



Vol. 1

# 奈良市高樋地区

NPO法人「清澄の村」



NPO法人「清澄の村」  
所 奈良市高樋町861  
TEL www.kiyosumi.jp

「奈良・もてなしの心推進県民会議」では、住む人も訪れる人も心なごみ、満足が生まれ、生き生きとした生活や交流を育むまちづくりを実践している地区を、「もてなしのまちづくりモデル地区」として認定。奈良市高樋地区はその一つです。



「自然や野菜が好きな人に気に入ってもらえる空気を演出して、おもてなしができれば」と清澄の村のメンバーたち（左端が代表の三浦さん）。

「清澄の里 粟」



## 大和の伝統野菜は「宝物」

### 食文化を活性化の核に

のどかな田園風景を守る奈良市南部の高樋地区。この中山間の地形や風土を生かしてNPO法人「清澄の村」（代表幹事・三浦雅之さん）では、多品種の大和の伝統野菜を栽培し、研究を続けています。さらに、伝統野菜のブランド化や種の保存にも取り組み、埋もれかけた地域の食文化に光を当ててきました。

大和の伝統野菜の中には、農家がかたて味わうために栽培してきた自給用の作物が少なくありません。広く流通はしていないものの、その土地と水が育んだ旬の野菜。農家が密かに胸を張る地元の伝統野菜が、レストラン「清澄の里粟」の主役となり、遠来の客をもてなします。「我が家自慢

の野菜」は、輝きを秘めた宝の原石。それに気付いた三浦さんたち村のメンバーは、「地域で足元を見直すと、きっと伝統野菜のような宝物があるはず。私たちは、大和の野菜が受け継がれてきた背景をお客さんに紹介し、また逆に食べたお客さんからの評価を農家に伝えながら、地域を豊かにしていきたいのです」と野菜の語り部役を楽しんでいます。

高樋地区での取組が始まってまもなく十年。伝統野菜の魅力を掘り起こす三浦さんは「土作りがいかに大切か、風はどこを通るのか、重要なことは地域の人から教わりました」と振り返りながら、大和が育んだ野菜の可能性を発信し続けています。

伝統野菜の素材の味を生かした創作料理。献立は畑次第で変わる。



村では、途絶えかけた「ムコダマン」と呼ばれる粟で和菓子を開発するプロジェクトが進行中。

「清澄の里 粟」からは奈良盆地が一望の下。この景観に癒されるという観光客も多い。

