

奈の良

18号
19号
2024年



東吉野の「水」 1

東吉野の「山」 3

太田酒造・斑鳩町文化財活用センター 5

ハーブ工房ほうざん・高山竹林園 7



今回は奈良県の東部に位置する東吉野村取材してきました。東吉野村の方々に話を聞くと、村の良いところは「水が綺麗なところですよ」とよく耳にしました。実際に東吉野村を散策すると、お話のとおり、魅力的なスポットがたくさんありました。まずは、「水」をテーマに、自然あふれる東吉野村の魅力を「奈の良」の読者の皆さんにお伝えします。

ななたきやつぼ 七滝八壺

東吉野村は滝が多い村です。その中で最も代表的なものが七滝八壺です。四郷川に架かる吊り橋を渡ると、すぐに最初の滝が目に入ります。滝の水に目をやると、とても澄んでいて綺麗だということがよく分かります。急な坂道を少し登ると、連続して流れ落ちる滝が見えてきました。私は、自然が創り出したこの素晴らしい景色にしばらく圧倒されてしまいました。

七滝八壺のある吉野杉の人工林に囲まれるこの一帯は、日本三大人工美林の一つであり、また、その水の清らかさと美しさが認められて、2008年に環境省が選ぶ「平成の名水百選」に選定されました。



案内して下さった東吉野村役場地域振興課の井上さんのお話によると、滝は7つなので、滝壺も7つしかありません。ですが、有名なことわざの「七転び八起き」になぞらえて、「七滝八壺」と呼ぶようになったそうです。この清らかな場所で深呼吸すると、不思議と心が癒やされ、とてもリフレッシュできました。皆さんもぜひ訪れてみてください。

ゆめぶち 夢淵

夢淵は、水の女神である罔象女神を祀る丹生川上神社中社の静寂、森厳、神秘の気の立ち満ちた霊境に位置し、高見川・四郷川・日裏川の3つの川が合流するところに紺碧の深い淵が形造られています。

この場所は、神武天皇とゆかりがあります。『日本書紀』によると、神武天皇は戦勝祈願のために丹生川上を訪れ、厳瓮というお酒の壺をここに沈め、お酒に酔った魚の様子を眺めて吉兆の占いをされたという伝承のある淵です。この伝説は、「奈の良」第16号の檀原神宮に関する記事の中でも紹介していますので、興味のある方は、そちらもぜひご覧ください。

朱塗りの蟻通橋からの景色を楽しむことも魅力的ですが、神秘的な紺碧の淵のほとりまで下ることができるので、夏のシーズンは夢淵での水遊びがお勧めです。



ひむかし 東の滝

夢淵の近くの日裏川が高見川に注ぐところには、2つに分岐して流れ落ちる東の滝があります。かつての吉野離宮の東にあるといわれることから、この名が付けられたそうです。

東の滝の前には注連縄が張ってあり、神秘的な雰囲気を感じます。実は、この東の滝には、龍神が棲むといわれており、別名「龍神の滝」とも言われています。

欧米では、龍は火の動物という考え方が一般的ですので、水に龍が棲むという考え方はとても興味深いです。

ちなみに、丹生川上神社では、初穂料300円を納めることで「龍玉」という穢れを取り除いて開運に導いてくれる玉を受け取ることができます。こちらは、心の願いを玉に込め、穴に息を3度吹き込んで滝に投げ入れると、龍神が願いを叶えてくれるといわれていますので、立ち寄った際には、ぜひお試しください。





ふるさと村

続いて紹介するのは、ふるさと村です。こちらは、キャンプ場や宿泊施設をはじめ、食堂、温泉、川遊び場など、東吉野村の豊かな自然を満喫できる施設です。

ふるさと村施設長の市川さんのお話によると、この施設は元々、1912年に建てられた旧八幡小学校の校舎でしたが、1989年に「ふるさと村」という宿泊施設として生まれ変わりました。その後、やはた温泉などが併設されて、人々の憩いの場として、多くの方々に利用されています。

ビジターセンターは、100年以上の歴史があるノスタルジックな校舎を改造したもので、中には趣のある食堂があり、東吉野村の観光情報を確認することができます。センターの隣にあるふるさと会館は、家族連れやグループが使える宿泊施設です。和室と洋室の部屋があり、談話室で楽しい交流ができます。

また、テントサイトが四郷川の川辺のすぐ近くにあり、キャンプもできます。夏に友だちとバーベキューをした後で川遊びして、夜になったら線香花火をするという私の憧れていた夏休みを体験することができそうです。

ふるさと村では、春は山桜、夏は涼しい溪流、秋は楓と銀杏、冬は霧氷など、四季折々の美しさが楽しめます。しかも、近くには「七滝八壺」や「魚止の滝」などの名瀑や、伊勢辻山や国見山などの山がありますので、ハイキングをする人の拠点にもなります。溪流と深い緑に囲まれて、ゆったりとしたスローライフを体験したい方にはおすすめの施設ですので、ぜひお立ち寄りください。



やはた温泉

最後に紹介するのは、やはた温泉です。1995年に開設されたやはた温泉は、東吉野村最初の公設温泉です。四郷川沿いにあり、温泉に入りながら溪流と美しい山々を眺めることができるので、疲れを癒すのに最適かと思えます。また、山々には、桜や楓の木があり、季節によって違う景色を楽しむことができます。

こちらの温泉には、木の匂いが薫る古代ひのき風呂と、ジェットバスが備わっている天然御影石の岩風呂があります。市川さんの自慢は、古代ひのき風呂で、大きな特徴は古代檜ひのきという貴重なヒノキで造られているという点です。古代檜とは樹齢千数百年を超える巨木のことで、その木は精油成分を多く含んでおり、血行・新陳代謝を促進し、森林浴作用があるそうです。毎週水曜日に男湯と女湯が入れ替わるので、週に2回足を運べば、両方のお風呂を楽しむことができます。

私は実際に岩風呂に入ってみました。温泉の泉質が弱アルカリ性ということで、肌に馴染みやすかったです。渓谷の景色を楽しみながら温泉に入れることができ、本当にリラックスできました。お風呂から出たくなかったぐらい居心地がよかったです。

溪流や滝、温泉など東吉野村の雄大な大自然に思い切り触れあうことができ、心がリフレッシュしました。あなたも、「水が綺麗」な東吉野村の大自然を満喫しませんか？



山里の魅力の旅する：東吉野村

東吉野村は、高見川などの美しい清流と高見山をはじめとした深い山々に囲まれた自然のあふれる村です。続いて、「山」をテーマに、自然豊かな東吉野村の魅力とかつての山の暮らしを「奈の良」の読者の皆さんに紹介します。奈良の山里を満喫しながら旅に出かけませんか。

山の生き物を探索する：ニホンオオカミ像

東吉野村ではどのような生き物が見られると思いますか。高見川の中を覗き込むと川魚が泳いでいて、目を閉じて耳を澄ませば山鳥の声が聞こえます。しかし、かつてこの土地の王様であった存在は時の流れと共に姿を消してしまいました。それは、東吉野村に生息していたニホンオオカミのことです。

東吉野村は、ニホンオオカミの最後の捕獲地として有名です。東吉野村役場の方からのお話によると、1899年に、ロンドン動物学協会会長が、東アジアでの動物学の探査を企画し、1904年に、アメリカのスタンフォード大学を卒業したばかりのマルコム・プレイフェア・アンダーソン氏が探査員として来日しました。本州中央や東北、北海道での調査後、同年12月29日に、名古屋に到着しましたが、ネズミ以外の動物を中々捕まえられなかったため、奈良で探査することを決めました。

奈良に到着後、多くの狩猟が行われているという情報のあった鷲家口（現在の東吉野村小川）へ向かうことにしました。そして、滞在して10日目に、3人の村人がニホンオオカミの死骸をアンダーソン氏のところに持ち込み、交渉の結果、8円50銭（現在の価格でいうと約16万円）で売り渡したそうです。このニホンオオカミが日本で捕獲された最後の一匹になるとは当時は想像もしていなかったと思われます。

最後に捕獲されたニホンオオカミは、若い雄で、現在、ロンドン自然博物館に頭骨と毛皮が保存されています。その大きさは、頭と胴が91.4cm、尾が34.0cm、耳が8.6cmと記録されています。ちなみに、アンダーソン氏は、東吉野村での滞在中にイノシシ、シカ、カモシカなどを収集したと記録されています。

そのような経緯から、かつて東吉野村の山々で吠えていたニホンオオカミの存在にかすかな夢を託して、広く自然の愛護を願う村の象徴として、1987年、奈良教育大学教授の久保田忠和氏の製作によるブロンズ像が村に設置されました。近くで見ると、まるでニホンオオカミがいまも吠えているかのように見えます。是非とも、山と共に生きていたニホンオオカミの歴史を身近に感じるスポットとして、東吉野村にあるニホンオオカミ像に立ち寄ってみてはいかがでしょうか。



山里の歴史に触れる：東吉野村民俗資料館

次に向かったのは、東吉野村民俗資料館です。明治7年に建てられた旧小川第二小学校の校舎を活用しており、小学校時代の可愛いタイル壁の水飲み場と趣のある立派な木材造りが印象に残ります。ここは東吉野村の村民の歴史と生活について詳しく学べる施設となっています。

元々学校だったということもあり、かつての教室を展示スペースとして活用していて、全部で4つの展示エリア（①東吉野村の風土と歴史、②山の仕事、③昔の暮らし、④まつり）があります。展示品の中で興味深いと思ったものは、唐臼（カラス）です。



唐臼は、伝統的な餅づくりに使う機械です。2人で操作する機械で、1人が左側のペダルを全力で踏んで杵を上げ、その間にもう1人が細めの棒で餅の形を整えます。そして、片方がペダルを放すと、杵が落ちる仕組みです。この作業の繰り返しによって、お餅が作られたそうです。昔のやり方は時の流れにつれ中々見えなくなりましたが、山の生活、そして日本文化の中の大切な習慣なのではないかと思います。

山里料理を満喫する：きのこの館

最後に訪問したのは、「きのこの館」というきのこ専門料理店です。外観を見ると、大きなきのこの看板が目に入り、きのこ料理店であることがとてもよく分かります。お店へ向かうと、店長さんの大前博行さんがとびっきりの笑顔で迎えてくれました。まずは、お店のことや東吉野村の暮らしについて、インタビューをさせていただきました。



1. こちらのお店を始めて何年目ですか。何故東吉野村でお店を始めようと思われましたか。

先代の方はここで約20年ほどお店を営んでいましたが、2代目の私はこちらのお店を引き継いで1年が経ちます。私は県外からの移住者で、以前までは東大阪で鉄道関連のお仕事をしていましたが、田舎暮らしときのこ栽培に興味があり、先代の方からお店を引き継ぐこととなりました。

2. お店では何種類のきのこを取り扱っているのですか。

しめじ、しいたけ、ひらたけ、ヌメリシギタケ、エリンギなど約10種類で、全て自家製です。

3. 観光客は良く来られますか。ピークの季節はいつ頃ですか。

様々な国から来られています。これまでにフランス、韓国、中国、ベトナムなどのお客さんが多く来られていて、ピークの季節は桜の時期です。つい先ほどもフランスからの観光客の方が来られていました。

4. 東吉野村はどんなところだと思いますか。

自然が豊かで、フレンドリーな方が多いところですよ。移住してきた外国人の方も多くて、陶芸をやっているアメリカ人や、オーストラリアから来られた方もいます。

5. 外国人や県外の方が東吉野村を訪れたとき、ここには行ってほしい、これは知ってほしいといったことがあれば教えてください。

東吉野村の歴史、特に天誅組について知ってほしいです。幕末の志士であった天誅組が、幕府から逃れ、最後にたどり着いたのが現在の東吉野村です。村には、慰霊碑も建てられています。

インタビューの後、きのこ鍋定食をいただきました。鍋定食には、きのこ炊き込みご飯と3種類の漬物が付いています。鍋にはしいたけ、しめじ、ひらたけなどたくさんの種類のきのこがぎっしりと入っています。お肉や豆腐などの具材がないので味が薄いかもしいないと思いましたが、濃厚な味わいでびっくりしました。自炊するときに鍋料理をよく作るので、私も美味しいきのこ鍋を作りたくなりました。

世界中の様々な国からお客さんが来ていて、村の方々にも愛されている老舗、「きのこの館」。店員さんの温かいおもてなしを受け、まるで親戚の家にいるかのように、会話に夢中になって時の流れを忘れられる空間でした。東吉野村に来た際には、ぜひ「きのこの館」を訪れて、ここでしか味わえない美味しい山の幸を満喫してください。

きのこの館

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





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^{いとやもつせん}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が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。手間を惜し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、阿豆那比あずなひという罪になり、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

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、ポッ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。





日本唯一の茶筌^{ちやせん}の産地として有名な高山の地で、なぜこんなに茶筌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。

高山茶筌の由来

「高山茶筌」の始まりは、室町時代中期、称名寺^{しょうみやうじ}（奈良市菖蒲池町）の住職で、「わび茶」の創始者とも言われる村田珠光^{むらたたまけあき}が、当時の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。茶筌の製法は「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筌産地として発展してきました。

茶筌制作実演



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筌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筌作りを来場者の前で実演しています。取材した日は、茶筌工房「翠華園・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。

茶筌に使われる竹は、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。茶筌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。

茶筌の制作工程には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筌となります。



一つの工程でも2~3年間の練習が必要とのことで、茶筌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、茶筌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、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。



茶筌は使えば使うほど形が変わっていくので、同じ茶筌を使っても1回目と100回目のお茶では味が異なるとのことです。何回も同じ茶筌を使うと、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、新しい茶筌にこだわっていて、一回しか使わないこともあるとのことです。奈良県高山茶筌生産協同組合では、使い古された茶筌はゴミとして捨てず、感謝の気持ちを込めて、茶筌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ろうと感じました。

終わりに

茶筌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。高山竹林園にある淡竹^{はちく}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、高山茶筌を使い、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。



Guilhem Laude (ギエム・ロード)・左側

吉野杉の奥深い森の木漏れ日に流れる澄んだ川、太陽の光で満たされた夢淵の紺碧の水、強い日差しに眩しくなった白い石の川のほとり、東吉野村の景色が本当に印象に残りました。それに、村の方々の優しさにも感動し、皆のおもてなしで東吉野村を満喫できました。

今度は「関西のmatterホルン」と呼ばれる高見山も登ってみたいですね。あなたも、東吉野村を散策してみませんか？

Samantha Johnson (サマンサ・ジョンソン)・下側

今回取材した東吉野村はアイデンティティーがはっきりしていて、PRの長所である温泉、山、桜、そしてニホンオオカミを全部合わせて誕生した公式キャラクターのひよしちゃんは可愛くて惹かれるポイントです。平成25年に誕生したこのキャラクターは今も活躍されています。

旅の締めとして、ひよしちゃんのぬいぐるみや、東吉野村の名物で蕎麦とうどんに近い「たあめん」などを買って帰るのはいかがでしょうか？



イ ヨンミ・上側

「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たいはいかがでしょうか？

熊 亜芳 (ジョン・ヤーファン)・右側

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、地域の人々と触れ合いながら、生駒ならではの魅力を感じましょう！



バックナンバー

	発行時期	取材先	記事内容
第1号	H26年1月	曾爾村・御杖村	曾爾高原、陶芸体験、日本の田舎の生活 等
第2号	H26年8月	大和郡山市	金魚すくい体験、金魚資料館、町屋藍染め体験 等
第3号	H27年2月	天川村	修験道水行体験、温泉体験、陀羅尼助 等
第4号	H27年8月	生駒市	生駒鋼索線、宝山寺、生駒山上遊園地、石佛（仏）寺、上田酒造、暗越奈良街道、hygge、ゲストハウス鹿音 等
第5号	H28年2月	明日香村	飛鳥ゲストハウス、飛鳥寺、明日香の夢市、明日香村地域振興公社、岡寺、橘寺、奈良県立万葉文化館 等
第6号	H28年8月	葛城市	相撲館「けはや座」、竹内街道、中将餅、當麻寺、當麻山口神社、石光寺 等
第7号	H29年3月	吉野町	金峯山寺、梅谷醸造元、吉野山、中井春風堂、福西和紙本舗 等
第8号	H29年9月	宇陀市	鳥見山、室生寺、大野寺、うだ・アニマルパーク、Méli-Mélo 等
第9号	H30年3月	五條市	柿博物館、柿の専門いしい、高鴨神社、パティスリー クリアン、ばあく、パン工房 ヤムヤム、金剛山、栄山寺、音無川、金剛寺、幻の鉄道跡 等
第10号	H30年9月	奈良市	柳生街道、八木酒造株式会社、桜の撮影スポット、奈良の茶道体験
第11-12号	H31年3月 R2年2月	十津川村	谷瀬のつり橋、清納の滝、日本一長い路線バス(八木新宮線)、湯泉地温泉、歴史民俗資料館、道の駅「十津川郷」、ホテル昴、果無集落・小辺路、玉置神社、農家民宿「山本」、KIRIDAS (キリダス)
第13-14号	R2年6月 R2年11月	天理市・桜井市	総本山長谷寺、お抹茶・お食事 長谷路、天理駅前広場コフフン、山の辺の道、なら歴史芸術文化村、天理大学附属天理参考館、ジャンたこ天理店、大神神社、ローゼの菓瓶
第15号	R3年7月	中国陝西省 韓国忠清南道 ゆかりの地	平城京、御蓋山、正倉院・奈良国立博物館、唐招提寺、高松塚・キトラ古墳、薬師寺、飛鳥寺、高松塚古墳、高松塚壁画館、石舞台古墳、甘檉丘、飛鳥資料館、法隆寺、中宮寺、元興寺、般若寺
第16-17号	R4年6月 R4年12月	橿原市・明日香村	橿原神宮、久米寺、今井町（まちなみ交流センター「華薔」、旧米谷家住宅、カフェ睦月）、水谷草木染、めんどや、石巡り（猿石、鬼の俎、鬼の雪隠、亀石、飛鳥川飛び石）、農家民宿「古都里庵」
第18-19号	R5年6月 R5年12月	東吉野村 斑鳩町 生駒市	七滝八壺・夢淵・東の滝・ふるさと村・やはた温泉、ニホンオオカミ像・東吉野村民俗資料館、きのこの館、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

バックナンバーのダウンロードはこちら
<https://www.pref.nara.jp/33842.htm>



奈の良とは？

『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。

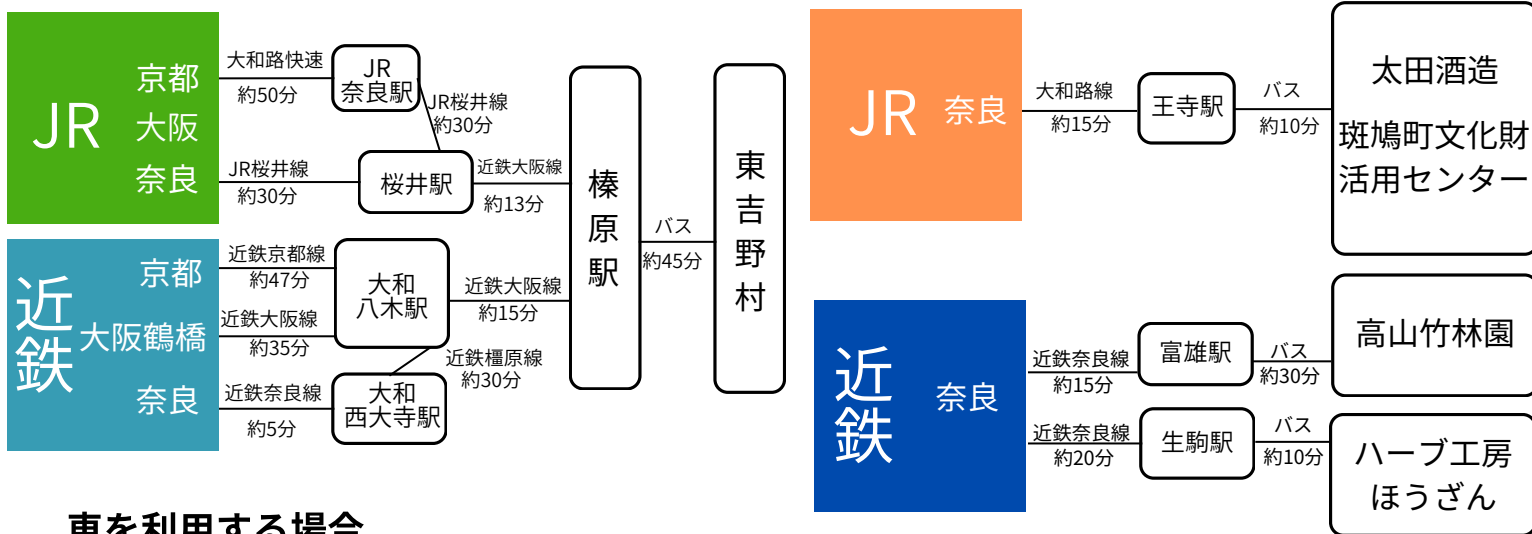
Special Thanks

今回の取材にあたり、東吉野村役場地域振興課の井上知彦さん、教育委員会事務局の井上穂乃花さん、ふるさと村施設長の市川健一さん、きのこの館の大前博行さん、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。



アクセス

交通機関を利用する場合



車を利用する場合

大阪から：約1時間40分
 京都から：約1時間50分
 奈良から：約1時間30分 } 東吉野村まで

大阪から：約45分
 京都から：約1時間15分
 奈良から：約40分 } 斑鳩町まで

大阪から：約40分
 京都から：約1時間10分
 奈良から：約30分 } 生駒市まで

奈の良

発行元：奈良県知事公室国際課
 発行：令和6年3月

本誌に関するご意見、ご質問等は
 右側の問い合わせ先へご連絡ください。

〒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

