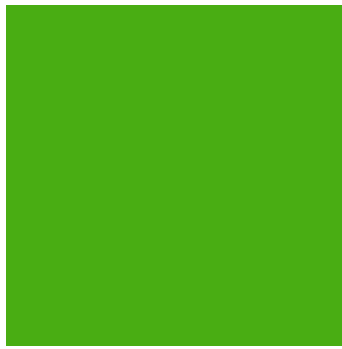
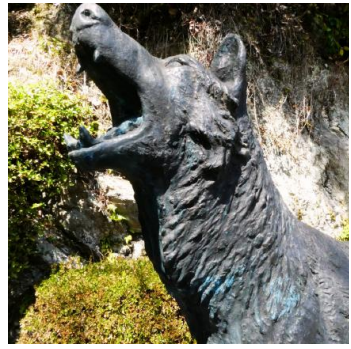


奈之良

18 号
19
2024年



東吉野の水1

東吉野的山3

太田酒造5

斑鳩町文化遺產活用中心6

香草植物手工作坊寶山 (HOUZAN)7

高山竹林園8



故鄉村

接下來給大家介紹的「故鄉村」，是集住宿、露營、食堂、溫泉、戲水遊玩等功能於一體的綜合休閒設施，受很多人的喜愛。

根據故鄉村管理員市川先生的介紹，這裡原是建於1912年的八幡小學校舍，在1989年改造成住宿設施，並命名為「故鄉村」。之後增設了「八幡溫泉」等。

現在的訪客中心，是由擁有百年多歷史的校舍改造而成。大家在這裡可以了解東吉野村的旅遊資訊，還可以在食堂品嚐當地美味。訪客中心旁邊的「故鄉會館」是提供住宿的地方，除設有日式房間和西式房間以外，會館中還有洽談室供大家使用。

露營地就在四鄉川河岸附近。和朋友們一起露營燒烤，河岸邊戲水，晚上點放線香煙花，是我一直夢寐以求的暑期打開方式，沒想到在故鄉村就可以實現。

隨著四季變化，在故鄉村可以欣賞到不同的美景。如春天的山櫻、夏天的清涼溪流、秋天的楓葉和銀杏、冬天的霧冰等。故鄉村附近除了有「七瀧八壺」、「魚止瀑布」等著名瀑布，還有伊勢辻山、國見山等山峰，非常受徒步旅行人士的喜愛。如果大家想在被溪流和綠色包圍的大自然中，體驗悠閒慢時光，那我很推薦大家來這裡。



八幡溫泉

最後給大家介紹的「八幡溫泉」，是東吉野村的第一所公共溫泉，從1995年開業至今。八幡溫泉位於四鄉川岸邊，從的浴室可以眺望到溪流和翠綠的群山，簡直是緩解疲勞的不二選擇。群山中的櫻花和楓樹等，也會隨著四季更替而有所變化。

八幡溫泉設有日本扁柏浴池和噴氣式天然花崗巖浴池。市川先生引以為傲的是扁柏浴池，其最大的特征是用樹齡超過千百年的珍稀古樹扁柏打造而成。扁柏樹含有大量精油成分，能促進血液循環和新陳代謝。男女浴池每周三替換，若算好時間一周來兩次，正好可以體驗到兩種浴池。

我泡的花崗巖浴池，水質呈弱碱性，有舒緩皮膚的功效。沒想到在欣賞溪谷景色之余，還能泡個溫泉放鬆身心。

這次採訪，東吉野村的溪流、瀑布、溫泉等，讓我感受到了大自然的無限魅力。大家要不要和我一樣，邁出腳步，去擁抱大自然呢？





山村魅力之旅——東吉野村

東吉野村，既有高見川等碧綠的河流，又有高見山等群山連綿，所謂山水環繞。本期《奈之良》，我想以「山」為主題，向讀者們介紹自然資源豐富的東吉野村的魅力，以及東吉野村從前的山村生活。大家緊跟著我的腳步一起開啟魅力之旅吧！

探索山中生物——日本狼像

大家觉得在东吉野村可以看到什么动物呢？

在高见川看鱼儿在水中游动，或者闭上眼睛聆听山里的鸟鸣声。实际上，曾经栖息在东吉野村的日本狼，是这片土地上王者般的存在，但却随着时间流逝在日本销声匿迹。

東吉野村作為日本狼的最後捕獲地而聞名。據東吉野村事務所的工作人員介紹，1899年，倫敦動物學協會會長開展對東亞地區動物學的研究，1904年，剛從美國斯坦福大學畢業的馬爾科姆·普萊費爾·安德森（Malcolm Playfair Anderson, 1879-1919）作為研究員來到了日本，之後前往日本本州的中央地區和東北地區、以及北海道地區開展調查，同年12月29日到達名古屋，但由於沒能捕捉到除老鼠以外的其他動物，所以之後決定前往奈良繼續開展調查。

到達奈良後，安德森前往狩獵活動頻繁的鷲家口（現今的東吉野村小川）。在鷲家口逗留的第10天，有3名村民將日本狼的遺骸運到了安德森住處，經過交涉，村民最後以8日元50錢（相當於現今的16萬日元，約人民幣8200元）的價格將日本狼遺骸出售給了安德森。沒想到這只日本狼便是日本捕獲的最後一只狼。



捕獲的日本狼是一只年輕的雄性，日本狼的頭骨和毛皮如今都保存在倫敦自然博物館。詳細記載著日本狼頭部和軀幹長91.4厘米、尾巴34厘米、耳朵8.6厘米。另外，安德森在東吉野村逗留期間還收集到了野豬、鹿、羚羊等動物標本。

因為有這個背景故事，1987年，奈良教育大學教授久保田忠和先生打造了日本狼青銅像，並將其設置在了村子裡。一方面希望曾經棲息在東吉野村群山中的日本狼的並未滅絕，另一方面祈求人類愛護自然。走近去觀察日本狼像，仿佛就像日本狼在真實的嗥叫。

也希望大家在深入了解到與山林共生的日本狼的歷史背景後，來東吉野村打卡日本狼像。

了解山村歷史——東吉野村民俗資料館

東吉野村民俗資料館，是由建於1874年的舊小川第二小學校舍改造而成，至今依舊保留了曾經的瓷磚牆飲水處和木質建築結構。

從前的教室改造成4個展示區，分別是：東吉野村的風土和歷史、山村工作、從前的生活、節日慶典。展示品中我覺得比較趣味的是碓臼。



碓臼是製作年糕的傳統工具。需要兩人合力操作工具，其中一個人全力踩踏左側的踏板使杠桿擡起，另外一個人用細棒調整年糕形狀。之後，鬆開踏板，杠桿下落。反復操作，就可以打出年糕。

雖然從前人們的生活方式隨著時間的流逝而悄然消失，但是，山村的生活方式，我覺得應該也是日本文化中的重要組成部分吧。

享用山村料理——蘑菇館

最後我去採訪的是名為「蘑菇館」的菌菇料理店，蘑菇形狀的招牌讓人一目了然。進店後，店長大前博行先生微笑著迎面而來。首先，關於蘑菇館和東吉野村的生活，我採訪了大前博行先生。



1.開店以來，今年是第幾年呢？為什麼選擇在東吉野村開店呢？

上一代店主在這裡經營了大約20年，我繼承這家店將近一年，屬於第二代店主。我是從其他縣搬到這裡的移居者，以前在東大阪從事鐵路相關的工作，但由於對鄉村生活的喜愛和對蘑菇栽培的濃厚興趣，最後決定從上一代店主那裡繼承了這家店鋪。

2.店裡售賣哪些種類的蘑菇呢？

叢生口菇、香菇、平菇、柳蘑、杏鮑菇等約10種蘑菇，全部都是自家栽培。

3.會經常有遊客來嗎？高峰季節大概是什麼時候？

到目前為止，有法國、韓國、中國、越南等多個國家的遊客來過，剛才就有法國遊客來過。高峰季節是櫻花時期。

4.你覺得東吉野村是個什麼樣的地方呢？

自然資源豐富，村民們親切友好。移居到這裡的外國人也很多，比如從事陶藝工作的美國人，還有澳大利亞人等。

5.對於非奈良縣本地遊客或海外遊客，有沒有希望大家去了解的地方呢？

希望來東吉野村的遊客，可以了解東吉野村的歷史，特別是關於天誅組。幕府末期誌士組成的天誅組逃離幕府，最後到達如今的東吉野村。村子裡至今還設有慰靈碑。

採訪結束後，我品嚐了蘑菇小鍋套餐。小鍋套餐中含有蘑菇飯和3種鹹菜。小鍋中放有香菇、叢生口菇、平菇等多種蘑類。原以為沒有放入肉

和豆腐等食材的小鍋，味道會比較清淡，但是實際品嚐後發現味道比想象中濃厚。我平時也會做小鍋類料理，之後我也想挑戰做蘑菇小鍋。

受當地村民，以及來自全世界各地的遊客喜愛的這家老字號店鋪「蘑菇館」，店員的熱情招待，仿佛像在親戚家做客，在交談中不知不覺忘記了時間。大家來東吉野村的時候，強烈推薦大家一定要去「蘑菇館」，享受只有在這裡才能品嚐到的山珍美味。



蘑菇館

· 所在地：〒633-2422奈良縣吉野郡東吉野村鷺家1601
· <http://higashiyoshino.com/pg75.html>



作者：瓊森 莎萬莎



「奈良漬」指的是用酒糟腌製的壹種腌菜，是奈良縣有名的特產品之壹。本期《奈之良》，我去採訪了位於奈良縣斑鳩町的本土釀酒廠「太田酒造」。

奈良漬

關於「奈良漬」最早的記載出自於平城京出土的壹塊木簡，木簡上寫道：「加須津毛」（かすづけ，與日語中「酒糟」壹詞同音）。據此推測，濁酒（未經過濾的酒）的上層清液作為清酒被飲用，而下層汁液腌製的鹹菜作為腌製食品被食用。

日本在室町時代（1336-1573年）開始釀造清酒，並使用酒糟腌製食材，這便成為了現今奈良漬的雛形。清酒和酒糟曾經都是上流社會的專屬品，但如今，鹹菜「奈良漬」作為奈良特產品深受大家的喜愛。奈良漬之所以發展成為商品，據說是因為壹位名叫系屋宗仙的奈良醫生，他首次打出「奈良漬」的商品名稱出售用酒糟腌製的白瓜，後來這種鹹菜因其美味而名聲鵲起。系屋宗仙在大阪夏之戰中將奈良漬獻給了德川家康，並受到了德川家康的青睞，之後，他放棄了醫生的身份，在江戶（現今的東京）成為了為幕府供應奈良漬的禦用商人。

太田酒造

「太田酒造」是於明治2年（1869年）開業的奈良釀酒廠，這裡除釀造本土清酒外，還有效利用釀酒過程中產生的酒糟，製作奈良漬。從照片中可以看出，太田酒造的建築物富有濃厚的歷史氣息。該建築建於江戶時代後期（相當於中國的清朝時期），由主屋、茶室、內庫、倉前小屋、南大倉和西大倉這六個部分構成，2001年4月被認定為物質文化遺產。仔細觀察這些建築，妳會留意到建築物的柱子上沒有打釘的痕跡，而是木頭鑲嵌的古老建築風格。



太田酒造是壹所可以使用當地蔬菜，體驗手工製作奈良漬的為數不多的釀酒廠。自己親手製作的奈良漬需要放置壹年後才能食用，我想這漫長的等待期也是奈良漬的壹大魅力吧。太田酒造的第五代傳人太田道明先生帶我參觀了釀酒廠。走進存放奈良漬的倉庫，存放奈良漬的大桶之多讓人驚嘆。據介紹，大桶數量將近1000個，而存放在大桶裡的奈良漬距今3~10年不等，另外奈良漬的口味也會隨著腌製時長的不同而有所變化，可以迎合不同人的不同口味。

太田酒造製作奈良漬的食材有白瓜、黃瓜、蘿蔔、生姜等，其中最具有代表性的是黃瓜。關於奈良漬的製作方法，以白瓜為例，首先將白瓜對半切開，去除籽後，加鹽，放置十天左右。之後，將白瓜放入酒糟中腌製。這樣便可以將酒糟中的鮮味成分浸入到白瓜中，使奈良漬的風味獨具壹格。為了保證可口的口感和味道，需要反復使用酒糟腌製。



最後用吟釀（碾磨階段用60%大米釀造的清酒）酒糟、黑砂糖、砂糖、燒酒和味醂（有著甘甜和酒香的調味料）調味，不添加任何防腐劑、人工甜味劑、色素等，可見奈良漬是壹種天然食品。奈良漬的製作工序雖然漫長，但太田先生對我說：「絕對不能含糊。」他將不遺余力地製作可口的奈良漬，希望大家在品嚐奈良漬之後，會發自內心的願意去購買，這也是太田先生恪守至今的信念。

在採訪中，我也品嚐了太田酒造製作的奈良漬，香味濃郁，鹹中略帶甜味，口感爽脆，硬度也恰到好處，作為壹道開胃菜剛剛好。我也聽說大家對奈良漬喜惡不壹，雖然這是我第壹次品嚐奈良漬，但是我想把它介紹給身邊的每壹位朋友。

如果妳從未品嚐過奈良漬，請壹定試試太田酒造的奈良漬。如果妳對奈良漬感興趣，也不妨來參觀太田酒造，這裡不僅可以感受到江戶時代氣息的釀酒廠，還可以購買奈良特產品奈良漬。





斑鳩町文化遺產活用中心於2010年3月開館，是壹所調查研究、以及傳播斑鳩町的歷史和文化信息的設施。在這裡，除了展示藤之木古墳中出土文物的精巧複製品外，還可以在影像廳看到藤之木古墳的發掘調查情況、出土文物的解說以及法隆寺等斑鳩町文化遺產的影像。

藤之木古墳是什麼？

藤之木古墳位於奈良縣生駒郡斑鳩町，被認定為國家歷史遺跡。1985年，斑鳩町以學術研究為目的，對藤之木古墳開啟了發掘工作。發掘之初，考古人員便發現了壹個放置在大型橫穴式石室中塗成朱紅色的屋形石棺。石棺中埋葬著兩個人，而這種豪華石棺中合葬的事例在日本並不多見，因此，1988年壹經發掘便引起廣泛關注。根據對骸骨的分析結果顯示，埋葬在北側的是壹名年齡在17至25歲的男性，而埋葬在南側的人根據其下半身的骸骨的分析結果，可推定該人的年齡應在20至40歲之間。

關於被埋葬者也是眾說紛紜，但沒有確鑿的證據。在當時的日本，將同性別的人合葬在壹起，是屬於名為「阿豆那比」的罪行，假如被埋葬者是兩位男性，就會犯下這種罪行。然而，在日本男女合葬的現象並不多見，所以也無法下定論是男女合葬。

另外，橫穴式石室古墳壹般在石室組裝完成後，會將石棺從墓道豎著放入石室，之後在墓室中將石棺旋轉90度後橫著放置。但是藤之木古墳中的石棺由於尺寸與墓室面積相近而沒有騰轉的余地，所以可以判斷應該是先放置石棺，之後再組裝的石室。在斑鳩町文化遺產活用中心，前往展廳的走廊再現了通往石室的墓道，因此，大家在進展廳時，不妨發揮想象走進去。



鍍金銅製馬鞍金具



這件馬具的另壹個特點是它雕刻著大象，大象眼睛的皺紋、鼻子的朝向以及走路的姿勢都表明，這件馬具是由熟悉大象的人所製作的，但當時的日本是不存在野生大象的。由此推斷這種設計應該是傳自中國大陸，另外，在馬具上尋找鳳凰、龍、獅子圖案等也是欣賞展品的另壹種打開方式。

在斑鳩町文化遺產活用中心的常設展中，複製品精緻得讓人誤以為是真品，另外這裡還配有便於兒童理解的相關資料。參觀者在這裡不僅可以了解到有關藤之木古墳的考古信息，還可以了解到日本以及東亞地區的歷史淵源。

藤之木古墳在發掘時成為熱門話題的另壹個原因是它沒有被盜過的痕跡，據記載，藤之木古墳壹直受到寺廟和當地人保護，所以數萬件的隨葬品保存完好。藤之木古墳中出土的代表性的隨葬品是鍍金銅製馬鞍金具。該鍍金銅製馬具是獨壹無二的存在，被稱為世界上「最優雅的馬具」。縱觀有騎馬民族的東亞其他國家，除了日本外至今也沒有哪個國家發掘出這般精細鏤空技法的馬具。在其他展品中，的確有和我在韓國武寧王陵看到的與鍍金銅鞋相似的華麗鍍金銅鞋，也有同時期似乎韓國也有的鍍金銅冠、刀、劍，但我從來沒有見過這樣的馬具。也正因為埋葬了如此多的隨葬品，所以我想被埋葬者應該是擁有巨大權力的人吧。



大家若是對日本或者東亞歷史文化感興趣，不妨來這裡看壹看，壹邊思考眾說紛紜的假說，壹邊參觀展覽。推薦《奈之良》的讀者們，若是感興趣，請壹定前來斑鳩町文化遺產活用中心打卡。

(攝影協助組織：斑鳩町文化遺產活用中心)



香草植物手工作坊寶山 (HOUZAN)

「香草植物手工作坊寶山 (HOUZAN)」位於生駒聖天寶山寺的表參道沿路，手工作坊的四周種植著包括香草在內的多種植物。本期《奈之良》，我採訪了香草植物手工作坊的佐藤久見子老師，並體驗了香草植物的蒸餾工藝。

探秘香草世界！

佐藤老師以「人類地球友好型香草植物生活」為理念，全面學習了植物的相關知識。佐藤老師將我們身邊常見但容易被遺忘的植物用作藥材的想法，給我留下了尤為深刻的印象。例如，魚腥草雖是壹種不起眼的野草，但實際上，它和生姜、蔥壹樣含有對人體有益的有效成分，若曬幹後泡茶喝，有助於排除體內毒素；若將葉子直接塗抹在皮膚上，還能有效防止蚊蟲叮咬。



體驗香草世界！

本次採訪，我們採摘了種植在手工作坊門前的迷疊香，並通過水蒸氣蒸餾法提取了迷疊香中的植物成分。迷疊香又名海之露，因其抗氧化活性而又被稱為「返老還童的香草」。

佐藤老師先將迷疊香放入密閉容器中，利用從容器底部上升的蒸氣加熱迷疊香，使迷疊香中的精油成分最後以水蒸氣的形式升華出來。植物中含有200多種成分，因低溫和高溫下提取的植物成分和香味等有所不同，要想提取所需成分，加熱時間與溫度的控制是重中之重。產生的水蒸氣冷卻後變成油水混合液，依據油水比重的不同，最終分為芳香蒸餾水和精油兩層，其中芳香蒸餾水的香味會隨著時間的推移而發生變化。

享受香草世界！

在採訪的過程中，我有幸品嚐了佐藤老師自製的香草果凍。在手工作坊幫忙的鈴木老師向我介紹道，香草果凍是由玫瑰果和扶桑花（別名朱瑾）混合製成的。玫瑰果含有豐富的維生素C，扶桑花含有豐富的檸檬酸、扶桑花酸等酸性成分，這兩種香草植物搭配在壹起，可以發揮維生素的協同作用，對健康和美容都有好處。

因為我對園藝很感興趣，所以在採訪的最後，我請佐藤老師和鈴木老師帶我參觀了壹下手工作坊的花園。令我感到吃驚的是，花園裡種植了400多種植物，無論我指哪壹種植物，佐藤老師都能詳細地為我介紹。另外，花園裡還種植了以香氣聞名的「到手香」（又稱印度薄荷），還有目前很受年輕人喜愛的多肉植物瓦葦等。



之所以種植這麼多種類的植物，佐藤老師的解釋是，對於她來說，橘子、蘋果、柿子、艾草、童氏老鸛草（別名五葉草）、魚腥草等壹切對人體有益的植物都被視為香草植物的同伴，應該盡可能地將其有效成分運用至日常生活中。

植物與人類的緊密關係從古延續至今，香草植物在我們的日常生活中扮演著無可替代的重要角色。它們不僅僅是用於觀賞，還可以用於保健和美容。通過本次的採訪，佐藤老師將香草植物融入生活的方方面面，給我留下了深刻的印象。

在香草植物手工作坊，大家在享受香草繽紛世界的同時，還可以嘗試製作手工藝品、法國「百花香」（法語Pot-pourri，指的是將風幹的植物花瓣、藥草、香料等搭配組合後放入罐子或瓶中，用於在室內製造天然香氛的做法）等，若大家有關於園藝或植物栽培等方面的疑問，也可以前來諮詢。

手工作坊於2024年1月進行翻新，並配備了空調和洗手間，我相信大家在這裡會度過壹段愜意的時光。對香草植物生活感興趣的各位讀者們，請壹定不要錯過「香草植物手工作坊寶山 (HOUZAN)」。

· 所在地：〒630-0266 奈良縣生駒市門前町16-1
· <https://www.facebook.com/Herb.Kobo.Houzan/>





高山作為日本唯壹的茶筴產地而聞名，抱著為什麼這裡的茶筴如此盛行的疑問，我前往高山竹林園進行了採訪。

高山茶筴的由來

「高山茶筴」起源於日本室町時代中期（相當於中國的明朝時期），當時的稱名寺（奈良市菖蒲池町）住持、「侘(chà)茶」（わび茶）的創始者村田珠光，委托鷹山（現今的高山）城主的次子製作攪拌茶的工具。之後，茶筴的製作方法以單傳的獨家技藝相承至今，高山也成為全國唯壹的茶筴產地發展至今。

茶筴製作工藝演示



作為宣傳傳統工藝品魅力的壹環，奈良縣高山茶筴製作協會的手工藝人們每周日都會在高山竹林園公開演示從室町時代流傳至今的茶筴製作工藝。我們去採訪的當日，正好領略了來自茶筴手工作坊「翠華園·谷村彌三郎商店」的日本傳統工藝士谷村彌三郎先生和他的兒子谷村圭壹郎先生的工藝演示。

讓我震驚的是製作茶筴前的準備工作就需耗費數年。據介紹，製作茶筴所用的竹子，為了保證其纖維的結實性，需要長達3年的生長期。滿3年生長期的竹子，在12月至1月的嚴寒時期砍斷，之後放進大鍋中進行脫油處理。接著在室外晾曬2個月左右直至竹子變白，最後在倉庫中存放2~3年。

茶筴的工藝大概有八道工序，其中最重要且最難的是「味削」工序。「味削」指的是從竹穗內側的根部向尖端方向對竹穗進行削薄處理，這道工序需要將竹穗削得比頭髮絲還要細。處理時必須格外小心謹慎，以防細細的竹穗被折斷。在這個工序中，還需考慮竹穗的尖端從什麼部位開始彎曲，最後製作成竹穗弧度形狀各異的茶筴。

據說，每壹道工序，需要花費2~3年的時間練習，若要掌握茶筴製作工藝的全過程，至少需要15年的時間。另外，茶筴的種類根據竹穗的根數和茶道的流派而有所不同。比較常見的茶筴有「百本立」、「八十本立」，以竹穗數量命名的「七十二本立」也被廣泛使用。



因為茶筴的形狀在使用過程中會發生變化，所以即使是同壹個茶筴，第1次使用和第100次使用所點出的茶湯的味道也會不同。若同壹個茶筴使用次數太多，就會難以打出細膩的泡沫，導致沏茶的時間變長，茶湯的溫度下降。在日本的茶道裡，基於「壹期壹會」（日本茶道發展而來的詞語。指表演茶道的人會在心裡懷著「難得壹面，世當珍惜」的心情來誠心禮遇面前每壹位來品茶的客人。）的待客之道，也會註重使用新的茶筴，有的茶筴甚至只用壹次。奈良縣高山茶筴製作協會會定期將使用過的舊茶筴收集在壹起，

舉行茶筴供養會，茶筴使用者也借此機會向製作茶筴的手藝人等表達謝意。

在這次採訪中，我再次被日本的「匠心精神」深深打動。為了成為壹名能工巧匠，必須甘於吃苦、勤學苦練、數年如壹日地全身心投入工作，我想，也正是這種鍥而不舍的工匠精神，成為了日本經濟發展的重要支柱吧。

結語

茶筴手藝人谷村先生和我說道，竹子和其他植物壹樣也會開花，竹子是120年開壹次花。前去採訪時，正逢高山竹林園中的淡竹開花了，我邊欣賞邊想，「這真是人生僅此壹次的寶貴機會啊」。採訪的最後，我在高山竹林園內的日式房間裡欣賞了庭園風景，並使用高山茶筴製作了抹茶。人生初體驗，自己製的抹茶雖然有點苦澀，但卻是壹次輕鬆且愉快的經歷。



編輯後記



羅德 吉姆耶 · 左邊

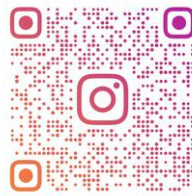
吉野杉林深處，陽光透過樹葉照進來。流淌著的清澈溪流、陽光下翠綠的「夢淵」、耀眼的白石河畔等，置身於自然資源十分豐富的東吉野村，讓我流連忘返。鄉親們的熱情接待，使這次東吉野村之旅變得充實且美好。

下次我還想去攀登被稱為「關西的馬特洪峰」的高見山。大家要不要也來東吉野村走走看看呢？

瓊森 莎萬莎 · 右下角

這次去采訪的東吉野村，極具有特色。2013年誕生於東吉野村的卡通人物「東吉」的設計，也融入了當地的溫泉、山峰、櫻花、日本狼像的元素，即使到現在，也依然受大家喜愛。

旅行的尾聲，大家要不要將玩偶「東吉」、東吉野村特產「太素面（手抻烏冬面）」等買回家呢？



李映美 · 左上角

談起「斑鳩町」，大家可能會想到著名的法隆寺。本次采訪，通過參觀建於江戶時代的太田酒造廠和試吃奈良漬，我深刻的感受到了斑鳩町人們自古以來所重視的奈良傳統文化的魅力。

此外，在斑鳩町文化遺產活用中心，通過近距離觀察藤之木古墳隨葬品的精緻復制品，切身感受到了韓國和日本之間的聯系。如果妳也想更深入地了解奈良的魅力，不妨到斑鳩町壹遊。

熊亞芳 · 右邊

本期《奈之良》，我很開心在「香草植物手工作坊寶山（HOUZAN）」和大家壹起制作了迷疊香芳香蒸餾水，並聆聽了許多關於香草的趣聞軼事。在「高山竹林園」參觀茶筥的制作工藝，被手藝人的全身心投入、苦練技藝的精神所折服。

生駒有許多值得壹去的好地方，若是妳也對文化體驗等感興趣，不妨來這裡，接觸這裡的歷史人文，感受生駒的獨特魅力！



往期雜誌

	發刊時間	採訪地	採訪內容
第1期	2014年1月	曾爾村、禦杖村	曾爾高原、陶藝體驗、日本田園生活等
第2期	2014年8月	大和郡山市	撈金魚體驗、金魚資料館、町屋藍染布體驗等
第3期	2015年2月	天川村	體驗修行道水行活動、體驗溫泉、中藥陀羅尼助等
第4期	2015年8月	生駒市	生駒纜車、寶山寺、生駒山頂遊樂園、石佛寺、上田酒造、暗越奈良街道、咖啡店hygge、民宿鹿音等
第5期	2016年2月	明日香村	飛鳥民宿、飛鳥寺、明日香夢市、明日香村地域振興公社、明日香夢販賣所、岡寺、橘寺、奈良縣立萬葉文化館等
第6期	2016年8月	葛城市	相撲館「蹴鞠座」、竹內街道、中將堂、當麻寺、當麻山口神社、石光寺等
第7期	2017年3月	吉野町	金峰山寺、梅穀釀造元、吉野山、中井春風堂、福西和紙本鋪等
第8期	2017年9月	宇陀市	鳥見山、室生寺、大野寺、宇陀・動物樂園、Méli-Mélo等
第9期	2018年3月	五條市	柿子博物館、柿子專賣石井商店、高鴨神社、Patisserie Client、Bakku、Yum-Yum面包坊、金剛山、榮山寺、吉野川音無川餐廳、金剛寺、幻滅之鐵路遺跡等
第10期	2018年9月	奈良市	柳生街道、八木酒造株式會社、櫻花和攝影、奈良茶道體驗
第11-12期	2019年3月 2020年2月	十津川村	穀瀨吊橋、清納瀑布、日本最長裡程公交巴士（八木新宮線）、溫泉地溫泉、歷史民俗資料館、道之站「十津川鄉」、溫泉酒店「昂」、果無集落（世界遺產）、小邊路（熊野古道一部分、世界遺產）、玉置神社、農家民宿「山本」、KIRIDAS木製品工廠
第13-14期	2020年6月 2020年11月	天理市・櫻井市	總本山長穀寺、抹茶餐飲店「長穀路」、天理站前廣場CoFoFun、山邊之道、奈良縣「奈良歷史藝術文化村」、天理大學附屬天理參考館、醬章魚天理店、大神神社、Rose菓瓶等
第15期	2021年7月	中國陝西省 韓國忠清南道 探尋歷史淵源之地	平城京、禦蓋山、正倉院、奈良國立博物館、唐招提寺、高松冢古墳與龜虎古紋、藥師寺、飛鳥寺、高松冢古墳、高松冢壁畫館、石舞臺古墳、甘石舞臺古墳、甘檉丘、飛鳥資料館、法隆寺、中宮寺、元興寺、般若寺
第16-17期	2022年6月 2022年12月	橿原市・明日香村	橿原神宮、久米寺、今井町（今井町文化交流中心「華蕨」、舊米穀家住宅、睦月咖啡店）、水穀草木染、飛鳥之鄉MENDOYA、打卡明日香村的石造物（猿石、鬼之俎、鬼之雪隱、龜石、飛鳥川飛石）農家民宿古都裡庵
第18-19期	2023年6月 2023年12月	東吉野村 斑鳩町 生駒市	七瀧八壺、夢淵、東之瀑布、故鄉村、八幡溫泉、日本狼像、東吉野村民俗資料館、蘑菇館、太田酒造、斑鳩町文化遺產活用中心、香草植物工作坊寶山（HOUZAN）、高山竹林園

掃描二維碼可瀏覽往期雜誌

<https://www.pref.nara.jp/33842.htm>



何謂《奈之良》

我們作為奈良縣國際課的國際交流員，以外國人的視角，自行採訪，挖掘散落在奈良各地的人文瑰寶，向海外遊客以及奈良本地人傳遞不為人知的小眾秘境魅力。本雜誌若能夠激發您對奈良的興趣，或成為您感受奈良縣魅力的契機，我們將不勝榮幸。

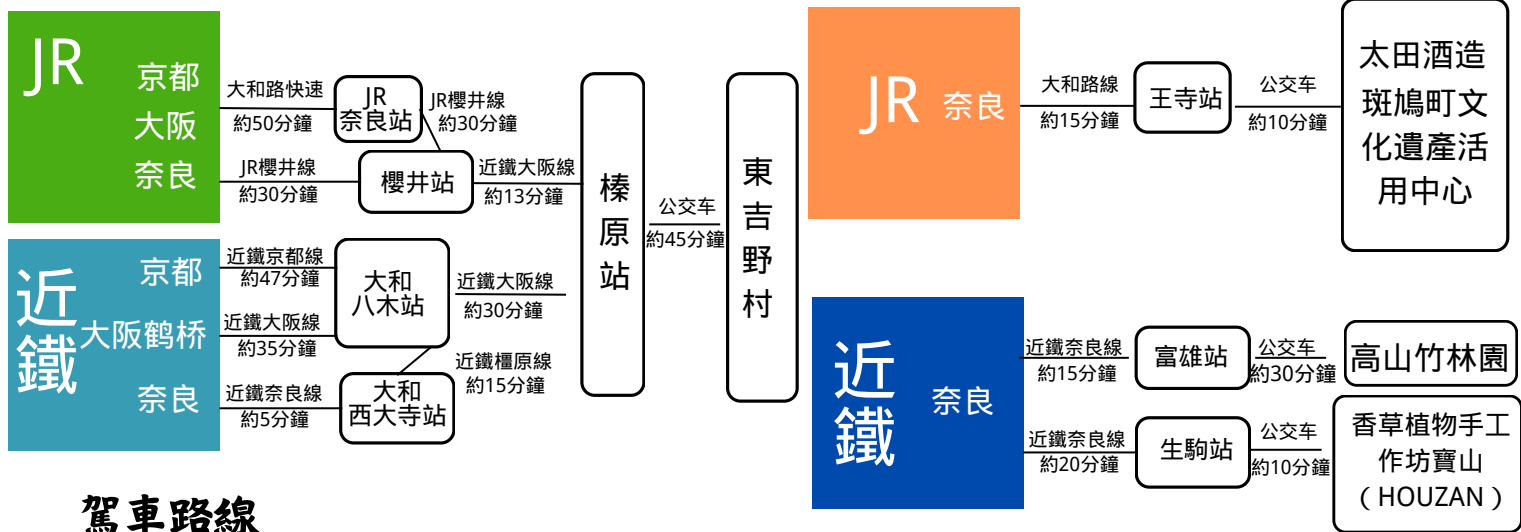
Special Thanks

謹嚮為本次採訪提供協助的以下相關人士表示感謝：東吉野村役場地區振興課井上知彥先生、教育委員會事務局井上穗乃花女士、故鄉村設施長市川健一先生、蘑菇館大前博行先生、太田酒造太田先生、斑鳩町文化遺產活用中心平田先生、香草植物手工作坊寶山（HOUZAN）佐藤女士、鈴木女士、高山竹林園長田先生、翠華園·谷村彌三郎商店的谷村彌三郎先生、谷村圭一郎先生。



交通指南

乘車路線



駕車路線

從大阪出發：約1時間40分
從京都出發：約1時間50分
從奈良出發：約1時間30分 } 東吉野村

從大阪出發：約45分
從京都出發：約1時間15分
從奈良出發：約40分 } 斑鳩町

從大阪出發：約40分
從京都出發：約1時間10分
從奈良出發：約30分 } 生駒市

奈之良

發行方：奈良縣知事公室國際課
發行日期：2024年3月
若對本刊有任何意見或疑問，敬請聯絡以下單位：

〒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

