

奈の良

住んでみないとわからない奈良市

柳生街道

日本の歴史を通る

清酒

清酒の発祥

桜と撮影

奈良の隠れた名所

奈良・茶道

一期一会

第10号

日本の歴史を通る 柳生街道

春日山原始林の中を通り、江戸時代に鍛冶屋で有名であった柳生沿いを歩き、奈良県と京都府の境である笠置まで行く柳生街道では、まさに時間をさかのぼるハイキングを体験できます。

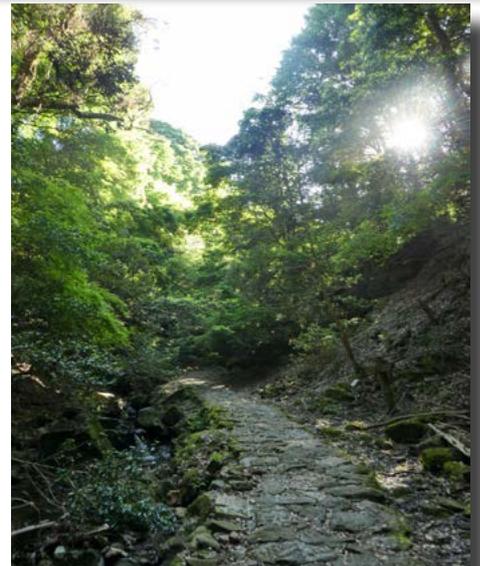


春日山から円成寺まで

約32キロのハイキングを予定していたので、まだ朝日が昇り、小鳥がさえずる中、歩き始めました。円成寺までのハイキングは、春日山原始林の中を通る川沿いにある石畳の道で緩やかな傾斜を歩いていくことになります。杉林の中を歩いて、木と木の間から光が道を照らす風景は、時代の経過を感じない世界に入った気さえます。昔から春日大社の巡礼地であった柳生街道では、野生動物や静かな森の中で長い歴史を感じさせる地蔵を目にすることができます。

途中の曲道にある地獄谷を通って行きました。それほど深くない谷に沿って歩いて行き、きれいな景色を見ることができ、おすすめです。

ハイキングの第一部分は奈良市の山奥にある円成寺で終わります。池を中心とした庭に多宝塔が見え、穏やかな雰囲気のあるお寺です。



円成寺から柳生まで

円成寺からは、道がまた山に入り、森の山道が山口神社まで続きます。それから、日当たりがよい道、田んぼや畑沿いを歩きます。道は村より高い位置にありますので、眺望が良い場所がいくつもあります。柳生の伝統的な家、青い瓦で作られた屋根が田んぼの緑の中にきれいに映えます。

静かな村、棚田、小さなお寺と神社、平穏な環境がそこにはあります。外国人の私にとって、昔から変わらない日本の農村を見ることはほとんどありませんが、ここでは日本の原風景を思い浮かべることができます。

道は峠を越えたところで終わります。峠は特に高くはないのですが、かなり険しい道になります。しかし、険しい道はすぐに終わり、下り道は民家と柳生バス停のほうに向かってのびています。



柳生バス停から笠置駅まで

柳生バス停から、川沿いに道が続き、また山に戻っていきます。笠置寺まで来れば、そこからハイキングの終着点までは、時間がかかりません。木と木の間から村と駅がみえてきます。今回のハイキングで一番歩きやすい部分だと思います。笠置駅の近くには木津川が流れています。ハイキング後に川沿いで昼寝すると気持ちがよくなります！最後に注意点として、笠置駅からの電車の本数が少ないため、事前に時刻表で確認するといと思います。



32キロのハイキングと思えばハードルが高く感じるかもしれませんが、上り・下り道とも全体的にあまり険しくないなので、初心者でも最後まで辿り着けます！約6-7時間がかかります。もちろん、歩くスピードによって早い・遅いはあります。奈良市の観光案内所には詳しいパンフレットが置いてあります。主要言語に翻訳されていますので、ハイキングの時に持っていると助かります！

参考：



日本語



英語



フランス語

オストリー ジャンヌ

清酒発祥の地奈良でお酒を楽しもう!

日本の清酒の起源は奈良市東南にある正暦寺から始まります。奈良の酒造りは、記紀・万葉の昔に始まり、奈良時代には平城京や東大寺、興福寺、春日大社など、鎮守や天部の神仏へ献上する御神酒として製造されていました。今回は、奈良市の町中で清酒を楽しめる酒蔵のひとつを紹介します。

「八木酒造株式会社」

八木酒造株式会社は、奈良公園の南東、春日山原始林山麓に位置する名水地「清水町」において、江戸時代以前に創業した酒造業「横田屋」を明治10年(1877年)に継承し、八木酒造のお酒は奈良の銘酒として親しまれてきました。

八木酒造株式会社 代表 八木 威樹さまインタビュー

・清酒の歴史について教えていただけますか。

お酒造りが盛んになり始めたのは室町時代で、お寺が力を持ち始めた頃です。興福寺の「多聞院日記」にお酒についての記録があり、系列のお寺である正暦寺でもお酒造りが盛んだったようです。その頃の葡日(ポルトガル語)辞典にも奈良の清酒についての記述があり、正暦寺で初めて「清酒(すみざけ)」を造り始めたという一番古い記録が残っています。正暦寺には「日本清酒発祥之地」と書いている石碑があります。それまでは濁酒が多かったのですが、お酒の上澄みだけをとって、贅沢に飲むようになったのが奈良の清酒の始まりです。



・開業のきっかけは何でしょうか。

この酒蔵は江戸時代からの蔵です。酒蔵の前の通りを清水通りと言いますが、その通りの名前通り、清い春日山の地下水を使っていました。明治の初め頃の酒屋さんが何年間か酒造りをしていましたがうまくいっていなかったところ、当時、大阪の堂島で米商をしていた私の曾おじいさんが買い取って酒造りを始めました。

・看板商品の紹介をしていただけますか。

「升平」という清酒が看板商品です。中国の詩の「五穀豊穰天下升平」という詩句に由来した「升平」という名前を茶道の先生に付けてもらいました。



・見学時にこれに注目すればもっと楽しめる!というポイントは何でしょうか。

季節によって造るお酒が違います。6月に入ったら梅酒の仕込みを始めます。また、6月~9月頃にはみりんの仕込みを始めます。見学コースは、見学用の工場ではなく、実際にお酒を造っている工場ですので、時期やタイミングが合えば実際にお酒を造っている様子が見られます。一度に多くの人数は入りにくいので、20名程で人数を制限させていただいています。



・奈良の清酒を楽しんでもらうために皆さんに一言お願いします。

清酒発祥地は奈良だということを、日本だけではなく、世界中にアピールしたいです。奈良は鹿や東大寺など色々楽しめるものがありますが、それだけでなく、奈良のお酒にも興味をもって欲しいです。



酒蔵の入り口に「升平」と書いている看板に目が惹かれます。看板はなんと70年程前に大阪の間屋さんに書いてもらったそうです。品のある字体でありながら、力を感じられるものでした。

お酒造りには、昭和40年頃までは井戸のお水を使用していましたが、今は地下100mから地下水を引き、使用しています。蔵の中に入ると色々な機械があり、酒蔵の見学では、お酒の原料となるお米を蒸す工程から、でき上がったお酒を一定の温度に保ちながら出荷するまで保管しておく場所を見学できました。

今ではお酒造りは殆ど機械で行っていますが、まだ手作業でやっている工程があります。柚子酒や梅酒などのラベルは自社でデザインを考え、和紙で作ったため、機械ではなく従業員が一枚一枚を手作業で貼ります。



出来上がったお酒は適温を保てるように涼しい場所で保管されます。ほんのりとお酒の香りが漂ってきます。



見学後はお酒の試飲もできます。まずは、八木酒造看板商品の純米酒「升平」をいただきました。あっさりとした味が口の中に広がります。豊富な香りや味ですが、しつこくない味で、いい水で作られているのがわかります。

次は柚子酒。蔵の見学のとき従業員さんが手作業でラベルを貼っていた青い瓶に入ったお酒です。最初は爽やかな柚子の程よい酸味は広がりますが、あとはしっかりとお酒の味が残ります。甘すぎずお酒の匂いが強すぎず絶妙なバランスをとっています。

そして梅酒は甘さ控えめでとても上品な味。甘いお酒が苦手な私もこの梅酒は美味しくいただきました！

歴史の深い奈良の清酒はもちろん、焼酎や柚子酒、梅酒など色々なお酒が楽しめる八木酒造に足を運んでみるのはいかがでしょうか。



見学情報

- ・開館時間：10時～16時
- ・休館日：土、日、祝、夏期
休暇、年末年始
- ・見学料(大人)：無料
(子供)：見学不可
- ・予約要/20名まで
お電話にて予約下さい。



お店情報

- ・所在地：〒630-8301 奈良県奈良市高畑町9 1 5
- ・営業時間：月～日曜日 9時～17時

南 炫江

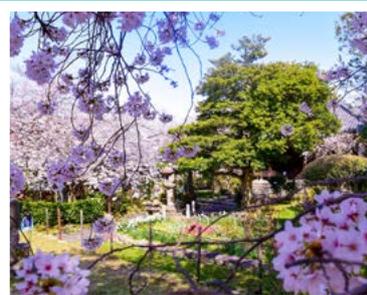


桜と撮影

奈良市はいつ来ても美しい町だが、桜が舞い散るところになるとその風景が別格だ。奈良公園だけでも八重桜を始め、九重桜など1,700本(以上)の桜の木が植えられており、桜の花が咲くにつれて大勢の観光客が訪れる。今回は、奈良公園以外にも花見や撮影が楽しめる僕の大好きな桜名所を3つ紹介するよ。

元興寺塔跡周辺

奈良町の民家の間に潜んでいる小さな空間には1859年まで立派な塔が設置してあった。今は塔の跡しか残っていないがその周りに華やかに咲く花とその後の散りゆく桜がこの歴史の場に新しい命を与えてくれる。



奈良県護国神社前

1942年に設立された奈良県護国神社は元興寺と比べれば歴史の浅い場所だが、落ち着いた雰囲気は負けていない。桜の時期の中でもこの公園はゆったりとした静けさを保っている。桜のまぶしいピンクと白に周りの木の濃い緑が映えている。神社からもうちょっと上っていくと佐保短期大学から奈良町を眺めたり、美味しいカフェでおやつも食べられる。

佐保川沿い

佐保川の全長19キロの約4分の1は1,000本以上の桜並木になっている。昼に散歩すると木の上から降って優しく川に流れていく桜が見ることができ、夜に行くと川沿いにあるランタンのライトアップや燈籠流しが行われている時には全く別の雰囲気を醸し出している。新大宮駅付近ではたまに混む時もあるが、少し歩けば一人だけの桜の世界を楽しむ空間をすぐに見つけ出すことができる。桜の時期ではなくても佐保川はリラックスするには最適な場所である。





奈良・茶道 一期一会

珠光茶会のQRcode



唐招提寺で珠光茶会を行う様子
(奈良市観光戦略課提供)

「珠光茶会」奈良茶人村田珠光への感謝

奈良は茶道の発祥地です。1422年生まれ、奈良出身の茶人村田珠光は「わび茶」の創始者として知られています。それから100年後の1522年、日本茶道の大成者である千利休が生まれました。

平成26年(2014年)2月から珠光にちなむ「珠光茶会」が毎年古都奈良で行われるようになりました。会は数日間奈良市内の各地で催され、茶道に馴染みのない外国人の方でも参加することができます。このような茶会に対する現代の奈良の茶人の思いを知るために、初回から当茶会に協力し、ご自宅で定期的に裏千家茶道を教授されている西村宗眞先生と、外国人の観光客が多く訪れる「喫茶去庵」の庵主である平野宗重先生にお話を聞きました。



西村先生と一緒に掛け軸「雅致」
(雅に至る)を拜見する様子

西村先生—伝統茶道の実践者

訪問の時にあわせて水打ちされたばかりの庭に少し開けられた戸が見えました。これは「どうぞ、お入りください。」という意味の茶人が行う無語の挨拶です。一歩中に入ると、もはや静寂なお茶の世界にさそわれていたのです。

茶道とゆかりのある奈良の地で長きにわたって茶道を熱心に教授されている西村先生は「茶道は総合的な芸術であり、きちんとした茶室を作ろうとすれば、日本の伝統的な建築、庭、石、樹木、花、陶器などを学ばなければなりません。」とおっしゃいました。確かに、茶室そのものは世俗の空間とは違う亭主のこだわりや心遣いがあります。当日拝見した裏千家14代家元・淡々斎宗匠(1893-1964)が書かれた貴重な掛け軸はもちろん、それと相応しい茶道具も美術品のように綺麗でした。茶道の作法から日本伝統文化を味わうことができます。

〒630-8132 西村先生住所: 奈良市大森西町21-6

授業時間: 毎週水曜日、土曜日自宅

E-mail: ichiro.tea.master.1224@ezweb.ne.jp



庭に大きな石燈籠が設置されている

**奈良市に来られる方は、是非気軽に茶道体験してみてください。
日本文化の入口を覗くことができますよ。**

喫茶去庵—茶道の体験版

「喫茶去」は、中国・唐の時代の趙州禪師の言葉。「お茶を一杯如何ですか」という意味です。庵主の平野氏は非常にユーモアのある方で、来訪される方は海外からの観光客が70%を占めています。平野先生は英語で対応できるそうです。店にはいくつかの茶道体験コースが用意されて、初心者には「薄茶の体験」を薦められています。茶道教室も行われています。

喫茶去庵

〒630-8382 奈良市公納堂町6

E-mail: kissakoan@tiara.ocn.ne.jp

営業時間: 10時~18時 休み: 毎週水曜日



奈良町にぎわいの家

〒630-8333 奈良市中新屋町5

E-mail: nigiwainoie@gmail.com

営業時間: 9時~17時 休み: 毎週水曜日



「喫茶去庵」庵主平野先生



「奈良町にぎわいの家」総合プロデューサー
小野さんにインタビュー



「奈良町にぎわいの家」での珠光茶会
(奈良市観光戦略課提供)

呉春蘭

「奈の良」とは

こんにちは。

私たちは奈良県国際課に勤務する国際交流員です。奈良県と海外の交流を深める架け橋となるべく、日々、国際交流業務に従事しています。

『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、私たちが奈良県で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。



今回取材した場所



編集後記

今回の取材にあたり御協力いただいた八木酒造株式会社、奈良市観光戦略課、裏千家教授西村宗真先生、奈良町にぎわいの家、喫茶去庵、奈良市の方々にお礼申し上げます。

アクセス

電車を利用する場合

大阪	JR線(快速)	JR奈良駅
	約50分	
鶴橋	JR大阪環状線	近鉄奈良行(急行)
	約15分	約30分
京都	JR線(快速) 奈良行	JR奈良駅
	約45分	
	近鉄京都線急行	近鉄奈良行
	約45分	近鉄奈良駅

車を利用する場合

大阪から：西名阪自動車道 天理 IC から 一般道路利用
京都から：京奈和自動車道 木津 IC から 一般道路利用

『奈の良』

発行元：奈良県知事公室国際課

発行：平成30年9月

本誌に関するご意見、ご質問等はこちらへご連絡ください。

〒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