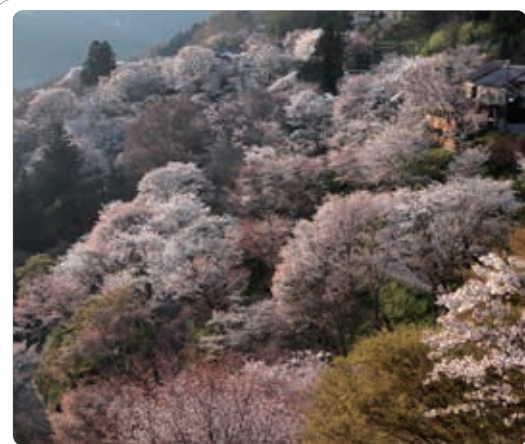
「吉野本葛」は葛の澱粉100%を使用している葛を指し、「吉野葛」は他の澱粉が混ざっている葛澱粉を指す。

中井春風堂

営業時間 : 10:00～17:00
(ラストオーダー: 16:30)

定休日 : 水曜日
(冬は土・日のみ営業)

ホームページ: <http://nakasyun.com/>
(日本語のみ)



下千本の桜
(吉野町提供)



下千本の紅葉

・吉野山の桜と紅葉

一目でたくさんの桜を見ることができると言われている、吉野山の千本桜。桜が咲く季節になると吉野駅を降りてすぐに見える斜面の「下千本」から山頂に向かって「中千本」、「上千本」、「奥千本」と順に桜が咲いていき、山全体が桜色に染まります。

そして、秋になると桜とは逆に「奥千本」から葉が赤く染まり始め、「上千本」、「中千本」、「下千本」と鮮やかな紅葉の色に山が包まれます。

上千本

花矢倉展望台

高城山展望台

奥千本



中千本の桜



高城山展望台へ上がる道

吉野の手漉き和紙 時間や空間を超える技術



和紙と言うと、皆さんは日本の伝統的な紙というイメージをお持ちの方が多いと思います。では、吉野手漉き和紙と云えば、どうでしょうか。

吉野手漉き和紙 1300年の歴史

吉野手漉き和紙は、大海人皇子が養蚕と共に和紙の製法を吉野の人々に教えたのが始まりと言われ、その伝統と技術は1300年以上吉野の地で守られてきました。吉野では明治初期ごろには、約200軒が手漉き和紙を作っていたそうですが、和紙需要の減少により、今では手漉き和紙を作っているのは6軒だけです。

今回は、その一つ、江戸時代から手漉き和紙を作っている福西和紙本舗を訪れ、六代目の福西正行様に吉野手漉き和紙の伝統的な作り方について紹介していただきました。

伝統的な和紙作り

坂を上がり工場に近づくと、手漉きした和紙を一枚一枚紙板で乾燥させている光景が目飛び込んできました。これは天日干しと言い、後述する漉き作業によってできた紙（湿紙）を乾燥させる工程です。和紙の白さが光を受けて、遠いところからでも際立っています。

福西様によると、12月～2月の寒いこの時期は、冷たい水によって紙の原材料となる楮の繊維とのりが合いやすく、和紙づくりのなかでも、特に国宝の修復などに使われる吉野独自の高級和紙、木灰煮宇陀紙の製造に向いているとのこと。

工場の中に入ると、福西様が和紙を漉いておられました。前述の原材料等が溶け込んだ水に箕と呼ばれるすだれを入れて、下から平行にすくいあげて水をぬき、一枚一枚湿紙（原材料とのりと白土を合わせたも

の）を丁寧に重ねていきます。留め漉きと呼ばれる技術で、福西様によると、この技術の修得には長年の鍛練が必要とのこと。手漉き和紙の学びには終わりがなく、「天我をして五年の命を保たしめば 真正の画工となるを得べし」と絵描きの技術に関して述べた葛飾北斎のこの言葉は手漉き和紙にも共通するものと言えるでしょう。

次に拝見したのが打解と呼ばれる、手漉きの前段階の作業です。これは、紙の原材料となる楮に対し、水晒しや天日干し、煮込みなどを行い、そこから得られた楮の繊維（紙素）を石の上でたたき作業です。作業室全体にリズム良く、石と木の棒がぶつかり合う音が響き、たたきあげられた紙素を手にとると、楮の繊維が細かく絡み合い、粘り気がありました。



6ページ
左上 打解の様子 右上 紙の原材料を混ぜる様子
左下 手漉きの様子 右下 一枚一枚湿紙を重ねていく

7ページ
左上 天日干し 右上 木灰煮宇陀紙
右下 色とりどりの草木染和紙 右下 杉皮和紙

世界で活躍する吉野にしかない和紙 —木灰煮宇陀紙—

このように、紙素づくり、紙漉き、天日干しの順により作られる吉野独自の和紙、木灰煮宇陀紙は、薬品を使わない木灰汁による楮の煮熟、白土の使用、手作業による紙素の打解により、強く破れにくく、年月が経過しても紙色が変わらない特徴を持っています。千年物と言えるその特徴から、前述のとおり「最高峰の紙」として、文化財の修復紙として日本国内のみならず、なんとアメリカのボストン美術館、イギリスの大英博物館などでも使用され、フランスのルーブル美術館やギメ美術館などの海外の著名な美術館の方々も見学に来られます。吉野独自の和紙と和紙作りの技術が世界の美術を支えていることを知り、なんと素晴らしいことかと驚きました。

受け継がれてきた和紙作り、受け継がれていく和紙作り

福西様は和紙作りにはその原材料や道具も大切だとおっしゃいます。これまで吉野の和紙作りが受け継がれてきたのは福西様のような和紙作り職人のみならず、和紙を作るための原材料や道具を守ってきた人々の取り組みの証しでもあります。まさに吉野手漉き和紙は人間の技術と自然の豊かさが合わさってできているものと言えるでしょう。

そして表具用手漉和紙・宇陀紙選定保存技術者として日本政府から認められている福西様は、これからも和紙作りの技術を守っていくために、県内の学生を対象とした体験講座や海外からの見学者の受入などを行っており、受け継がれてきた和紙作りを「未来へ」受け継いで行こうとされています。

ます。「和紙の良さを知ってもらって、もっと使って行って欲しい」と福西様。時間・空間両方の面で広がりを持つ吉野手漉き和紙の美しさが見たい人、手漉き和紙を作ってみたい人、ぜひ足を運んでみてください。

(※福西和紙本舗では10人から和紙作り体験可能です。事前予約要。詳しい情報はHPへ。)



福西和紙本舗
<http://www.fukunishiwashihonpo.com/>

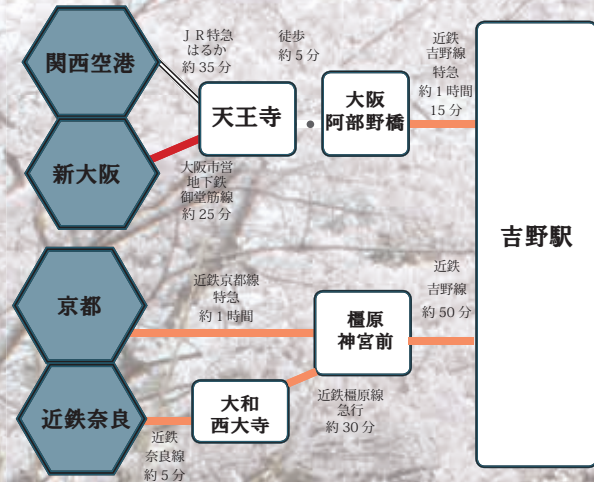
オストリー ジャンヌ

『奈の良』 第7号の取材先 : 吉野町

今回取材した場所

アクセス

電車を利用する場合



車を利用する場合

関西空港から約1時間30分
大阪市内から約1時間30分

大阪市内から:

- ・西名阪自動車道路 郡山IC経由、京奈和自動車道 樫原北下車、R24で樫原経由R169 (約1時間30分)
- ・阪和自動車道路「美原ジャンクション」、南阪奈道路 葛城ICを経て、R165 (高田バイパス) 樫原経由、R169 (約1時間)



- P.2 金峯山寺、吉野山 : ①金峯山寺
P.3 梅谷醸造元 : ②梅谷醸造元
P.4-5 吉野山 : ③中井春風堂
P.6-7 福西和紙本舗 : ④福西和紙本舗

「奈の良」とは

こんにちは。

私たちは奈良県国際課に勤務する国際交流員です。奈良県と海外の交流を深める架け橋となるべく、日々、国際交流業務に従事しています。

『奈の良』は、外国人の目線で見えた奈良県の魅力を県民の方々や外国から来られたお客様に紹介するため、私たちが奈良県でつけた魅力や面白いことについて自ら取材し、記事にしたものです。本誌が奈良県に興味を持つきっかけや外国人が感じる奈良の魅力を発掘する手がかりとなれば嬉しく思います。

編集後記

今回の取材にあたり御協力いただいた梅谷醸造元、金峯山寺、中井春風堂、福西和紙本舗、吉野町役場をはじめ、吉野町の方々にお礼申し上げます。

『奈の良』

発行元：奈良県知事公室国際課

発行：平成29年3月

本誌に関するご意見、ご質問等はこちらへご連絡ください。

〒630-8501 奈良市登大路町30 奈良県知事公室国際課

TEL：0742-27-8477

FAX：0742-22-1260

