

奈之良

中文繁體

不住不知道的奈良市秘穴

柳生街道

穿越日本的歷史

清酒

一期一會

櫻花和攝影

奈良隱秘名勝

奈良・茶道

清酒的發祥地

第10號

穿越日本的歷史

柳生街道

穿過春日山原始森林，沿著江戶時代以鍛造鐵作坊而聞名的柳生區域，就是奈良縣和京都府的分界線—笠置古街，這是一次能真切體驗穿越歷史的徒步旅行。

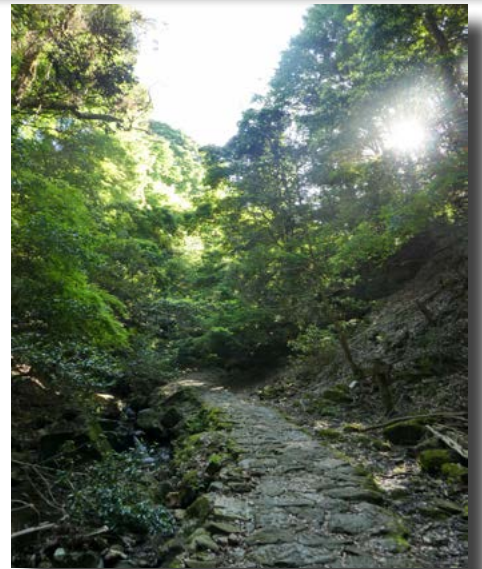


從春日山到円成寺

今天準備進行32公里的徒步，所以早上太陽剛出來，小鳥還在唱歌就出發了。到円成寺的徒步，是春日山原始森林中間沿著河流的一段上坡路。

行走在山林中，樹木之間的光芒普照大路，讓人感覺進入了沒有時代變化的世界中。自古以來就是春日大社巡禮地的柳生街道，時常能夠看到在野生動物和安靜的森林中感受漫長歷史的地藏佛像。

我非常推薦穿過途中拐彎處地獄谷的路線，因為既可以沿著較淺的山谷徒步、又能欣賞到美麗的風景。徒步的第一段行程以到達奈良市深山裏的円成寺而告一段落。繞水池而建的庭院中可欣賞多寶塔，這是一所氣氛沈穩的寺廟。



從円成寺到柳生

從円成寺道路再次進入山裏，森林的山道一直延續到山口神社。之後，進入一片日照良好的路段、沿著稻田繼續前進。道路位於高於村莊的位置，所以有好幾處遠眺勝地，柳生傳統的房屋，藍瓦建造的屋頂在稻田的綠色反射著好看的光芒。

安靜的村莊、稻田、小巧的寺廟和神社，一切都平和而靜謐。作為外國人，我幾乎沒有看見過日本自古以來的村莊是什麼模樣，此刻，在這裏腦海中終於得以浮現出日本原生態的風景畫。

道路在翻過山頂的地方到了盡頭。山峰並不是很高，但是很陡峭。不過陡峭的道路很快就結束了，下山的道路是朝著民居和柳生巴士站的方向延伸。



從柳生巴士站到笠置站

從柳生巴士站開始，沿著河流行走，又回到山裏。來到笠置寺後，從這裏到徒步的下一個終點，並不費多少時間。樹木之間可以看到村莊和車站，這是這次徒步中最輕鬆的部分。笠置站的附近木津川緩緩流過，徒步之後在河邊小憩一下該多爽啊。

最後提醒大家注意的是，從笠置站回來的電車班次很少，一定要事前查好電車時刻表。



32公里的徒步聽起來可能會覺得難度很大，但是上坡、下坡均不陡峭，初級徒步愛好者也可以堅持下來。

整個徒步大約需要6—7小時。當然，根據各人步速快慢會略有不同。奈良市觀光案内所裏有詳細的觀光手冊，有英語、中文等翻譯版。帶上觀光手冊出發會很有幫助的。

參考：



日語



英語



法語

在清酒發祥地奈良享受美味的清酒吧！

日本清酒的起源是從奈良市東南的正歷寺開始的。奈良造酒技術從記紀、萬葉的古代開始，在奈良時代為平城京和東大寺、興福寺、春日大社等作為給鎮守及天部神佛奉獻的禦神酒酒廠而開始造酒。這次介紹奈良市內可以享受清酒樂趣的一個酒廠。

八木酒造株式會社

八木酒造株式會社位於奈良公園東南，春日山原始林山腳的著名水源地“清水町”，明治10年（1877年）繼承了江戶時代以前創業的造酒屋“橫田屋”、八木酒造生產的酒作為奈良的名酒廣受歡迎。

採訪八木酒造株式會社代表 八木威樹先生

•能介紹一下清酒的歷史嗎？

造酒盛行的時期是室町時代、寺廟開始掌握權力的時期。興福寺的“多聞院日記”裏面有關於酒的記載，和興福寺同一宗派的寺廟正歷寺也開始盛行造酒了。那時葡日字典（葡萄牙語）裏面也記載了奈良的清酒。有正歷寺最初釀造清酒的記錄。

正歷寺有“日本清酒發祥地”的石碑。在此之前濁酒很多，開始提取清澄的酒、這種奢侈的飲酒方式是從奈良造清酒開始的。



•開業的契機是什麼？

我們造酒店是從江戶時代（1603年-1867年）傳下來的。造酒店前面流過的河叫清水河，恰如其名，這河是使用清澈的春日山的地下水。明治初期經營酒坊的主人經營了若幹年沒有起色，當時，在大阪堂島米店的我的曾祖父買下這家店開始經營。

•能介紹一下店裏最有名的酒嗎？

“升平”這種清酒是我店最有名的酒。“升平”來源於中國的“五谷豐登天下升平”。是茶道的先生給取的名字。

•能提示一下類似“參觀酒廠的時候請留意一下這個！”的信息嗎？

根據不同的季節釀造不同的酒。進入6月份開始準備釀造梅酒。6月到9月份開始準備做日式甜料酒。參觀活動，不是參觀專門為參觀而設立的工廠，而是真正的釀酒工廠。所以時機合適的話，真的可以看到實際生產的樣子。一次沒法進去很多人，所以人數限制在20名左右。

•請對讀者說一句話，共享奈良清酒之樂吧。

奈良是清酒發祥地。不僅僅是在日本，請向全世界宣傳。奈良的小鹿、東大寺等十分有名，但不僅如此，奈良的酒也很美味的。



酒廠門口書寫“升平”二個字的招牌十分吸引眼球。據說招牌是約70年前大阪的批發商書寫的。書法上乘，且蒼勁有力。

造酒使用的水截止到昭和40年（1965年）是使用的井水，現在是使用的地下100米的地下水。進入酒窖中看到有各種各樣的機器，參觀酒窖，可以從造酒蒸米工序開始，一直參觀到造成的酒在一定的溫度下、一直到出貨為止的保管倉庫。



現在造酒幾乎都是機器進行，但是也有手工作業。柚子酒和梅酒等標籤是本公司自行設計、並使用了和紙，所以工人一枚一枚手工貼標籤。



做好的酒為了適度溫度保存，存放在涼爽的地方。存放之處酒香四溢。



參觀之後可以試飲。
首先，試飲最有名的純米酒“升平”。
口中充滿清爽的味道。味道濃而不膩，馬上能明白是使用上乘的水質釀造而成。

其次試飲柚子酒。就是我們參觀的時候手工作業貼標籤的藍色瓶裝的酒。最初是清爽如柚子般的酸味，之後殘留香濃的酒味。不過份甜也不過份濃，真是絕妙的搭配。

之後試飲的梅酒也控制甜味、上乘口味。我本來是不喜歡甜酒的人，現在也覺得梅酒很好喝。

歷史深厚的奈良的清酒就不用說了，還可以享受燒酒、柚子酒、梅酒等各種各樣美酒，所以請一定移步八木酒造吧。



參觀信息：

開館時間：10時～16時
休館日：周六、周日、
假日、暑假、年初年末。
參觀費（成人）：免費
（兒童）：謝絕參觀
需要預約/最多20人。
請電話預約。



店鋪信息：

地址：〒630-8301 奈良縣奈良市高畑町9 1 5
營業時間：周一～周日 9時～17時

南 炫汀

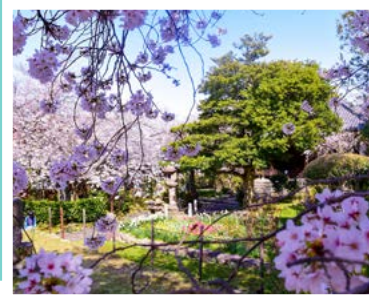


櫻花和攝影

奈良是座無論何時光臨都景色秀美的城市，但櫻花飛舞的季節尤其美麗動人。僅僅是奈良公園內就有八重櫻、九重櫻等1700株以上的櫻樹，櫻花盛開的季節大批遊客蜂擁而至。這次請允許我介紹三處我最喜歡的、奈良公園之外的賞花及攝影的好地方。

元興寺塔遺跡周邊

隱跡於奈良老街民宅之間有個很小的空間，這裏曾經在1859年前有一座氣派的塔，現在唯殘留塔的遺跡。但遺跡周邊茂盛開放的鮮花及萬朵落櫻的景象，給這歷史深厚之處賦予了新的生命力。



奈良縣護國神社前

1942年建造的奈良縣護國神社沒有元興寺那麼悠久的歷史，但這裏靜謐的氛圍不遜於元興寺。即便在櫻花旺季，這個公園也依舊被悠閑靜謐的氣氛所圍繞。櫻花令人炫目的粉色、白色與四周樹木濃郁的綠色交相輝映。自神社始稍步行上坡，行至佐保短期大學處可遠眺整個奈良老街，也可在咖啡館裏邊享受午後簡餐邊度過休閑時光。

佐保川沿岸

奈良佐保川全長19公裏的大約四分之一長度的沿岸，是被1000株以上的櫻花簇擁的美櫻小道。白天在此散步，可以看到從櫻樹上飄落於河流中靜靜流淌的櫻花；晚上行至此處，沿岸的燈籠和夜燈營造出夜色闌珊，是一種與白天完全不同的氛圍。新大宮電車站偶爾是擁擠嘈雜的，但從那裏稍稍步行幾步，就可以到此享受一個人的櫻花世界。即便非櫻花季節，佐保川沿岸也是放鬆自己的絕好場所。





奈良・茶道 一期一會

珠光茶會的QRcode

珠光茶會～向奈良茶師村田珠光致敬

奈良是茶道的發祥地。1422年出身於奈良的茶人村田珠光是公認的“日本茶道”創始人，100年後的1522年，集日本茶道之大成者千利休才出生。

為了紀念珠光，從平成26年（2014年）2月始古都奈良每年都會舉辦“珠光茶會”。茶會長達數日在奈良市內各地舉辦，不懂茶道的外國人也參加。為了解現代奈良茶人對此茶會盛事的所思所想，我採訪了從首屆茶會始就一直積極主持茶會活動的茶道裏千家教授一西村宗真先生、以及外國遊客經常造訪的飲茶去庵之庵主平野宗重先生。



珠光茶會一唐招提寺會場（濃茶）
（照片由奈良市觀光戰略課提供）



和茶室主人一起欣賞掛軸“雅致”
（意思：“達到雅之境界”）



先生家的庭院裏罕見地設有大石燈籠

西村先生～傳統茶道的堅定實踐者

跨進剛剛灑過水的庭院，只見先生屋子的大門虛掩著。這是茶人無聲的問候，意即：請入茶室！移步進入室內，已然進入另外一個靜寂的茶之世界。

生於奈良、長於奈良的西村先生說，茶道是一門綜合藝術。為了建成正宗的茶室，必須學習建築、庭院，石頭，樹木，花，陶器等知識。確實，茶室不同於普通世俗的建築，有其特定的要求，處處體現茶室主人的良苦用心。採訪當日欣賞的掛軸是裏千家第14代家元一淡淡齋大宗匠所書，其珍貴自然不在話下，與之匹配的各種茶具簡直就像藝術品一樣精美。從茶道手法上可以體會到日本傳統文化。

郵編630-8132 西村先生住所：奈良市大森西町21-6

授課時間：每周三、周六在先生家

E-mail: ichiro.tea.master.1224@ezweb.ne.jp

來到奈良，請一定光臨體驗日本茶道， 由此可以真正體驗日本文化。

飲茶去庵～茶道之速成篇

“飲茶去”的店名，源自中國唐朝趙州禪師所言。即“請品茶”之意。

庵主平野先生是一位幽默人士，來訪客人中70%都是外國遊客。店內有各種茶道體驗套餐，推薦初學者體驗薄茶套餐。同時這裏舉辦茶道教室等活動。

“飲茶去庵”的HP

郵編630-8382 地址：奈良市公納堂町6

營業時間：10時～18時

E-mail:kissakoan@tiara.ocn.ne.jp

營業時間：10時～18時 休息日：每周三



奈良町傳統住宅～共享百年歷史古建

奈良町傳統住宅也是珠光茶會舉辦地，可在此擁有百年歷史的古建空間內體驗茶道。

來訪者中30%是外國遊客（來自於27個國家）。三年間迎來了超過30萬名參觀者。擁有會英語及中文職員的“奈良町傳統住宅”，組織了茶道體驗活動，對茶道知識一無所知的遊客，也能輕鬆愉快地享受茶道體驗。如果參加者10名以上，可提前預約團體茶道體驗活動。除茶道之外，這裏還舉辦其他眾多的日本傳統活動。

郵編630-8382

地址：奈良市中新屋町5

營業時間：9時～17時

“奈良町傳統住宅”的HP⇒

E-mail:nigiwainoie@gmail.com

休息日：每周三



飲茶去庵亭主平野氏



採訪奈良町傳統住宅綜合總監
小野女士



奈良町傳統住宅舉辦珠光茶會的情景
（照片由奈良市觀光戰略課提供）

吳春蘭

何謂《奈之良》

大家好！

我們是奈良縣國際課的國際交流員，作為加強國際交流的橋梁，為促進奈良縣與海外交流事業而盡綿薄之力。

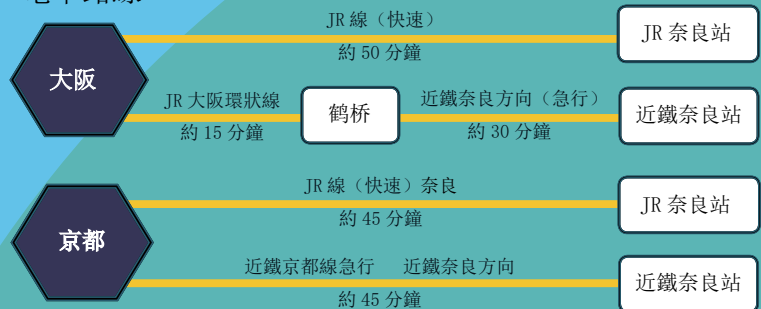
何謂《奈之良》？我們以外國人的視角，旨在將我們眼中的奈良魅力展現給本縣縣民及海外遊客。我們自行取材、撰寫奈良縣之樂聞趣事，將我們發現的本縣魅力展現給大家。本雜誌若能夠激發您對奈良縣的興趣，或成為您感受奈良縣魅力的契機，我們將不勝榮幸。

這次採訪的地點：



交通指南

電車路線



駕車路線

從大阪出發：從西名阪機動車道到天理 IC 到一般道路
從京都出發：從京奈和機動車道到天理 IC 到一般道路

編後語：

謹向為本次採訪提供協助的以下單位表示鳴謝。

八木酒造株式會社、奈良市觀光戰略課、裏千家教授西村真宗先生、奈良町傳統住宅、飲茶去庵、奈良市相關人士。

《奈之良》

發行方：奈良縣知事公室國際課

發行日期：2018 年 9 月

若對本刊有任何意見或疑問，敬請聯系以下單位：

〒 630-8501 奈良市登大路町 30 奈良縣知事公室國際課

TEL：0742-27-8477

FAX：0742-22-1260