

2023年12月

奈の良

19

斑鳩町・生駒市



太田酒造

斑鳩町文化財活用センター

ハーブ工房 ほうざん

高山竹林園



奈良県の有名な特産品の一つに「奈良漬け」があります。「奈良漬け」とは、食材を酒粕に漬けた「粕漬け」の一種です。今回の取材では、奈良県斑鳩町にある地酒の蔵元「太田酒造」を訪れ、お話を伺いました。

奈良漬け

奈良漬けの最古の記録として、平城京出土の木簡に「加須津毛^{かすづけ}」の名前が記されています。どぶろくの上澄みを酒として飲み、下に溜まった汁で塩漬けした野菜を漬けたものを保存食、香の物として食していたことが起源と考えられています。

その後、室町時代に清酒造りが始まると、酒粕を用いるようになり、現在の奈良漬けの基本的な形となりました。清酒もかす漬けもかつては上流階級のものだったようですが、現在は香の物として、また奈良土産として奈良漬けは広く愛されています。奈良漬けが商品として作られたのは、奈良の医者であった糸屋宗仙^{いとやそうせん}がシロウリの酒粕漬けを「奈良漬」の名前で売り出したところ、とてもおいしいと評判になったことがきっかけだそうです。糸屋宗仙は、大坂夏の陣の時に奈良漬けを徳川家康に献上して気に入られ、その後医者をやめ、江戸で、幕府の奈良漬け担当の御用商人になったと伝えられています。

太田酒造

今回の取材では、奈良県斑鳩町にある「太田酒造」に伺いました。太田酒造は、明治2年(1869年)に創業された歴史のある奈良の酒蔵です。地酒以外に、酒造りをする過程で生まれる酒粕を使用し、奈良漬けも作っています。太田酒造は、写真で分かるように歴史のある建物で、江戸時代の後期に作られました。主屋、茶屋、内蔵、蔵前小屋、南大蔵、西大蔵の6棟の建物は2001年4月に登録有形文化財の指定も受けています。実際に見てみると、建物の柱には釘が打たれておらず、木と木を嵌め合わせた、昔ながらの建て方であることが分かりました。



太田酒造は、地元野菜を使った奈良漬け作りが体験できる珍しい酒蔵です。自分で作った奈良漬けは、食べ頃になるまで1年かかりますが、ワクワクしながら出来上りを待つことも手作り奈良漬けの魅力ですね。



今回は、太田酒造五代目の太田道明さんに酒蔵を案内していただきました。奈良漬けを作っている蔵に入ってみると、びっくりするほど多くの奈良漬け樽が保管されていました。数を伺うと、約1000個あって、漬けて3年から10年たった奈良漬けが入っているそうです。奈良漬けは、漬ける長さによって味が変わるため、人それぞれの好みがあります。太田酒造では、ウリ、キュウリ、大根、生姜などの奈良漬けを作っていますが、一番代表的なものはウリです。

奈良漬けの作り方ですが、ウリを例にすると、まずウリを半分に切って、種を出します。種を出したところに塩を入れ、十日間程度漬けておきます。その後、酒粕に漬けかえます。これで酒粕のうまみ成分が野菜に移り、奈良漬けの味を整えることができます。美味しい硬さと味にするためには、酒粕を漬けかえる工程を繰り返す必要があります。



味は吟醸粕と黒砂糖、砂糖、焼酎、みりんなどで仕上げ、保存料や人口甘味料、着色料などは一切使用していない自然食品です。長い工程となりますが、太田さんは「手間を惜しまない」と言っていました。手間を惜まず美味しい奈良漬けを作り、試食して納得してもらったものを、買っていただきたいというのが太田さんの信念です。

太田酒造で作られた奈良漬けを試食してみると、豊かな香りと塩辛さの中に少し甘みを感じられました。食感もさくさくとした気持ちよい硬さで、とても美味しかったです。これなら食事の口直しにちょうど良いと感じました。奈良漬けは好き嫌いが分かると聞いたことがあり、私も今回初めて奈良漬けを食べましたが、この奈良漬けなら、周りにもすすめたいと思いました。

もし、奈良漬けを食べたことがなければ、ぜひ一度太田酒造の奈良漬けを食べてみてください。奈良漬けに興味のある方は、江戸時代の雰囲気も味わえる太田酒造の酒蔵を見学した後、お土産にお好きな奈良漬けを買ってみるのはどうでしょうか？



斑鳩町文化財活用センターは斑鳩町の歴史や文化の調査・研究及び情報発信の拠点施設として、2010年3月に開館しました。ここでは、藤ノ木古墳の出土品の精巧なレプリカが展示されているほか、映像ホールでは藤ノ木古墳の発掘調査の様子や出土品の解説、また法隆寺をはじめとする斑鳩町の文化財について映像で見ることができます。

藤ノ木古墳とは？

藤ノ木古墳は奈良県生駒郡斑鳩町にある古墳で、国の史跡に指定されています。1985年に、斑鳩町が学術研究の目的で発掘調査を始めました。発掘を始めると、大型の横穴式石室に納められた朱塗りの家形石棺が確認されました。石棺の被葬者は2人で、こうした立派な石棺に合葬された例は日本では珍しく、1988年の発掘当時は大きな話題になりました。残っている骨を調査した結果、北側に埋葬されている人は17歳から25歳の男性ということが分かりましたが、南側に埋葬されている人は、残っていた下半身の骨を調査したところ20歳から40歳までの人だと推定されています。

しかし、被葬者が誰かについても、諸説あり、決め手がないようです。当時の日本では、同じ性別の人と一緒に埋葬することは、^{あずまない}阿豆那比という罪になり、もし被葬者2人が男性ならばその罪を犯すことになります。また男女の被葬者だとしても、男女合葬の文化は日本ではあまり行われていないので、決め手がない状況になっています。また、一般的な横穴式石室の古墳だと石室を組んでから、石棺を羨道から縦方向に入れて横向きに置いたら、玄室で石棺を90度に回転させるのですが、藤ノ木古墳の場合、玄室の中で石棺を回転させることができないため、石棺を先に置いてから石室を組んだことがわかります。この石室への通路(羨道)は、展示棟の廊下で再現されていますので、展示室へ入る時は、このことを想像しながら歩いてみてはいかがでしょうか。



金銅製鞍金具

発掘時に、藤ノ木古墳が話題になったもう1つの理由は、盗掘された痕跡がなく、数万点の副葬品がそのまま残されていたことです。古墳の多くは盗掘されていますが、藤ノ木古墳は、お寺や地元の人が守ってきたという記録が残っています。藤ノ木古墳から出土した代表的な副葬品は、金銅製鞍金具です。この金銅製の馬具は、世界でも「一番優美な馬具」と言われるほど、唯一無二の存在です。騎馬民族がいた東アジアの他の国を見ても、このような細かい透かし彫り技法が使われた馬具は、今でも見つかりません。確かに他の展示品では、私が韓国の武寧王陵で見た金銅製の靴と似ている装飾豊かな履があったり、同時代の文化



財として韓国にもありそうな金銅製の冠や刀、剣はありましたが、このような馬具を私はこれまで見たことがありませんでした。これほどの副葬品が埋葬されていただけに、きっと被葬者は絶大な権力を持っていた人であったのだろうと思います。

この馬具のもう1つの特徴は、象が描かれていることです。当時の日本に野生の象は存在しませんでした。ここに描かれている象の目のしわ、鼻の巻き方、足の運びなどを見ると、象を知っている人が馬具を作ったことがわかります。このことから、デザインは中国大陸から伝わってきたと考えられるとのこと。馬具に描かれている鳳凰や竜、獅子などを見つけることも展示を楽しむ1つのポイントだと思います。



センターでは、本物と見間違えるほど精巧な複製品の常時展示がされていたり、子どもでも分かりやすく簡単に理解できる資料もあります。藤ノ木古墳の考古学的な情報だけでなく、日本の歴史や東アジアの歴史も知ることができる素晴らしい施設でした。

日本や東アジアの歴史に興味がある方には、様々な諸説を考えながら、展示を見学するのも楽しい過ごし方になると思います。興味がある方は、斑鳩町文化財活用センターへ是非行ってみてください。

(撮影協力：斑鳩町文化財活用センター)

生駒聖天・宝山寺表参道沿いにある「ハーブ工房ほうざん」。工房の周りにハーブをはじめ、いろいろな植物が植えられています。今回はハーブ工房の講師である佐藤久見子先生にお話を伺いながら、ハーブの蒸留体験を行いました。

ハーブの世界を知ろう！



佐藤先生からは、「人にも地球にもやさしいハーブライフ」をコンセプトに、ハーブを通じた植物全般について学びました。その中でも特に印象的だったのは、身近にあって忘れられがちな植物を薬草として活用する、という考え方です。例えば、ドクダミは雑草としてあまり目立たない存在ですが、実はショウガやネギのように体に良い成分が含まれていて、乾燥させてお茶として飲むと、体の内側から毒を消す効果があるそうです。また、生葉を皮膚に塗ると、虫刺され等によく効くそうです。

ハーブの世界を体験しよう！

今回の取材では、工房の玄関前に植えられていたローズマリーを使い、水蒸気蒸留法と呼ばれる方法で植物の成分を取り出す体験を行いました。ローズマリーは、別名マンネンロウとも呼ばれ、酸化防止の効果があるため、「若返りのハーブ」として知られています。最初に、密閉した容器の中にローズマリーを入れ、蒸気で熱すると、精油になる成分を含んだ水蒸気が発生します。植物には200以上の成分が含まれていて、低温度と高温度で取り出せる成分や香りなどが違うため、自分が必要とするものを取り出すためには、加熱時間と温度管理が最も重要になります。次に、発生した水蒸気を冷やすことで液体となり、比重の違いでハーブウォーター（芳香蒸留水）と精油の2層に分かれます。ハーブウォーターの香りは、時間が経つとともに変わるそうです。



ハーブの世界を楽しもう！

また、取材中には佐藤先生の手作りのハーブゼリーを食べさせていただきました。工房に手伝いに来られていた鈴木先生が「このハーブゼリーはローズヒップとハイビスカスをブレンドして作ったものです」と紹介してくれました。ローズヒップにはビタミンCが、ハイビスカスには、クエン酸、ハイビスカス酸などの酸味成分が豊富に含まれています。この2種類のハーブは相性が良く、組み合わせると相乗効果が期待でき、健康や美容にも役立つそうです。



私はガーデニングに興味があるので、佐藤先生と鈴木先生に工房内のガーデンを案内していただきました。ガーデンには400種類以上の植物が植えられていますが、私がどんな植物を指しても、佐藤先生がすべて詳しく紹介できることに驚きました。ガーデンには、良い香りがすることで有名な「アロマティカス」（インドミントとも呼ばれている）、現在若者にも人気のある多肉植物の「ハオルチア」など、佐藤先生は様々な植物を育てています。なぜこんなにたくさんの種類が植えられているのかを佐藤先生に聞いたところ、ミカン、リンゴ、柿、ヨモギ、ゲンノショウコ、ドクダミなど、人間にとって有益なものを全てハーブの仲間として考え、できる限り有効活用するために植えているとのことでした。

植物と人の関わりは古来より連綿と続いていて、これまでハーブは毎日の暮らしに根差した役割を果たしてきました。植物は単に見て楽しむだけではなく、健康や美容などにも利用できます。佐藤先生が、毎日の暮らしにハーブを取り入れ、心豊かな生活を送られていることに感心しました。

ハーブ工房では、ハーブの香りや彩りを楽しむクラフト、ポプリ作りなどを体験することができ、ガーデニングや栽培などについての相談も受け付けています。2024年1月には工房がリニューアルし、冷暖房やトイレも完備されるため、より快適にハーブに触れ合う体験ができるそうです。ハーブのある暮らしに興味がある方はぜひ「ハーブ工房ほうざん」を訪れてください。



日本唯一の茶筴の産地として有名な高山の地で、なぜこんなに茶筴づくりが盛んであるのかを取材するため、高山竹林園に行ってきました。



高山茶筴の由来

「高山茶筴」の始まりは、室町時代中期、^{しょうみょうじ}称名寺（奈良市菖蒲池町）の住職で、「わび茶」の創始者とも言われる^{しゅこう}村田珠光が、当時の^{たかやま}鷹山城主の次男にお茶を攪拌する道具の制作を依頼したことによります。茶筴の製法は「一子相伝」の技として今日まで脈々と受け継がれてきて、高山は全国で唯一の茶筴産地として発展してきました。

茶筴制作実演



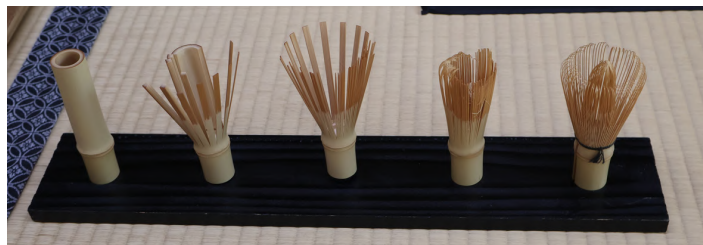
高山竹林園では、伝統工芸品の魅力をアピールする事業の一環として、毎週日曜に奈良県高山茶筴生産協同組合員の職人の方が、室町時代から受け継がれる技法による茶筴作りを来場者の前で実演しています。取材した日は、茶筴工房「^{すいがえん}翠華園・^{やまぶろう}谷村彌三郎商店」の伝統工芸士である谷村彌三郎さんと息子の谷村圭一郎さんによる実演を見ることができました。

茶筴に使われる竹は、中身の繊維が強くなるように、3年間育てる必要があるそうです。3年間育てた竹を、12月から1月にかけての寒い時期に切って、油抜きを行うため、釜に入れて茹でます。その後、2ヶ月室外で白くなるまで干し、倉庫に2～3年間寝かせて保存します。茶筴を制作する準備にこんなに長い年数がかかることにびっくりしました。



茶筴の制作工程には8つの工程があり、その中でも一番重要で、難しいと言われているのは味削りの工程とのことです。味削りは竹の皮の内側を、根元から穂先に向けて、先端を髪の毛の太さよりも薄く削っていくという作業です。薄く削られた穂が切れないように丁寧にすることが欠かせません。この工程の間に、どの部分から穂先を曲げるかが考えられ、様々な形の穂先の茶筴となります。

一つの工程でも2～3年間の練習が必要とのことで、茶筴制作の全ての工程ができるようになるには、少なくとも15年かかるそうです。また、茶筴の種類は穂先の本数や茶道の流派によって異なり、一般的には100本立てや80本立て、^{すうほ}数穂と呼ばれる72本立てのものが使用されることが多いようです。



茶筴は使えば使うほど形が変わっていくので、同じ茶筴を使っても1回目と100回目のお茶では味が異なるとのことです。何回も同じ茶筴を使うと、泡が立てにくくなり、お茶を立てる時間が長くなって、お茶の温度が下がります。また、茶道文化としては、おもてなしの心から、一期一会という考えの下、新しい茶筴にこだわっていて、一回しか使わないこともあるとのこと。奈良県高山茶筴生産協同組合では、使い古された茶筴はゴミとして捨てず、感謝の気持ちを含めて、茶筴の供養会を開催しています。

今回の取材で、改めて日本の「匠の精神」に深い感動を受けました。熟練した技術をもつ職人になるには、苦勞を厭わず、技能を磨くために努力し、数年間全身全霊で仕事に没頭する職人精神こそ、日本経済発展の重要な柱になっているのだらうと感じました。

終わりに

茶筴作り職人の谷村さんから、竹も他の植物と同じように花を咲かせますが、120年に一度しか咲かないと聞きました。高山竹林園にある^{はちく}淡竹の花がちょうど咲いていると聞いたので、人生で一回しかない貴重な機会だろうと思いながら見ました。また、取材の最後に高山竹林園内の和室で庭の景色を見ながら、高山茶筴を使い、抹茶を立てる体験に参加しました。初めて自分で立てた抹茶は少し苦かったですが、リラックスできて、楽しい体験となりました。



編集後記

「奈の良」とは？

『奈の良』は、外国人の目線で見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、私たち奈良県庁国際課の国際交流員が奈良県で見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。

斑鳩町・アクセス

交通機関を利用する場合

JR	大和路線	王寺駅	バス	太田酒造
奈良駅	約15分		約10分	斑鳩町文化財活用センター

車を利用する場合

大阪から：約45分
京都から：約1時間15分
奈良から：約45分

太田酒造

大阪から：約45分
京都から：約1時間15分
奈良から：約40分

斑鳩町文化財活用センター

生駒市・アクセス

交通機関を利用する場合

近鉄	近鉄奈良線	生駒駅	バス	ハーブ工房
奈良駅	約20分		約10分	ほうざん

近鉄	近鉄奈良線	富雄駅	バス	高山竹林園
奈良駅	約15分		約30分	

車を利用する場合

大阪から：約40分
京都から：約1時間10分
奈良から：約30分

ハーブ工房
ほうざん

大阪から：約45分
京都から：約50分
奈良から：約30分

高山竹林園

Special Thanks

今回の取材にあたり太田酒造の太田さん、斑鳩町文化財活用センターの平田さん、ハーブ工房ほうざんの佐藤さん、鈴木さん、高山竹林園の長田さん、翠華園の谷村彌三郎さんと谷村圭一郎さん、御協力いただいた方々にお礼を申し上げます。



イ・ヨンミ 右側

「斑鳩町」といえば法隆寺が有名ですが、今回取材した江戸時代に建てられた太田酒造の酒蔵見学や奈良漬の試食体験を通して、斑鳩町の人々が古来より大切にしてきた奈良の伝統文化の魅力を体感することができました。その他にも斑鳩町文化財活用センターで精巧に作られた藤ノ木古墳の副葬品のレプリカを間近で見学することで、韓国と日本のつながりを感じることができました。もっと深い奈良の魅力を知りたい方は、ぜひ斑鳩町へ行ってみてはいかがでしょうか？

熊 亜芳 (ジョン・ヤーファン) 左側

今回取材した「ハーブ工房 ほうざん」では、様々なハーブの話聞きながら、皆さんと一緒にローズマリーウォーターを作ることができました。高山竹林園で茶釜を制作する実演を見て、長い時間をかけ、全身全霊で技能を磨いている職人の精神に感動しました。

生駒には魅力ある施設が多いので、文化体験などに興味を持っている方は、ぜひ足を運んで、地域の人々と触れあいながら、生駒ならではの魅力を感じましょう！

『奈の良』 *Na no Ra*

発行元：奈良県知事公室国際課
発行：令和5年12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

