

# なら歴史芸術文化村 交流にぎわい棟 食と農の賑わいセミナー開催業務 業務説明書

## I 業務概要

### I-1 業務の目的

なら歴史芸術文化村 交流にぎわい棟を奈良県の「食」の賑わいづくりの拠点として位置づけ、奈良県の強みである歴史文化的背景を交えて、食と農について体験を通じて学ぶ、講座・料理教室を開催します。また、学校や地域団体、生涯学習団体等を対象としたセミナープログラムを構築し、団体向けセミナーを実施します。

### I-2 業務の内容

#### 1) セミナーの企画調整

下記の条件により、セミナーの実施内容及び講師について企画提案を行います。

県と協議の上で実施内容を決定し、講師依頼・会場予約・日程調整等、開催に必要な調整を行います。

#### (1) 定期セミナー

##### ①夏休み子どもセミナー

夏休み期間中に、小学生を対象に料理教室や体験型学習を交えて、奈良県の食文化や農業に対する親しみと興味を喚起するセミナーを開催。

- ・開催時期：令和4年7月下旬～8月末
- ・開催回数：3回
- ・会場：交流にぎわい棟 多目的室・実習室
- ・対象：小学生

※ 開催時間、定員等は企画内容に応じて提案すること。

※ 参加費は無料とすること。

##### ②食と農の賑わいセミナー

歴史文化的背景を交えて、奈良県の特産の食材や農業について学び、調理実習を通じて親しむことができる講義及び料理教室を開催。

- ・開催時期：令和4年9月～令和5年3月
- ・開催回数：講義 7回（1回/月）、料理教室 7回（1回/月）
- ・会場：交流にぎわい棟 多目的室・実習室
- ・対象：一般県民

※ 月ごとに7つのテーマを設定し、テーマに沿った講義と料理教室を各月1回ずつ開催すること。

※ セミナーのテーマは、令和3年度に制作した展示バナー（別紙）のテーマ（大和茶、刀根早生柿、柿の葉寿司、三輪素麺、吉野本葛、日本酒、かき氷）を想定していますが、本事業の趣旨に合致する別のテーマの提案も可能とします。

※ 開催時間、定員等は企画内容に応じて提案すること。

※ 参加費として、食材費等の実費及び参加者保険加入料相当分を徴収すること。

#### (2) 団体セミナー

奈良県の食と農の魅力について、歴史・謂われ・文化等を交えて紹介する団体向けのセミナープログラムを構築。受講団体を募集し、団体単位でのセミナーを受入・実施。

- ・開催時期：令和4年9月～令和5年3月（申込団体の希望を踏まえて調整）
- ・受入・実施数：20組
- ・会場：交流にぎわい棟 多目的室

- ・対象：学校・子ども会等（子どもにより構成される団体）、地域団体・生涯学習団体等（大人により構成される団体）
- ※ 子どもの団体を対象としたプログラム、大人の団体を対象としたプログラムを含む、最低2つ以上のプログラムを提案すること。
- ※ 開催時間、定員等は企画内容に応じて提案すること。
- ※ 参加費として、食材費等の実費及び参加者保険加入料相当分を徴収すること。

## 2) 参加者の募集

定期セミナーの参加者募集、団体セミナーの受講団体募集について、印刷物の配布やインターネット等、具体的な周知・募集方法を提案し、広報・募集を行います。

## 3) 参加申込の受付

定期セミナーについて、県と協議の上、参加募集期間を設定し、参加申込の受付を行います。受付人数が定員を上回る場合は抽選を行い、参加の可否について申込者全員に通知します。団体セミナーについて、受講団体の募集を行い、先着順に20組の受入を行います。

## 4) セミナーの開催・運営

1) の企画内容に基づき、セミナーを開催・運営します。実施体制を整え、講師手配、食材・資材・調理器具・資料等の準備、アンケート実施等運営管理を実施します。参加者の事故に対応したイベント保険に加入します。

## 5) 新型コロナウイルス感染症の拡大防止措置

セミナー開催当日及び事前打ち合わせ等の開催準備期間も含め、来場者、スタッフ等への新型コロナウイルス感染症防止対策を徹底します。

新型コロナウイルス感染症の影響で、開催を実施することが困難又は不相当と判断される場合は、中止等の対応を県と協議し、必要に応じて契約内容の見直しを行います。

## 6) セミナー開催マニュアルの作成

本事業が定期セミナー等として、第三者により再現実施が可能となるよう、下記を内容とするセミナー開催マニュアルを作成します。

- (1) 事業計画及び収支計画
- (2) 開催準備スケジュール、準備物品リスト
- (3) 当日運営マニュアル
- (4) セミナー進行台本、配付資料一式
- (5) その他セミナーの開催に必要な資料

## 7) 打合せ協議等

本業務にかかる打合せ協議について、業務着手時、企画提案時、成果品納入時、業務完了時、その他業務執行上必要な際に実施します。

### I-3 委託業務の対象経費

区分	内容
謝金	講師、運営スタッフ等に係る謝金
旅費	講師、運営スタッフ等に係る旅費
印刷費	参加者募集チラシ、当日資料等の印刷費
郵便料	参加者募集チラシ、参加可否通知等の送付料
食材費等	料理教室・体験型学習に係る食材費・資材費
使用料等	実習室等使用料

	※多目的室の使用料は計上不要。実習室及び控室Dの使用料は、なら歴史芸術文化村ホームページを参照の上、計上すること。
保険料	参加者保険料
その他	上記以外の事業実施に直接要する経費

#### I-4 成果品及び納期

本業務の成果品及び納期は、以下のとおりとします。提出場所は、奈良県食と農の振興部豊かな食と農の振興課とします。

##### 1) 成果物

下記のデータを保存したCD又はDVDディスク 2枚、紙出力 2部

- (1) セミナー実施状況報告書（アンケート集計結果を含む）
- (2) セミナー開催マニュアル

※ Microsoft データ形式（Word、Excel、PowerPoint のいずれか）とします。

##### 2) 納期 令和5年3月30日（木）

※本業務における成果品の知的財産権等の取り扱いは、次のとおりとします。

- ・受託者は、著作権法（昭和45年法律第48号）に規定する全ての著作権（著作権法第27条及び第28条の権利を含む）その他の知的財産権を委託者に無償で譲渡し、著作権法第18条、第19条及び第20条の行使については委託者の書面による事前の同意を要するものとします。
- ・成果品について、委託者が修正、二次利用を行う場合があります。

#### I-5 委託上限額

4,981千円（消費税及び地方消費税の額を含みます。）

## II 参加資格

この委託事業における受託者募集に参加できる者は、業務の趣旨を十分に理解し、円滑に遂行できる事業者とし、次に掲げる要件の全てを満たす者とします。

- (1) 物品購入等に係る競争入札の参加資格等に関する規程（平成7年12月27日奈良県告示425号）による競争入札参加有資格者のうち、営業種目Q5（広告・イベント業務）又はQ7（諸サービス）のいずれかで登録している者であること。

なお、新たに入札資格を得ようとする者は、技術提案書の提出時までに資格者の登録申請を終えていることを条件とします。

入札参加資格を得るために必要な書類等は、次に示す部署に問い合わせること。

〒630-8501 奈良市登大路町30番地  
奈良県 会計局 総務課 調達契約係（県庁主棟1階）  
TEL 0742-27-8908（ダイヤルイン）

- (2) 過去5年間（平成29年4月1日から本事業の公告日まで）に観光又は産業振興に関するPR映像の制作及びイベント企画実施業務が含まれ、委託者が同等と認める履行実績を有していること。
- (3) 地方自治法施行令（昭和22年政令第16号）第167条の4の規定に該当しない者であること。
- (4) 国税及び地方税を滞納していない者であること。
- (5) 奈良県の入札参加停止の措置期間中でない者であること。

- (6) 民事再生法（平成 11 年法律第 225 号）の規定による再生手続開始の申立て、会社更生法（平成 14 年法律第 154 号）の規定による更生手続開始の申立て、又は破産法（平成 16 年法律第 75 号）の規定による破産手続開始の申立てが行われている者でないこと。
- (7) 銀行の取引停止、又は差押えを受けていない者であること。
- (8) 役員に法律行為を行う能力を有しない者、破産者で復権を得ない者及び禁固以上の刑に処せられ、その執行を終わり、又は執行を受けることがなくなった日から 2 年を経過しない者がいる法人でないこと。
- (9) 役員等（法人にあつては非常勤を含む役員及び支配人並びに支店又は営業所の代表者、その他の団体にあつては法人の役員と同等の責任を有する者、個人にあつてはその者及び支配人並びに支店又は営業所を代表する者をいう。以下同じ。）が暴力団員（暴力団員による不当な行為の防止等に関する法律（平成 3 年法律第 77 号。以下「暴対法」という。）第 2 条第 6 号に規定する暴力団員をいう。以下同じ。）でないこと。
- (10) 暴力団（暴対法第 2 条第 2 号に規定する暴力団をいう。以下同じ。）又は暴力団員が経営に実質的に関与していないこと。
- (11) 役員等が、自社、自己若しくは第三者の不正な利益を図り、又は第三者に損害を加える目的をもって、暴力団又は暴力団員を利用していないこと。
- (12) 役員等が、暴力団又は暴力団員に対して資金等を提供し、又は便宜を供与するなど直接的若しくは積極的に暴力団の維持、運営に協力し、又は関与していないこと。
- (13) 役員等が、暴力団又は暴力団員と社会的に非難されるべき関係を有していないこと。

### Ⅲ 参加表明書の作成に関する質問の受付および回答

#### Ⅲ－１ 質問の受付期限

令和 4 年 3 月 24 日（木）の午後 5 時まで

ただし、受付は、午前 9 時から正午まで、午後 1 時から午後 5 時までとし、奈良県の休日を定める条例（平成元年 3 月 31 日奈良県条例第 32 号）第 1 号に規定する県の休日（以下「県の休日」という）を除きます。

#### Ⅲ－２ 提出先

奈良県 食と農の振興部 豊かな食と農の振興課 美味しい奈良・賑わいづくり推進係

所在地 〒630-8501 奈良市登大路町 30 番地

T E L 0742-27-7401、F A X 0742-26-6211

#### Ⅲ－３ 提出方法

F A X により提出し（任意様式）、電話にて送付した旨を連絡すること。

F A X の送信文に担当者名および連絡先（電話番号、F A X 番号）を明記すること。

#### Ⅲ－４ 回 答

令和 4 年 3 月 28 日（月）午後 5 時までに、質問に対する回答を奈良県 食と農の振興部 豊かな食と農の振興課ホームページにおいて公表します。

### Ⅳ 参加表明書の提出

#### Ⅳ－１ 提出期限

令和 4 年 3 月 30 日（水）の午後 5 時まで

ただし、受付は午前 9 時から正午まで、午後 1 時から午後 5 時までとし、県の休日を除きます。

#### Ⅳ－２ 提出先

Ⅲ－２の提出先と同じ

#### IV-3 提出物および提出部数

- ・様式1-1 参加表明書 (A4・縦・1頁)・・・1部
- ・様式1-2 企業概要 (A4・縦・1頁)・・・1部
- ・様式1-3 業務実績 (A4・横・3頁以内)・・・1部

#### IV-4 提出方法

持参または郵送

※郵送の場合は簡易書留等の確実な方法によるものとし、提出期限必着とします。

#### IV-5 参加表明書作成上の留意事項

業務実績(様式1-3)は、A4・横・3頁以内とし、Ⅱ参加資格の(2)を確認するため、過去5年間(平成29年4月1日から本事業の公告日まで)に実施した、観光又は産業振興に関するセミナー企画実施が含まれる業務実績を各1件以上、合計最大5件まで記載してください。

#### IV-6 選定、非選定の通知

参加表明書を提出した者のうち、参加資格を有する者について技術提案書の提出を依頼する者として選定します。なお、参加資格を有する者が6者以上の場合、参加表明書の内容を評価し、上位5者までを選定します。

- (1) 参加表明書を提出した者には、技術提案書の提出依頼又は非選定の通知します。このうち、非選定の通知をした者に対しては、その理由を書面により通知します。
- (2) 非選定通知書を受けた者は、非選定通知書の通知日の翌日から起算して5日(県の休日を除く)以内にその理由の説明を求めることができます。
- (3) 上記(2)の回答は、説明を求めることが出来る最終日の翌日から起算して10日(県の休日を除く)以内に書面により行います。
- (4) 非選定理由の説明書請求の受付方法、場所及び受付期間は以下のとおりとします。
  - ・受付方法：持参または郵送  
※郵送の場合は簡易書留等の確実な方法によるものとし、提出期限必着とします。
  - ・受付場所：Ⅲ-2の提出先と同じ
  - ・受付期間：上記(2)のとおり

### V 技術提案書の作成に関する質問の受付および回答

#### V-1 質問の受付期限

令和4年4月6日(水)の午後5時まで

ただし、受付は、午前9時から正午まで、午後1時から午後5時までとし、県の休日を除きます。

#### V-2 提出先

Ⅲ-2の提出先と同じ

#### V-3 提出方法

FAXにより提出し(任意様式)、電話にて送付した旨を連絡すること。

FAXの送信文に担当者名および連絡先(電話番号、FAX番号)を明記すること。

#### V-4 回答

令和4年4月8日(金)午後5時までに、質問に対する回答を奈良県食と農の振興部 豊かな食と農の振興課ホームページにおいて公表します。



- (5) 提出された技術提案書は返却しないものとします。又、技術提案書を無断で他に使用することはできないものとします。
- (6) 技術提案書がこの書面及び別添の様式に示された条件に適合しない場合は、無効とします。
- (7) 技術提案書の提出を辞退する場合は、辞退届（任意様式）を提出してください。

#### VI-7 技術提案書を特定するための評価基準

技術提案書の評価基準は以下のとおりとします。

評価項目	評価基準	配点
実施体制	業務遂行に必要な組織体制、人員、責任者が配置されている。	10点
	効果的で実行可能なスケジュールを立案している。	10点
	同類の業務について、実績が豊富である。	5点
企画力	業務の趣旨を十分理解し、目的に合致した提案となっている。	10点
	定期セミナーの「夏休み子どもセミナー」について、料理教室や体験型学習を交えて、小学生が奈良県の食と農に対して親しみと興味を持つことができる提案となっている。	10点
	定期セミナーの「食と農の賑わいセミナー」について、講義及び料理教室を通じて、奈良県の食と農について歴史文化的背景を交えて学び、親しむことができる提案となっている。	20点
	団体セミナーについて、対象に応じて奈良県の食と農に対して親しみと興味を喚起する提案となっている。	20点
コストの妥当性	参加者募集について、広報効果が期待できる提案となっている。	10点
	提案内容を実現するための経費が漏れなく盛り込まれており、妥当な金額である。	5点
合 計		100点

#### VI-8 特定、非特定の通知

- (1) 技術提案書を提出した者には、特定または非特定を通知します。このうち、非特定の通知をした者に対しては、その理由を書面により通知します。
- (2) 非特定通知書を受けた者は、非特定通知書の通知日の翌日から起算して5日（県の休日を除く）以内にその理由の説明を求めることができます。
- (3) 上記（2）の回答は、説明を求めることができる最終日の翌日から起算して10日（県の休日を除く）以内に書面により行います。
- (4) 非特定理由の説明書請求の受付方法、場所及び受付期間は以下のとおりとします。
- ・受付方法：持参または郵送。  
※郵送の場合は簡易書留等の確実な方法によるものとし、提出期限必着とします。
  - ・受付場所：Ⅲ-2の提出先と同じ
  - ・受付期間：（2）のとおり

#### VII その他留意事項

- (1) 契約書の作成を要するものとします。
- (2) 技術提案書に虚偽の記載をした場合は、当該業務の技術提案書を無効とします。
- (3) 技術提案書提出期限後における記載内容の変更（追加）は、原則として認めません。
- (4) 提出された技術提案書は、特定を行う作業に必要な範囲において複製を作成することがあります。複製は、特定を行う作業の終了後には裁断して廃棄します。
- (5) 提出された技術提案書及びその複製は、技術提案書の特定以外に提出者に無断で使用しません。
- (6) 技術提案書提出後であっても、随意契約の相手方として特定されるまでは、辞退することがで

きます。又、辞退したことを理由として以後の特定等に不利益な取り扱いを受けるものではありません。

- (7) 提出された書類は返却しません。
- (8) この公募型プロポーザルへの参加に係る経費は、参加者の負担とします。
- (9) 本業務内容は、協議により一部変更することがあります。
- (10) 本業務を一括して第三者に委託し、又は請け負わせることはできません。ただし、業務を効率的に行ううえで必要であると認めるときは、委託者と協議のうえ、業務の一部を委託することができます。
- (11) 成果物及び構成素材に関わる知的財産権等の取り扱いは、次の通りとします。
  - ①構成素材に含まれる第三者の著作権その他の権利についての交渉・処理は、受託者が行うこととし、その経費は委託料に含むものとします。
  - ②本業務に関する著作権（制作過程で作られた素材等の著作権も含む。）その他の知的財産権は、そのすべてが委託者に帰属するものとし、著作権法第 18 条、第 19 条及び第 20 条の行使については委託者の書面による事前の同意を要するものとします。
- (12) 本業務を受注しようとする者は、この遵守事項を理解した上で受注することとします。
  - ①奈良県公契約条例の趣旨にのっとり、公契約の当事者としての社会的責任を自覚し、本業務を適正に履行すること。
  - ②本業務の履行に当たり、次に掲げる事項その他の法令を遵守すること。
    - (ア) 最低賃金法第 4 条第 1 項に規定する最低賃金の適用を受ける労働者に対し、同法第 3 条に規定する最低賃金額（同法第 7 条の規定の適用を受ける労働者については、同条の規定により減額して適用される額をいう。）以上の賃金（労働基準法第 11 条に規定する賃金をいう。以下同じ。）の支払を行うこと。
    - (イ) 健康保険法第 48 条の規定による被保険者（同法第 3 条第 4 項に規定する任意継続被保険者を除く。）の資格の取得に係る届出を行うこと。
    - (ウ) 厚生年金保険法第 27 条の規定による被保険者（同条に規定する 70 歳以上の使用される者を含む。）の資格の取得に係る届出を行うこと。
    - (エ) 雇用保険法第 4 条第 1 項に規定する被保険者について、同法第 7 条の規定による届出を行うこと。
    - (オ) 労働保険の保険料の徴収等に関する法律第 4 条の 2 第 1 項の規定による届出を行うこと。
    - (カ) その他の定めのない事項については、地方自治法、同法施行令及びその他関係法令並びに奈良県個人情報保護条例、奈良県会計規則及びその他の奈良県が制定する関係条例・規則等に従うこと。
  - ③本業務の一部を、他の者に請け負わせ、若しくは委託し、又は本業務の履行に他の者が雇用する労働者の派遣を受けようとするときは、当該他の者に対し、この遵守事項を周知し、遵守するよう指導すること。

(別紙)



刀根早生

TOMENASE

歴史ある山の辺の道で生まれ全国へ



柿の葉ずし

KAKINOHASHI

自然への感謝と真心を包み込んで



三輪そうめん

MIWASOUMEN

伝統を守り紡ぐ大和の味



吉野本葛

YOSHINONKIKU

万葉より愛された葛から生まれる繊細な食感

# はじまりの奈良

日本の食文化の発祥の地ともいわれる奈良。奈良にルーツを持つ食材、食文化が全国に広がっています。歴史背景や季節感・地域ごとの多様性、自然との調和がそれぞれにあり、大切に受け継いできた人や想いがあります。それらのルーツを語ることで次世代に「はじまりの奈良」を伝え、新たに芽吹く可能性を育むことにより「これからの奈良」を紡いでいきます。

はじまりの奈良  
動画コンテンツ  
はこちらから



かき氷

KAKISORI

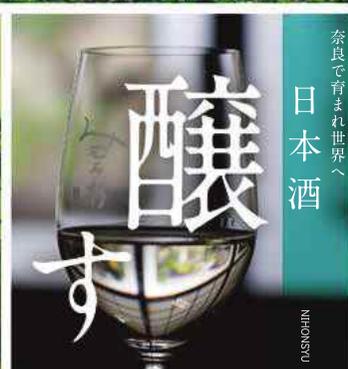
熱い想いのこもった冷たいかき氷



大和茶

YAMANOCHA

知る人ぞ知る奈良が誇る名産品



日本酒

NIHONSHU

奈良で育まれ世界へ

# のばす

三輪そうめん  
MIWASOUMEN

## はじまりの奈良

三輪そうめんの味わいは「ウマシ」にあり

三輪そうめんは、11月～3月の寒い時期に作られ、塩分が少なく、細くてコシのある歯ごたえが特徴のそうめんです。この独特な食感は「ウマシ」と呼ばれる工程により生まれています。「ウマシ」とは熟成のこと。そうめんにはグルテンという粘りのある物質が多く含まれる強力粉または準強力粉が使われます。水を加えて練り、撚りをかけ、延ばし、熟成させることで、グルテンが結合し、網目状に整列します。伝統製法を守り、丁寧に手間をかけることで、コシが強く、のどごしがよく、茹でのびしにくい麺となります。

夏は風物詩のひとつ「せせめぎょうめん」その起源を辿ると、奈良県磯山郡井市の名産である三輪の「のど」に結び着くとされています。その歴史は、1200年以上前、大神社の神主の次男が、船越と渡辺に吉しむ入たつたため、船越を御三輪の里で三輪を御三輪の味と技術が広がったのは、江戸時代、大神社への参拝客やお伊勢参りの途中を訪れる人々に三輪一帯の街通は栄えていきました。やがて三輪そうめんは往來する旅人の必需品となり、播州や小豆郡など各地の産地へ手延べの技術が伝えられたとされています。

桜井市は開拓地になっており、水はけがよく、そうめんの原料である小麦の栽培に適しています。三輪山周辺から流れ出る清らかな水は、小麦をひく水車に駆動力にもなり、やがて製粉業としても発展しました。盆地特有の気候により、麺を細く伸ばしやすくするなど、そうめん作りには最適な条件がそろっていました。

手延べそうめんは、長年の経験と勘がないとなかなかうまく作れません。工程の一部は機械が使われていますが、職人が実際の生地を挽き、その日本の白の濃縮に合わせ作るからこそ、変わらぬ品質が維持されています。

農水省「手延べそうめん」品質表示基準よりもさらに厳密な組合自主基準を定め、工程のすべてに人の手が加わる伝統製法を守っています。機械化と効率化優先の時代でも、こうした手法を今も守っているのは、三輪そうめんだけがもつ品質を後世へと伝えるためです。

かき氷

大和茶

醸す 日本酒

包む 柿の葉 寿司

と 吉野 本葛

実 刀根 早生

のばす 三輪 そうめん

# 実る 刀根早生

TONEWASE

歴史ある  
山の辺の道で生まれ  
全国へ



## はじまりの 奈良 これからの

**奈良の豊かな風土が生んだブランド柿「刀根早生柿」**  
柿の一大産地である奈良県。刀根早生柿が生まれた天理市萱生町は、大和平野を見渡す山の辺の道沿いに位置し、昼夜の寒暖差と水はけのよい傾斜が、柿を育てるのに大変適した風土です。扁平な四角で座布団のような形をした種なし柿で、甘みが強く、ほど良く柔らかい食感が特徴です。色彩も鮮やかで、渋柿の特徴である果肉の柔らかさと果汁のあふれるような味わいが全国の消費者に届き、愛されています。



日本の柿の三大品種と呼ばれる「富有」「平将景」「刀根早生」。刀根早生は今は全国で栽培されており、その栽培は2,170ヘクタールにも及び、柿産量を大きく発展させてきました。「刀根早生」発祥の地として、天理市萱生町には顕彰碑が建てられ、今なお、その味わいを守り続けています。

収穫した刀根早生は炭酸ガスなどを密着して脱渋作業を行い、出荷されます。このような洗抜き処理をした柿を「合わせ柿」と言います。

柿づくりを次の世代に引き継いでいくため、品質の高い柿の生産に取り組みだけでなく、地元の大卒との連携により加工設備を整えたり、海外との販路にチャレンジしたり、これからの柿づくりの環境や、新たな担い手の育成のため、研修などの受け入れを進めていくことにも力を注いでいます。

ふりかき水	旨み大和茶	醸す日本酒	包む柿の葉寿司	とる吉野本葛	実る早生	の三輪ばとうめん

# とる 吉野本葛

YOSHINOHONKUZU

万葉より愛された  
葛から生まれる  
繊細な食感



## はじまりの 奈良 これからの

**丹念につくられた白い結晶「吉野本葛」**  
葛粉は葛の根から採れるデンプンです。極寒期に地下水のみを使用し、古来の製法によって作られた吉野地方産の葛粉が吉野本葛となります。葛粉に水を加えて加熱すると、とろみが出ます。非常にきめが細かく滑らかな舌触りで、滋養に富み、体を温める効果があるとも言われます。和菓子では、葛まんじゅうや葛きりなど、また日本料理では、胡麻豆腐や餡かけに重宝されています。



多年草であるマメ科の葛は全国各地に自生し、毎年晩秋から冬にかけて良質な葛根を蓄えます。根り手と呼ばれる職人が山で採集した葛根を粉砕し、根に含まれる澱粉を絞り出します。磨しの工程を繰り返すこと約10回、3週間ほどの時間をかけて、純度の高い葛澱粉へと変わっています。

その後、乾燥機に並べ、1ヶ月間以上自然乾燥させます。完成まで2〜3ヶ月かかる自然製法で作られる吉野本葛は、冬の厳しい寒さと良質かつ清らかな地下水が豊富な場所だからこそ、特有の風味や滋養に富んだ高い品質を誇ります。

厳冬の12月から3月に行われる精製作業は「寒ざらし」や「吉野晒し」と呼ばれています。今も古くから受け継がれた手間と時間をかけた丁寧な製法で吉野本葛が作られています。

ふりかき水	旨み大和茶	醸す日本酒	包む柿の葉寿司	とる吉野本葛	実る早生	の三輪ばとうめん

# 包む

## 柿の葉ずし

自然への感謝と  
真心を包み込んで

KAKINOHAZUSHI

# 奈良

はじまりの  
これからの

### 柿の葉で包む 奈良の郷土料理

奈良県に古くからある郷土料理の一つ「柿の葉ずし」は、一般的な寿司とは違い酢飯に塩漬けされた鯖や鮭などの切り身を乗せ、柿の葉で包んだ押し寿司です。柿の葉ずしは材木の町として栄えた吉野の地で、海のない場所の「ごちそう」として愛されていました。鯖という海のめぐみと、柿の葉という山のめぐみ、そして米という地のめぐみを包み、感謝と共にさまざまな人々に食されてきました。歴史と自然への感謝を内包し、食文化として紡がれてきた「ごちそう」です。

柿の葉ずしの歴史は約200年といわれています。一つには江戸時代に紀州の漁師が熊野灘で水揚げされた鯖を浜場で焼く、山を越えて奈良県の吉野地域に売りに来たことと起源地といえます。海がない奈良県では海の幸がなかなか手に入らず、大変難儀をまわった。そして、運ばれてきた鯖をくち切つて酢飯の上に乗せ、乾燥を防ぐために柿の葉で包み、発酵させたのが、今の「包む柿の葉ずし」と言われています。吉野地域の土産品として、吉野地域を訪れる人々に知られ、交通網、物流の発展とともに、全国へ広まるようになりました。奈良の気候や土壌が、奈良の食べ物といふのは愛されています。

当時は、薪で作られていた柿の葉ずしも保存技術や物流の発展などにより、様々なネギが登場しています。守り継がれてきた伝統的な味わいと品質を大切にしながらも、新たな時代に合わせて変化しており、鮭や海老、鯛、旬の魚など色々な味を楽しむことができます。

柿の葉ずしに使用される柿の葉にはビタミンCが豊富に含まれ、ポリフェノールのも一種であるタンニンも多く含まれています。抗菌・抗酸化作用に働き、ずし飯を乾燥から防ぐ以外に保存性を高める効果があると言われています。奈良は柿の産地でもあり、その柿の葉で包む。先人達の知恵と工夫がこぼれ込んでいます。

柿の葉ずしは奈良を代表する郷土料理、土産物として広く親しまれています。また、現在は柿の葉ずし作り体験や教育現場での食育を通じて、知識や経験と共に、伝統や食文化を広く未来へと繋いでいます。

# 醸す

## 日本酒

奈良で育まれ  
清酒は世界へ

NIHONSYU

# 奈良

はじまりの  
これからの

### 清酒発祥の地・奈良

室町時代までは、お酒といえば「どぶろく（濁り酒）」しかありませんでした。奈良市の正暦寺で菩提配造りが創設され、どぶろくをろ過した透明な清酒となり、熱処理の技術が生まれ、酒の保存性や流通が一気に加速しました。正暦寺は「清酒発祥の地」とされています。酒造り発祥の地で酒の神が鎮まるとされる桜井市・三輪から奈良市の正暦寺、そして江戸時代には兵庫県伊丹市で清酒の大量生産が実現し全国で流通し、現在では海外へ輸出され国名を冠した日本酒は「SAKE」として世界各国で愛されています。

奈良県を代表する林業地域、吉野で育てられる吉野杉は、三輪山の杉が移植されたものである明治時代の技術書に記述が残っています。江戸時代には酒を仕込む桶も輸送の母も吉野杉。日本酒のはじまりと発展に必要な素材や技術が奈良県から全国に広がりました。

1660年(万治3年)に創業。酒の神が鎮まる地とされる奈良県桜井市・三輪で眠る唯一の酒蔵「今西酒造」。三輪山の伏流水を仕込み水とし、県内の契約農家が育てた米を原材料として地の恵みを生かした酒造りに取り組まれています。

最新鋭の品質管理技術を導入する一方、伝統的な製法も守りつづける。吉野杉の木桶で醸す昔ながらの製法も継承し、酒文化を繋ぎ伝統を守っています。

- ふりかき水
- 旨み大和茶
- 醸す日本酒
- 包む柿の葉ずし
- と吉野本葛
- 実る早生根
- の三輪ばそうめん

- ふりかき水
- 旨み大和茶
- 醸す日本酒
- 包む柿の葉ずし
- と吉野本葛
- 実る早生根
- の三輪ばそうめん

# 旨み

## 大和茶

YAMATOCHA

知る人ぞ知る  
奈良が誇る名産品

奈良のお茶の歴史は平安時代まで遡ります。806年に弘法大師が唐よりお茶の種子を持ち帰り、日本全国に広がりました。奈良県では学院地域に播かれたことが大和茶の起源と伝えられています。仏教と密教の関係があったお茶は時を中心に広がりを見せ、室町時代には奈良出身の茶人、村田珠光によって茶の湯の精神「わびさび」が生じ、千利休が完成させたものが現代に至ったといわれています。茶文化とともに大和茶も発展し、明治時代には世界から紅茶の産地としてその名前を高く評価されたこともありますが、戦代のもだれとともに緑茶生産が中心となりまし

# 奈良

はじまりの  
これからの

**豊かな自然に生まれ、悠久の歴史を持つ大和茶**  
奈良県では奈良市東部・山添村・宇陀市・大淀町・東吉野村などでお茶が栽培されており、2020年の荒茶生産量は全国で7位で、実は知る人ぞ知るお茶どころです。大和茶が栽培される奈良県北東部の大和高原地域は標高300m以上で昼夜の温度差が大きく、良質なお茶のできる条件である霧が頻繁に発生します。霧は茶葉に当たる日光を遮り、茶葉に含まれる旨み成分の増加を促してくれるのです。また、気温と日照時間が栽培可能なぎりぎりの条件であるため、ゆっくりと育った茶葉の品質が高まります。恵まれた環境で育まれた大和茶は、他の有名産地に引けを取らない品質を誇ります。



奈良市月ヶ瀬でお茶農家を営む岩田文明さん。月ヶ瀬の自然環境のなかで、茶樹本来が持つ自らの生命力で「好茶がお茶らしく育つこと」を意識したお茶づくりに取り組んでいます。また、場所や地質ごとに違う茶づくりの環境を味わいとして伝え、その地に適した茶づくりを行っています。

それぞれの土地の個性をいかした茶葉を作り出すため、自然栽培を実践し、月ヶ瀬の山間地特有の気候のなか、ゆっくりと育つよう意識し、収穫のタイミングも自然のリズムにかなっています。その土地に合わせた栽培環境の働きかけを行い、化学肥料や農薬を与えないこと。そうすることで、個性ある味わいが生まれてきます。

大和茶のすがすがしい香りと温かみのある味わいはのどをじんわりと癒し、のんびりとした安らぎのひと時をつくってくれます。土地の味を表現し、違いを認め新たな可能性を探る。伝統と革新を包括する豊潤な味をもった大和茶のちっぴりななかもありません。

お茶の取の上に見えるものは寒冷紗です。収穫前の一定期間、日光を遮ることで、お茶の旨みが増し、渋みが和らぎます。奈良県のお茶の多くは、品質を高めるために、このような寒冷紗栽培を行っています。

ふわり  
かき氷



旨み  
大和茶



醸す  
日本酒



包む  
柿の葉  
寿司



とろみ  
吉野  
本葛



実る  
早生  
根



のばす  
三輪  
そうめん



# ふわり

## かき氷

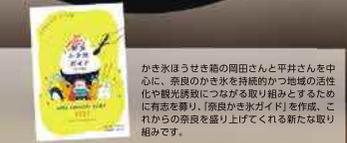
KAKIGOORI

熱い想いのこもった  
冷たいかき氷

# 奈良

はじまりの  
これからの

**氷と緑の深い「奈良ならでは」のかき氷**  
奈良のかき氷の特色としては、産地と消費地が近いこともあり新鮮かつ季節感のあるいちごや柿といったくだもの、さらには歴史のある奈良らしく、大和茶や吉野本葛のような伝統的な加工品を多用していること。奈良県産食材のPRにもつながっています。またフレンチや和食、洋菓子店のような異業種からの参入も活発で、既存のものに縛られない独自の技術やノウハウが登壇し、日々新たな奈良のかき氷が生まれています。



かき氷ほうせき屋の岡田さんと平井さんを中心に、奈良のかき氷を特産物かつ地域の活性化や観光振興につながる取り組みをするために有志を募り、「奈良かき氷ガイド」を作成。これからの奈良を盛り上げてくれる新たな取り組みです。



奈良のかき氷は、その見た目や香やかさだけでなく削る技術も大切にされています。ほうせき屋の氷は2時間かけじっくりと凍らせたものを使用し、ふわふわの食感をつくりだすためにけしり刃の角度1つにも細心の注意が払われています。その見た目と味わいの背景には、裏打ちされた氷を削りだす職人の技が光ります。

ふわり  
かき氷



旨み  
大和茶



醸す  
日本酒



包む  
柿の葉  
寿司



とろみ  
吉野  
本葛



実る  
早生  
根



のばす  
三輪  
そうめん

