

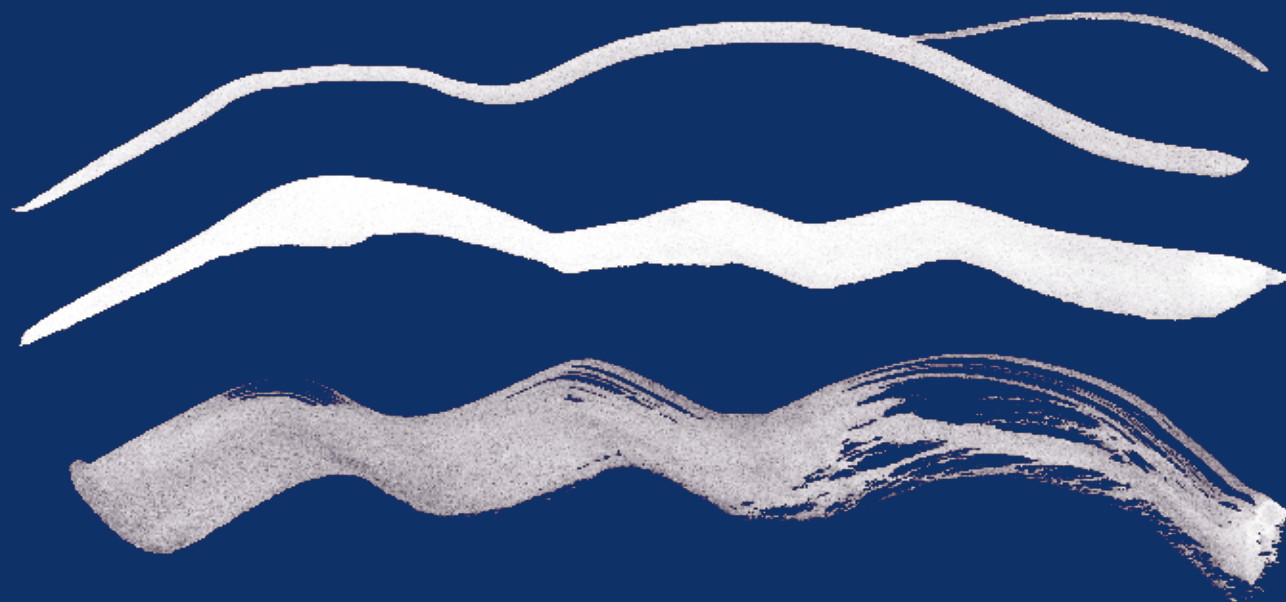
# 悠然

ゆうぜん

”ゆうぜん“と生きる、土地と人々がここにある。

1300年前から続く、サステナブルライフ

## 奈良・奥大和



トラベルガイド

NARA / OKUYAMATO

# 齋藤



Interview

SAITO Seiichi

MIND TRAIL 奥大和  
心のなかの美術館  
プロデューサー

# 精

Q. あなたにとっての奈良・奥大和とは？

自然と営みが共生している、  
新しい何かが生まれそうな場所

地域と対話しながら作る  
「ちょうどいい観光」を  
奥大和からはじめたい

今こそSDGsをよく耳にしますが、奥大和は持続可能な社会への流儀が生活の中に染み込んでいる地域だと思います。自然や信仰、その恵みで続く日々の営み。奥大和に住む人々は大切に繋いできたものを変えないために、クリエイティブやモノ作りを上手く作用させていく波が起きていると思います。ここは様々な観光資源がいい意味で荒らされることなく存在し、人口も多すぎず、住民との距離感も程よい「ちょうどいい観光」が出来る場所。地域のあるべき姿をみんなで作っていく時代。僕自身もそ者としての目線を持ちながら、一生の仕事のひとつとして奥大和にかかわり続けたいと思っています。

今だから大切にしたい  
心の中にある感覚を  
呼び起こす芸術祭に

MIND TRAIL 奥大和 心のなかの美術館は、「人間の感覚」に焦点を当てた芸術祭です。ウォーキングコース上に設置された作品をレンズとし、それを通して自然の尊さや地域文化などをまるごと鑑賞する。コロナ禍の中で始まった芸術祭であり、大きな変化の中に置かれた時だから生まれる、新しい感性の発見があると思います。アーティストたちは滞在して、或いは地域の方と協力したり、それぞれの方法で制作しましたが、最終的にはどの作品も最初の想定から違う作品が生まれます。なぜか考えると、奥大和で得るものが多いから。大都市には無い質の情報を受け取るからだと思います。



2021年第二回が開催された奈良県奥大和を舞台とした芸術祭。3つのエリア（吉野町、天川村、曾爾村）を会場にウォーキングコースが設定され、自然に包まれながらアート作品を鑑賞・体験ができる。

【グッドデザイン賞】

2021年度「グッドデザイン賞」に、奥大和在住のクリエイターの作品が選ばれました。

○積み木 [tumi-isi] A4 / エーヨン、合同会社オフィスキャンブ

○椅子 [Do kit yourself 「ツールキット」] 株式会社維鶴木工

Panorama  
Seiichi Saito



齋藤 精一（さいとうせいいち）

株式会社アブストラクトエンジン 代表取締役 / パノラマティクス主宰

1975年 神奈川県生まれ。建築デザインをコロンビア大学建築学科 (MSAAD) で学び、2000年からニューヨークで活動を開始。Arnell Groupにてクリエイティブ職に携わり、2003年の越後妻有アートトリエンナーレでのアーティスト選出を機に帰国。2006年株式会社ライゾマティクス（現：株式会社アブストラクトエンジン）設立。社内アーキテクチャー部門「パノラマティクス」を率い、現在では行政や企業などの企画、実装アドバイザーも数多く行う。グッドデザイン賞審査委員副委員長。2025年大阪・関西万博 People's Living Lab クリエイター。

Special Feature

# MIND TRAIL

奥大和 心のなかの美術館

開催の地を訪ねる

## 吉野

“互譲互助”  
精神が育てた  
森の地へ

# Yoshino



世界の安寧を祈り発信する

大自然を神仏とみる、修験道の総本山。  
「みんな、ようなれ!」の言葉の下、疫病退散や社会平穩の回復を日々祈願する。

きんぶせんじ  
**金峯山寺**  
吉野町吉野山 2498



春には3万本の桜が山々を埋め尽くす、吉野山。  
ひとりの行者の祈りにはじまり、信仰の証として植樹され、  
地域全体に広がる桜の山が誕生したと伝わる。  
1300年の時を経て、祈りの火は消えることなく  
「みんな、ようなれ!」の言葉と共に続く。



未来を想った現人神を祀る

後醍醐天皇を御祭神とし、明治天皇の命により創建。新たな世を切り開いた実在する人物の軌跡に触れ、活力をいただく。

よしのじんぐう  
**吉野神宮**  
吉野町吉野山 3226



吉野山の祈りの風景を繋ぐ

伝統文化財・山桜を守るべく、樹木の保護や育成を行う。伐採や草刈りなど地道な管理により見事な桜の開花が実現する。

さくらもり ほしょうかい  
**吉野の桜守(公益財団法人吉野山保勝会)**  
吉野町吉野山 2430

アートを通して、見えるもの  
〔吉野〕 2021年展示作品  
P5・9・13 撮影／中森一輝



《人間の家》西尾美也 / Yoshinari Nishio



《JIKU #006 YOSHINO》 齋藤精一 / Seiichi Saito



《吉野杉が住む空間に帰ってきた先人とともに子孫の成長を見上げてみる》  
カ石咲 / Saki Chikaraishi



《空の時計》井口皓太 / Kota Iguchi

助け合い支え合う、  
身近にある  
“お互い様”の道徳

全国に知られる桜の名所、吉野山。世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」に登録の聖地は、金峯山寺を中心に趣ある門前町が広がり、新緑や紅葉の季節も多くの観光客で賑わう場所だ。古より旅人を温かく迎えてきたこの地は、新たな試みに対しても包容力を発揮したという。

芸術祭を振り返り吉野山観光協会会長・東さんは「とても楽しかった。来年も来たいと思ってもらえるよう地域で力になっていきたい」と笑顔で語る。「芸術祭を訪れたお客さんに案内をして、会話が弾みました。有難い」と話すのは、作品設置場所を提供したKR Kaffeeの坂本さんや、作品制作の一部を手伝った御菓子司萬松堂の橋本さんだ。木工技術者として作品づくりにじっくり向き合った花井商店の花井さんは、「木をイメージ通りの作品にするのに試行錯誤しましたが、新たな発見も多い」と語ってくれた。

千年の時を超え続く桜の森や信仰、世代を超えて植林された吉野杉。時をかけてじっくり培われてきた、風景や町並み、そこに暮らす人。互いを想い合ってきた“互譲互助”の精神が、吉野の地を作り上げてきたものに違いない。

アーティストも愛した吉野名物



柿の葉すしたつみ

保存料を使わず一つ一つ手作業で作る、絶品の柿の葉寿司を販売。原料も国産にこだわり。吉野町吉野山 559-3



豆富茶屋 林 中店

吉野山の水と厳選素材を使用した豆腐料理や、ドーナツなど豆腐スイーツも扱う茶屋。吉野町吉野山 551



TSUJIMURA / Cafe Kiton

奈良在住作家の小物販売のほか、カフェでは葛餅スイーツや大和ほうじ茶が味わえる。吉野町吉野山 950



金峯山寺仁王門前に店を構え、草餅が名物  
《御菓子司 萬松堂》の橋本さんご夫婦



《花井商店》の花井さん。  
普段は吉野杉の面皮でアクセサリやオブジェを制作している



天然水コーヒーと吉野の山々を見渡す絶景が自慢のカフェ  
《KR Kaffee》の店主坂本さん



《吉野山観光協会》  
会長で地域のまとめ役の東さんと展示会場を提供した山主の宮本さん

# 天川

しぜんきょうせい  
“自然共生”  
水と生きる  
神秘の村

# Tenkawa

山深い紀伊半島中央にあり  
霊場「吉野・大峯」の山岳修行地として、  
現在も多くの修験者が訪れる聖域だ。  
奥深い自然のすぐそばに営みがあり、  
人々は水や山々に畏敬の念を抱き大切に守ってきた。

清流沿いに並ぶ風情ある温泉街

大峯修行の宿場町として栄えた歴史を持ち、  
修行者が休憩するための縁側や団体のための  
大客室を備えた旅館が軒を連ねる。

どろがわ  
洞川温泉街  
天川村洞川



母への愛情が込められた庵

修験道の開祖・役行者の山岳修行を案じ、  
入山しようとする母のため建てたお堂。  
子授けや安産祈願で霊験あらたか。

ははごどう  
母公堂  
天川村洞川



生命の源流、水を神格化する

水のせせらぎを起源とする弁財天が御祭神。  
音の世界にも神が宿るとし、肉体・精神・  
魂の調和を表す五十鈴が神社の象徴。

てんがわだいべんざいてんじや  
大峯本宮 天河大辨財天社  
天川村坪内 107

アートを通して、見えるもの  
 [天川] 2021年展示作品



《あわい》 覚和歌子 + 国本泰英 Wakako Kaku + Yasuhide Kunimoto



《うつしき-いけみず-》 上野千蔵 / Senzo Ueno



《うつしき-みずいろ-》 上野千蔵 / Senzo Ueno



《千本のひげ根》 菊池宏子 + 林敬庸 Hiroko Kikuchi + Takatsune Hayashi

大いなる自然を  
 恐れ敬う、  
 ちょうどいい  
 共生のかたち

芸術祭会場となったのは中心に一本の川が流れ、濃密な水の気配を感じることが出来る洞川温泉地区。古より多くの修行者が訪れた大峯山への玄関口で、山に神が宿るとする自然崇拝の聖地だ。ここに住む人と話すと、信仰という堅苦しい言葉ではなく、暮らしの中に祈りや感謝が自然とあることに驚かされる。「偶然来たお客さんが芸術祭のキュレーターで、そのまま村を案内しました。皆、心を持った芸術家ばかりで、いいご縁にいつも手を合わせている」と話すのは、レジデンスの支援やガイドを行った洞川財産区議長の増谷さん。今もアーティストたちとSNSでの交流を続ける自家焙煎珈琲佐助の大西さんは「皆、自然との繋がりに癒されていたように見えた」と振り返る。「アートが林業に親しむきっかけになれば」と笑顔で話すのは、間伐して不要になったヒノキの枝数百本を作品に提供した豊永林業の皆さんだ。「自然共生」のバランスが秀逸なこの地に身を置くと、自分も大いなるものの一部だと感じざるを得ない。天川の地はすべてを受け入れる懐を持ち、今も昔も変わらず訪れる人を優しく抱きとめてくれる。

アーティストも愛した天川名物



**かき餅**  
 ぱりとした食感と優しい甘さ。天川の冷涼な空気と適度な湿度、気候と人の手が作る名品。



**川魚料理**  
 アユ、アマゴ、イワナなど名水育ちの川魚を旅館や飲食店で。新鮮で滋味豊かな味を堪能。



**名水豆腐**  
 昔ながらの製法を守る豆腐店が村内に数店舗ある。ミネラルを含んだ伏流水の旨味を豆腐で体感。



作品の展示会場の一つ《大原山展望台》。山々と調和した洞川温泉街の風景が広がる



天川村の歴史や観光に詳しい《洞川財産区議会》議長の増谷さんが案内役を担った



真摯に山に道を作り、木を育てている《豊永林業》社員の皆さん。若い力が活躍中



アーティストの憩いの場だったという《自家焙煎珈琲 佐助》とマスターの大西さん

# 曾爾

じ し ゅ じ り っ  
“自主自立”  
地に根付き  
続く営み

# Soni

1500万年前の地球の記憶

屏風のようにそびえる幅 2km に及ぶ壮大な岩壁。麓の公苑から広がる奥大和の峰々も一見の価値あり。桜や紅葉でも有名。

びょうぶいわこうえん  
屏風岩公苑からの眺望  
曾爾村長野

火山活動によって出来た 1000m級の山々が囲む  
谷間盆地に暮らす村、曾爾。

柱状節理の山が並ぶ独特の景観の中、  
縄文の時代から営みが続けられてきた。

漆文化発祥ともいわれる地として、産業と共に農林業が栄え、  
山深い里で自活するための知恵が蓄積されてきた。

自然の力が美味しく育てる

朝晩の寒暖差や高原地形を生かした農作物の栽培が盛ん。糖度の高い大和寒熱ほうれん草やトマト、米のほか薬草栽培など。

曾爾の高原農作物

生活の知恵が作る美しき風景

牧歌的な風景が一面に広がるスキの群生地。かつては茅葺屋根の原料を育てた「茅場」の景観が村人の手で保全されている。

曾爾高原  
曾爾村大良路

アートを通して、見えるもの  
 [曾爾] 2021年展示作品



《1/8000000》 西岡潔 / Kiyoshi Nishioka



《名前はまだない》  
 西岡潔 / Kiyoshi Nishioka



《白いカラス》 野沢裕 / Yutaka Nozawa



《口から出るもの、入るもの》 坂本大三郎 / Daizaburo Sakamoto

風土に寄り添い、  
 地に足をつけて、  
 生きる

大地の記憶を彷彿させる火山地形の山々や、山肌にスキが群生する曾爾高原など、独特の地形や景観にインスパイアされたアーティストも多いという曾爾。豊かな自然に護られながら続く営みの中、近年活発なのが地域資源の森林や農作物を使った独自のイノベーションの取り組みだ。芸術祭でも数々のプロジェクトからサポートがあったという。

「イベントをきっかけにたくさんのお客さんが来てくれました。美味しいという声を直接聞けるのが何より」と生き生きと話すのは、味付け玉こんにゃくや新米おむすびなどお母さんの味を販売して芸術祭を盛り上げた、長野生産加工組合びょうぶ 山桜の郷の皆さん。「芸術の力が村の交流を作りだし、観光にとどまらない新たな曾爾の魅力を伝えてくれた」と、アーティストと親交も深く、芸術祭では観光案内から飲食・物品販売でおもてなしを担った、そののわの台所 katte の森さんが語ってくれた。地域に根づいた産業を大切に、今の時代に沿った挑戦を続ける、誇り高い“自主自立”の精神。この土地らしさを持ち続ける曾爾の地は、訪れる人に“豊かさとは何か”という思索を巡らせる機会を与えてくれる。



作品の創作源となった白いカラス伝説が残る《天神社》。400年に渡り地域で守られてきた



曾爾で開催された2021年 MIND TRAIL 奥大和 心のなかの美術館 クロージング会場の様子



長野集落で栽培したこんにゃくで愛情込めて製品を作る《長野生産加工組合びょうぶ 山桜の郷》の皆さん



倍麹味噌

アーティストも愛した曾爾名物



民宿・お食事処 豊栄

ファンが続出なのが名物・カうどん。曾爾産ほうれん草や宇陀金ごぼうなど地の味が集合。曾爾村今井 1262-1



oyatsu somaya

卵や乳製品などの動物性素材、白砂糖は一切不使用。自然農で作る作物の風味を生かした、野菜の奥深さを味わおうやつ。※店舗はなく、オンライン販売のみ Instagram: @oyatsu\_somaya



曾爾の農産加工物の販売、シェアキッチン運営を行う《そののわの台所 katte》の森さん