

# 良之奈

在吉野、

遇見

傳統產業  
秀麗景色



- 祈福聖地・靈氣寶地—金峯山寺
- 在醬油作坊發現古法醬油！
- 觀、感、知—吉野山
- 保質期十分鐘的世界～中井春風堂～
- 吉野手抄和紙—超越世界和時間的技術

## 第七期

# 祈福聖地・靈氣寶地 --- 金峯山寺

文 / 張敏

金峯山寺是日本獨特的宗教“修驗道”的聖地，也被譽為吉野山的象征。所謂修驗道是既信奉神也信奉佛的宗教，修行之人投身於大自然中鍛煉心智，已有 1300 年的歷史。現在，金峯山寺作為女性獨自旅行的首選地之一，是一個集靈氣寶地、修身養性於一體的絕佳旅遊聖地，廣受人們青睞。那麼，究竟，金峯山寺是一個什麼樣的寶地呢？為了一探究竟，我在金峯山寺的本尊特別開龕期間，探訪該寺，向宣傳負責人鷲須先生取了取經。

## ■ 祈福之地

該寺的正殿名為藏王堂，被指定為日本國寶，乃是日本第二大木造古建築物，殿內採用 68 根天然原木作為柱子，據說這是為了還原在山中修行修驗道的場景。殿中有映山紅、梨樹等稀有原木柱子，置身於由這些柱子構成的空間裏，仿佛有種在深山修煉修驗道的神奇感覺。

據鷲須先生介紹，“該寺的開山鼻祖役行者歷經修行後，眼前出現了金剛藏王權限這一拯救民眾於亂世的佛，遂將其姿態刻在了櫻花樹上以祭拜。從此，山櫻就被奉為神木，歷經千年，人們將願望寄托給櫻花，在吉野不斷地種植櫻花樹”。藏王堂境內有四棵巨大的櫻花樹，每到四月，燦爛盛開，令人們心馳神往。一想到這櫻花美景乃是歷經眾人千年的祈福而換得，想必看到此景又會有一番新的感悟吧。

可以不誇張地說，金峯山寺就是人們祈福的風水寶地。



國寶仁王門大修理勸進 秘佛本尊特別公開  
2017 年 4 月 1 日～ 2017 年 5 月 7 日 (該照片由金峯山寺提供)

## ■ 金剛藏王權限 憤怒與慈悲合體的佛

藏王堂中供奉著距今 1300 年的秘佛本尊金剛藏王權限，這是由役行者祈求而來的。

藍色的身軀，紅發倒立，右邊的手腳同時擡起，富有躍動感。第一次看到佛像的時候，想必任何人都會被那憤怒的姿態所震撼吧。這身軀和姿態正體現了拯救人們於邪惡的意旨。

金峯山寺 獲得更多資訊，請閱覽官方主頁  
<http://www.kinpusen.or.jp/>

金剛藏王權限雖然展露出憤怒的表情，但是心裏卻是充滿了慈悲。因為他們是集釋迦如來、千手觀音菩薩、彌勒菩薩三者為一體的佛，是歷經過去、現在、未來三世為拯救人們而出現的佛，藍色肌膚叫做“青黑”，據說在佛教中是表現慈悲之心的顏色。

金峯山寺藏王堂的本尊 --- 金剛藏王權限是只有在佛龕開啟的時期才可以一瞻尊榮的日本最大的秘佛。特別開龕期間，為了讓每位參拜者都有機會與本尊近距離正面相對，該寺設置了名為“發露間”的小隔間。坐在本尊的正面，您可能會覺得他們有種盛氣凌人的威嚴，但是實際上該佛正是用慈悲之心，引導人們走上正道，明白了這一點，靜下心來拜一拜就會有不同的感受。我在本尊的面前坐下，雙手合十，傳達著自己的煩惱和喜悅，心裏湧現出了特別的感覺。這可能是通過祈福，被金剛藏王權限保佑的溫暖吧。



梨樹柱子

## ■ 朝座勤行

一年之中，特別開龕活動僅在特定的時期舉辦，那可是與秘佛本尊相逢的寶貴機會。但是，雖然開龕期以外的時候無法拜佛，但也可以跟僧侶們一起祈福。此外，建議您體驗一下每天早晨 6 點半開始的朝座勤行活動。無論宗教信仰，任何人都可以參加，我 2 年前第一次體驗了一番。那時，殿內回蕩著誦經和法螺貝的聲音，仿佛在呼喚堂外的神靈一般響徹，讓人感覺這真是一個充滿能量的修行道場，頓時就有了神聖的心情。此外，傍晚也有勤行活動，3 月至 11 月從 17 點開始，12 月至 2 月從 16 點半開始。

下一次金剛藏王權限的特別開龕是在 2017 年 4 月 1 日至 5 月 7 日。此外，鷲須先生講到，金峯山寺是一個讓人不禁合掌，靜下心來祈福的神聖之地。正如他所說的，即使不是在特別開龕期間，也可以在深奧的藏王堂靜靜地待上片刻，在自古以來充滿祈福靈氣的聖地，深深呼吸，吸收天地精華，為下一旅程充電。



藏王堂

提到日本的味道，很多外國遊客都會想到醬油。但是真正了解日本醬油制造工藝的人就不多了。這次，我走訪了位於吉野町宮瀧的秉承古法的醬油作坊——梅谷釀造元，去探探究究。

梅谷釀造元擁有 100 年以上的醬油釀造歷史，是吉野町具有代表性的百年老店之一。在第四代傳人梅谷清二先生的帶領下，我首先看到的是一尊用吉野杉制成的容量為 3000 升的大缸。這尊大缸由專業手工藝人用吉野杉木板一塊一塊地拼接而成，近 100 年來一直都是用它來釀造醬油，這真是令人嘆為觀止。爬上梯子看看裏面，哇，如此之深，再次驚嘆。此外，據梅谷先生介紹，紋路緊致的吉野杉在釀造醬油的過程中非常適合將醬油麵發揮至成熟的境界。

接著，我們被領著觀摩了醬油的前身——“醬油麵”



吉野杉大缸



醬油麵

的樣子。爬上梯子，濃郁的酒香突然瀰漫而來。眼前橫亙著數個巨大的缸，裏面的粘稠液體就是醬油麵。所謂“醬油麵”指的是用蒸熟的大豆和煎熟磨好的小麥混合後加入曲黴菌，經過 45 至 50 小時發酵後注入鹽水的物質。利用吉野溫差大的特征，在 2 至 4 月的寒冷期，進行曲黴發酵（又叫種麵），再倒入前文提到的代代相傳的吉野杉大缸裏，不加溫，讓其慢慢發酵。這叫做“天然釀造”，如此工序釀造出的醬油通常需要 1 年至 2 年的時間。此外，直到現在還保留著用深至缸底的長棒子攪動“醬油麵”，即“攪缸”這一純手工工序。梅谷先生介紹說這才是梅谷釀造元古法釀造的精粹所在。

剛才介紹到吉野的自然環境是釀造梅谷釀造元的醬油的重要因素，除此以外，那附著在作坊中的缸、牆壁、大梁上的曲黴菌等物質也是構成醬油味道的重要元素，



攪拌醬油麵的工序——攪缸

## 在醬油作坊 發現古法醬油！



文 / HEATON Thomas

(背景照片由梅谷釀造元提供)

這可以說是梅谷釀造元的最大特征。每家釀造作坊的醬油味道都有所不同，可以毫不誇張地說沒有完全相同的醬油。正是傳統產業才能積澱出如此厚重的引以為豪的歷史，我深深地為之感動。

接下來，釀造好的醬油麵被移到布上，經過發力機械



品種多樣的醬油和味增醬

的運作，幾天之後就能榨取生醬油了。最後，為了殺菌並且激發出香味，將生醬油以 80 度溫度加熱，這叫做“入火”工序，然後再過濾裝瓶，終於醬油就這樣釀好了。

梅谷釀造元除了釀造醬油和味增醬外，還充分利用奈良縣本地食材生產其他產品，比如採用奈良縣的香魚和鱒魚（均是淡水魚）生產魚醬。與一般海魚魚醬相比，香味佳，鹽分較少。但是生產數量十分有限，有機會的話請一定不要錯過品嚐哦！此外，對外國遊客來說，還推薦帶有果香的柚子醋。

想要來梅谷釀造元參觀醬油釀造的話，只要提前聯系，任何人都歡迎。梅谷先生最後說，“在這裏能親眼看到祖輩流傳下來的醬油、味增醬古法釀造工藝，歡迎更多的人前來觀摩，醬油麵的香味是在網絡上傳達不出來的，請一定來親自聞一下。”

來吉野町的時候，歡迎探訪梅谷釀造元——這個在美麗的吉野大自然中，代代相傳的醬油釀造之地。

獲得更多資訊，  
請閱覽官方主頁  
梅谷釀造元

<http://www.umetani.jp/>



# 觀感知 吉野山

吉野山作為春賞櫻花、秋觀紅葉的聖地非常有名，自古以來就是神仙棲居的寶地，尊崇日本獨特的山嶽信仰，是有名的理想鄉。此外，起源自山嶽信仰，擁有約1300年歷史的修驗道文化至今還保留完好，受到外界高度評價，2004年此地被作為“紀伊山地的靈場與參拜道”的組成部分登錄到了世界遺產名錄。在吉野山，不僅能欣賞大自然陶冶情操，而且能夠充分感受到與自然共生的日本獨特的文化。

文 / 李鎬善

近鐵吉野站方向



在花矢蒼展望臺看春天的櫻花和秋天的紅葉



## 敘敘櫻花

### • 櫻花的起源

吉野山的櫻花非常有名，但是為何在山的一整面都種上櫻花呢？這可是有典故的，大約1300年前，被稱為修驗道鼻祖的役小角（又稱役行者）進入奈良縣南部的山上嶽這一山中修煉，經過一千日的刻苦修行，出現了能夠依靠法力將惡魔制服的金剛藏王權限的身影，該佛能夠拯救民眾於混沌，遂役小角將其身姿刻在櫻花樹上，供奉在山上嶽和吉野山（金峯山寺）中。然後，隨著修驗道的盛行，越來越多的香客前去金峯山寺參拜供奉在其中的藏王權限，因為櫻花樹上刻有藏王權限，所以這裏的櫻花樹也被當做神木，人們將願望寄托到櫻花樹上而不斷地在山上種植。

如此一來，吉野山的櫻花不僅是為了賞櫻而種，也作為一種信仰和祈福的象徵，至今被人們所珍視。

### • 花供會式（花供懺法會）

這是將神木山櫻綻放的喜訊匯報給金峯山寺的本尊藏王權限的法事，是吉野山春天最為盛大的法事。

已有1000年的歷史，每年在4月10日至12日舉行。侍從們（古時權貴人的侍奉）那響徹山林的吶喊聲一邊向世界宣告櫻花的盛開，一邊浩浩蕩蕩地列隊行進，那震撼的場面請一定不要錯過。



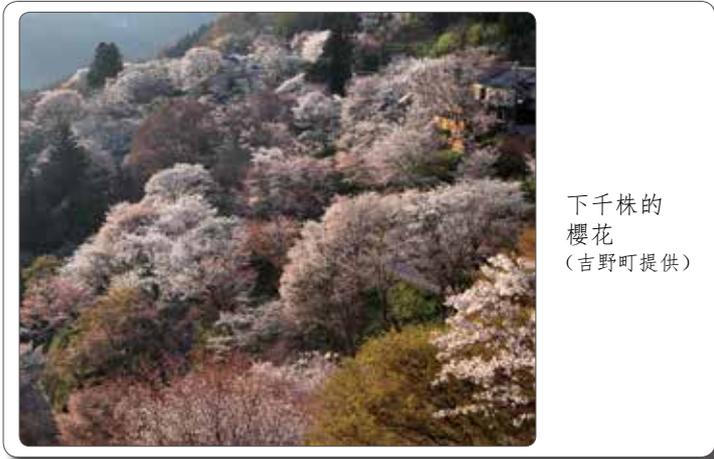
宣告櫻花盛開的侍從們



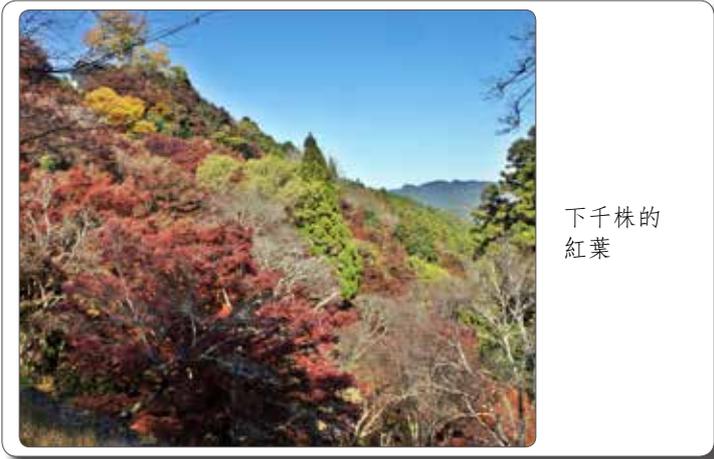
山伏的隊伍

# 保質期十分鐘的世界

～中井春風堂～



下千株的櫻花  
(吉野町提供)



下千株的紅葉

## • 吉野山的櫻花與紅葉

在這裏可以一眼看盡無數櫻花的姿容，這一盛景被稱為“吉野山千株櫻”。到了櫻花開放的季節，從吉野站下車後，映入眼簾的是斜坡的“下千株”，然後朝著山頂的方向，依次是“中千株”、“上千株”、“奧千株”依次綻放，整座山林被櫻花盡染得無比美麗。

到了秋天，與櫻花綻放的順序正相反，先從“奧千株”開始綠葉變紅，然後按照“上千株”、“中千株”、“下千株”的順序，鮮艷的紅葉將山林包裹得格外絢麗。



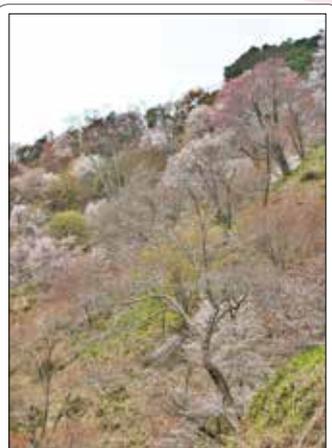
上千株

花矢蒼展望臺

● 高城山展望臺



● 奧千株



中千株的櫻花



高城山展望臺沿途的紅葉



透明的葛粉

在日本有種食材被作為年糕和日式糕點，感冒時還會被用來暖身，頗為貼近人們的生活，那就是葛。然而，大家有沒有吃過真正的葛呢？

在吉野山，有一種只有在當地才能吃到的葛糕點。那是利用從葛根中提取的澱粉做成的“葛糕”和“葛粉”。保質期竟然只有10分鐘！原因在於其使用的材料。為了品嚐純粹的葛的滋味，僅用“葛澱粉”和“水”兩種材料。但是，葛澱粉和冷水並不相容，所以要用熱水使葛澱粉交融到水中，在二者交融的瞬間形成透明的葛粉，然而待熱水冷卻後又變成了白濁色的葛水混合物。由此，在水還沒有涼的那十分鐘就是品嚐葛糕和葛粉的最佳時機，因此也就成為了保質期短的原因。

葛糕與葛粉相比，含有更多的水，口感綿軟，但是並不粘牙，非常易於咀嚼。葛粉切成粗面的寬度，有嚼勁，無論是葛糕還是葛粉都微微透出葛的香氣。

在這裏，手工藝人中井先生為我們客人直接展示了葛糕和葛粉的制作過程，並且詳細地解說了關於葛的知識。

想要品嚐日本的葛，想要在曇花一現間觀賞那晶瑩剔透的美麗，想要領略手工藝人的精湛技巧，請一定要來這裏看一看哦。並且跟周圍的人驕傲地說“我吃過吉野本葛哦”。

## 小知識

**葛澱粉**  
即葛根的澱粉。葛根本身是苦的，碾碎後，經過多次晾曬，提取出的物質即葛澱粉。在吉野，通過“吉野曬”這一工序制作葛粉。100公斤的葛根僅能提取大約6至7公斤的葛澱粉。

**吉野本葛與吉野葛有何區別？**

“吉野本葛”指的是100%葛澱粉，“吉野葛”指的是混雜了其他澱粉的葛澱粉。

中井春風堂  
營業時間：10：00 — 17：00  
(最終點餐：16：30前)  
休息日：周三  
(冬天只在周六日營業)  
主頁：<http://nakasyun.com/>  
(僅日文)



# 吉野手抄和紙

## 超越世界和時間的技術



說到和紙，很多人腦海中都會浮現出日本傳統紙張的樣子。但是，你知道吉野手抄和紙是什麼嗎？

### ■吉野手抄和紙 1300 年的歷史

吉野手抄和紙，據說起源於大海人皇子將養蠶法以及和紙制法傳授給吉野百姓之時。這一傳統和技術歷經 1300 多年，被吉野這片土地很好地傳承了下來。明治時代初期，吉野約有 200 家從事手抄和紙的作坊，然而由於需求減少，現在僅剩下 6 家。這次，我走訪了福西和紙本鋪，一家從江戶時代就從事手抄和紙制造的作坊，第六代傳人福西正行先生為我們介紹了吉野手抄和紙的傳統工藝。

### ■傳統的和紙制造

爬上山坡，慢慢地走近工廠時，就會看到一張張手工制作後的和紙在

風幹的景象。這叫做“天日幹”，是將濕紙干燥的過程，工序將在後文繼續介紹。那一張張白皙的和紙在光的反射下，遠遠望去非常耀眼。

據福西先生介紹，在 12 月至 2 月的寒冷時節，在冷水的作用下，紙張原材料雁皮纖維與漿糊會保持良好的密合度，所以這一期間是造紙的最佳時期，特別適合制作吉野高級和紙“木炭煮宇陀紙”（一種用於修復國寶的紙張）。

走進工廠，可以看見福西先生手抄和紙的場景。將簣桁（用竹篾、萱草編制的草席子裝上橫梁的工具）放到混有雁皮的水中，手握簣桁從下面平行撈起，這時水分從縫隙中濾過，雁皮、漿糊和白土混合的物質保留在簣桁上，將這些濕紙一張張地仔細重

疊，這種工藝被稱為“積存抄制”。福西先生說，想要熟練掌握該工藝需要長年的積累。正如葛飾北齋臨終前所說的“天再賜我五年壽命，便成真正之畫家”，學習手抄和紙技術與繪畫有著異曲同工之處，那就是永無止境。

接下來，我們觀摩了手抄作業前的“打解”工序，和紙的原材料雁皮經泡水、風幹、煮制等步驟形成雁皮纖維（又稱為紙素），將之在石頭上反復敲打，使纖維分離。工場裏響徹著石頭和木棒碰撞的聲音，頗有韻律。將經過敲打的紙素捧在手上，可以發現雁皮的纖維細膩地融合在一起，充滿了黏性。



p6  
左上 “打解”作業的樣子 右上 混合紙的原材料  
左下 手抄作業的樣子 右下 將濕紙疊放的樣子

p7  
左上 天日幹 右上 木灰煮宇陀紙 木灰煮宇陀紙  
右下 各種顏色的草木染和紙 右下 杉皮和紙

### ■享譽世界 吉野獨有的和紙： “木炭煮宇陀紙”

像這樣，按照制作紙素、抄紙、風幹的順序就制作出了吉野獨有的和紙“木炭煮宇陀紙”。其工藝特色是，煮制雁皮時采用不添加藥物的木灰汁，使用白土，並且手工分解雁皮纖維，這樣做出來的和紙強韌而不易破，且常年不易變色。說保存千年也不為過，這種被稱為最高峰的紙，作為文化財產的修復工具，不僅在日本國內，而且就連美國的波士頓美術館、英國的大英博物館、法國的盧浮宮美術館、吉美國立亞洲藝術博物館等國外著名博物館的專家也贊不絕口，紛紛到訪求購。

了解到，吉野的和紙及其工藝已經跨出吉野，起著支撐世界美術的重要作用之時，不禁贊嘆它的偉大。

### ■和紙工藝傳承不息

福西先生講到，和紙制作的關鍵是原材料和工具。吉野和紙工藝能夠得以傳承，憑借的不僅僅是像福西先生這樣的和紙手工藝人的堅持和努力，也印證了守護造紙原材料和工具的一代代人所付出的心血。可以說，吉野手抄和紙正是人類技術和大自然完美結合的產物。

此外，福西先生還被日本政府認證為“表具用手抄和紙（宇陀紙）”的傳人（非物質文化保護技術者）。

為了進一步保護和紙工藝，福西先生為奈良縣內的學生以及海外參觀者開設了體驗講座，以期傳和紙工藝能夠繼續傳到未來。

福西先生最後說道“希望更多的人了解 and 紙的魅力，希望更多的人使用和紙”。在時間和空間發現吉野手抄和紙的美和深邃，親自體驗手抄和紙的樂趣，這裏永遠歡迎您的到訪。

（※福西和紙本鋪可接待10人以上的團體體驗。需提前預約。詳情請參考主頁）



福西和紙本鋪

<http://www.fukunishiwashihonpo.com/>

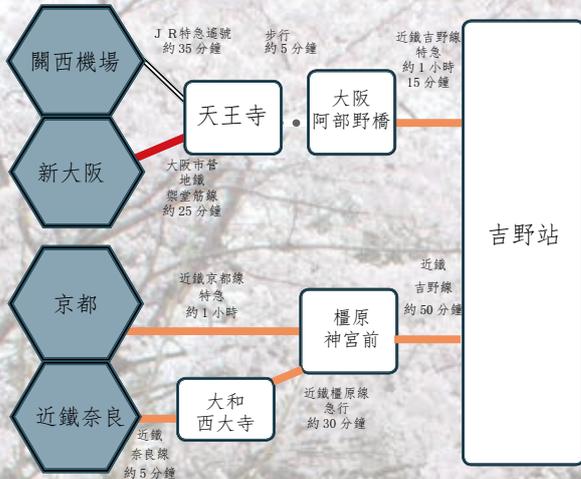
AUSTRY Jeanne

# 《奈之良》第7期：吉野町

本期採訪地

## 交通路線

### 電車



从关西机场出发约1小时30分钟  
从大阪市内出发约1小时30分钟

### 自驾

- 從大阪市内出發
- 西名阪機動車道 經由郡山樞紐→京奈和機動車道 橿原北→24號國道經由橿原→169號國道 (約1小時30分鐘)
  - 阪和機動車道“美原立交橋”→南阪奈道路葛城樞紐→165號國道 (高田分路), 經由橿原→169號國道 (約1小時)

Legend:

- No. 39, 169, 370, 16, 262: 國道 (National Road)
- No. 15, 37: 一般道 (General Road)
- 電車 (Train)
- 纜車 (Cable Car)

Interview Locations:

- P. 2 金峯山寺、吉野山 : ①金峯山寺
- P. 3 梅谷釀造元 : ②梅谷釀造元
- P. 4-5 吉野山 : ③中井春風堂
- P. 6-7 福西和紙本鋪 : ④福西和紙本鋪

## 何為《奈之良》

大家好！

我們是奈良縣國際課的國際交流員，主要從事國際交流和觀光宣傳活動，為促進奈良縣與海外交流貢獻著綿薄之力。

《奈之良》，字如其意，“奈良的好地方”。在外國人的眼中，奈良縣有什麼樣的獨特魅力呢？我們取材、撰寫奈良縣趣事樂聞，旨在將我們眼中的奈良魅力展現給海外遊客。若能夠激發您對奈良的興趣，或成為您感受奈良魅力的契機，我們將不勝榮幸。

### 編后語

謹向為本次採訪提供特別幫助的以下單位表示鳴謝。  
梅谷釀造元、金峯山寺、中井春風堂、福西和紙本鋪、吉野町役場

### 《奈之良》

發行方：奈良縣知事公室 國際課  
發行日期：2017年3月  
若對本刊有任何意見或疑問，敬請聯以下單位  
〒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

