

# 奈之良

中文简体

不住不知道的奈良市秘穴

**柳生街道**

穿越日本的历史

**清酒**

一期一会

**樱花和摄影**

奈良隐秘名胜

**奈良·茶道**

清酒的发祥地

第10号



# 穿越日本的历史

## 柳生街道

穿过春日山原始森林，沿着江户时代以锻造铁作坊而闻名的柳生区域，就是奈良县和京都府的分界线—笠置古街，这是一次能真切体验穿越历史的徒步旅行。

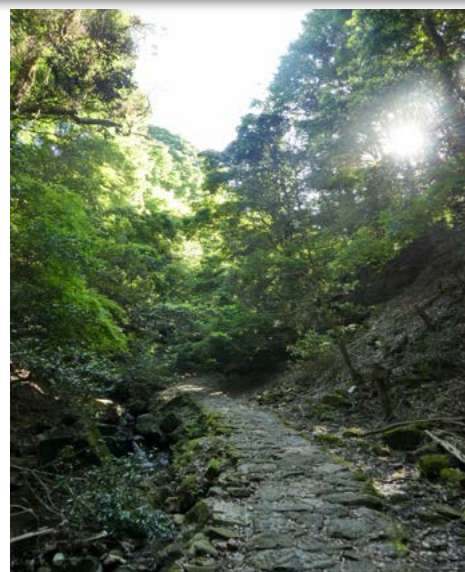


### 春日山到円成寺

今天准备进行32公里的徒步，所以早上太阳刚出来，小鸟还在唱歌就出发了。到元成寺的徒步，是春日山原始森林中间沿着河流的一段上坡路。

行走在山林中，树木之间的光芒普照大路，让人感觉进入了没有时代变化的世界中。自古以来就是春日大社巡礼地的柳生街道，时常能够看到在野生动物和安静的森林中感受漫长历史的地藏佛像。

我非常推荐穿过途中拐弯处地狱谷的路线，因为既可以沿着较浅的山谷徒步、又能欣赏到美丽的风景。徒步的第一段行程以到达奈良市深山里的円成寺而告一段落。绕水池而建的庭院中可欣赏多宝塔，这是一所气氛沉稳的寺庙。



### 从円成寺到柳生

从円成寺道路再次进入山里，森林的山道一直延续到山口神社。之后，进入一片日照良好的路段、沿着稻田继续前进。道路位于高于村庄的位置，所以有好几处远眺胜地，柳生传统的房屋，蓝瓦建造的屋顶在稻田的绿色反射着好看的光芒。

安静的村庄、稻田、小巧的寺庙和神社，一切都平和而静谧。作为外国人，我几乎没有看见过日本自古以来的村庄是什么模样，此刻，在这里脑海中终于得以浮现出日本原生态的风景画。道路在翻过山顶的地方到了尽头。山峰并不是很高，但是很陡峭。不过陡峭的道路很快就结束了，下山的道路是朝着民居和柳生巴士站的方向延伸。





## 从柳生巴士站到笠置站

从柳生巴士站开始，沿着河流行走，又回到山里。来到笠置寺后，从这里到徒步的下一个终点，并不费多少时间。

树木之间可以看到村庄和车站，这是这次徒步中最轻松的部分。笠置站的附近木津川缓缓流过，徒步之后在河边小憩一下该多爽啊。

最后提醒大家注意的是，从笠置站回来的电车班次很少，一定要事先查好电车时刻表。



32公里的徒步听起来可能会觉得难度很大，但是上坡、下坡均不陡峭，初级徒步爱好者也可以坚持下来。

整个徒步大约需要6—7小时。当然，根据各人步速快慢会略有不同。奈良市观光案内所内有详细的观光手册，有英语、中文等翻译版。带上观光手册出发会很有帮助的。

参考：



日语



英语



法语



# 在清酒发祥地奈良享受美味的清酒吧！

日本清酒的起源是从奈良市东南的正历寺开始的。奈良造酒技术从记纪、万叶的古代开始，在奈良时代为平城京和东大寺、兴福寺、春日大社等、作为给镇守及天部神佛奉献的御神酒酒厂而开始造酒。

这次介绍奈良市内可以享受清酒乐趣的一个酒厂。

## 八木酒造株式会社

八木酒造株式会社位于奈良公园东南，春日山原始林山脚的著名水源地“清水町”，明治10年（1877年）继承了江户时代以前创业的造酒屋“横田屋”、八木酒造生产的酒作为奈良的名酒广受欢迎。

## 采访八木酒造株式会社代表 八木威树先生

### •能介绍一下清酒的历史吗？

造酒盛行的时期是室町时代、寺庙开始掌握权力的时期。兴福寺的“多闻院日记”里面有关于酒的记载，和兴福寺同一宗派的寺庙正历寺也开始盛行造酒了。那时葡日字典（葡萄牙语）里面也记载了奈良的清酒。有正历寺最初酿造清酒的记录。

正历寺有“日本清酒发祥地”的石碑。在此之前浊酒很多，开始提取清澄的酒、这种奢侈的饮酒方式是从奈良造清酒开始的。



### •开业的契机是什么？

我们造酒店是从江户时代（1603年-1867年）传下来的。造酒店前面流过的河叫清水河，恰如其名，这河是使用清澈的春日山的地下水。明治初期经营酒坊的主人经营了若干年没有起色，当时，在大阪堂岛米店的我的曾祖父买下这家店开始经营。

### •能介绍一下店里最有名的酒吗？

“升平”这种清酒是我店最有名的酒。“升平”来源于中国的“五谷丰登天下升平”。是茶道的先生给取的名字。

### •能提示一下类似“参观酒厂的时候请留意一下这个！”的信息吗？

根据不同的季节酿造不同的酒。进入6月份开始准备酿造梅酒。6月到9月份开始准备做日式甜料酒。参观活动，不是参观专门为参观而设立的工厂，而是真正的酿酒工厂。所以时机合适的话，真的可以看到实际生产酒的样子。一次没法进去很多人，所以人数限制在20名左右。

### •请对读者说一句话，共享奈良清酒之乐吧。

奈良是清酒发祥地。不仅仅是在日本，请向全世界宣传。奈良的小鹿、东大寺等十分有名，但不仅如此，奈良的酒也很美味的。



酒厂门口书写“升平”二个字的招牌十分吸引眼球。据说招牌是约70年前大阪的批发商书写的。书法上乘，且苍劲有力。

造酒使用的水截止到昭和40年（1965年）是使用的井水，现在是使用的地下100米的地下水。进入酒窖中看到有各种各样的机器，参观酒窖，可以从造酒蒸米工序开始，一直参观到造成的酒在一定的温度下、一直到出货为止的保管仓库。



现在造酒几乎都是机器进行，但是也有手工作业。柚子酒和梅酒等标签是本公司自行设计、并使用和纸，所以工人一枚一枚手工贴标签。



做好的酒为了适度温度保存，存放在凉爽的地方。存放之处酒香四溢。



参观之后可以试饮。  
首先，试饮最有名的纯米酒“升平”。  
口中充满清爽的味道。味道浓而不腻，马上能明白是使用上乘的水质酿造而成。

其次试饮柚子酒。就是我们参观的时候手工作业贴标签的蓝色瓶装的酒。最初是清爽如柚子般的酸味，之后残留香浓的酒味。不过份甜也只不过份浓，真是绝妙的搭配。

之后试饮的梅酒也控制甜味、上乘口味。我本来是不喜欢甜酒的人，现在也觉得梅酒很好喝。

历史深厚的奈良的清酒就不用说了，还可以可以享受烧酒、柚子酒、梅酒等各种各样美酒，所以请一定移步八木酒造吧。



#### 参观信息

- 开馆时间：10点~16点
- 休馆日：周六、周日、假日、暑假、年初年末。
- 参观费：  
成人：免费  
儿童：谢绝参观
- 需要预约：最多20人。  
请电话预约。



#### 店铺信息

- 地址：〒630-8301 奈良县奈良市高畑町915
- 营业时间：周一~周日 9点~17点

南 炫汀



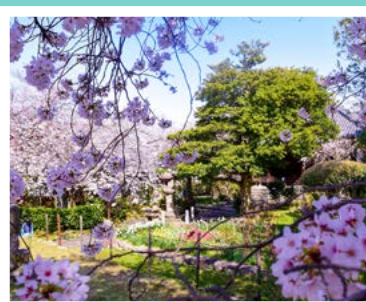


# 樱花和摄影

奈良是座无论何时光临都景色秀美的城市，但樱花飞舞的季节尤其美丽动人。仅仅是奈良公园内就有八重樱、九重樱等1700株以上的樱树，樱花盛开的季节大批游客蜂拥而至。这次请允许我介绍三处我最喜欢的、奈良公园之外的赏花及摄影的好地方。

## 元兴寺塔遗迹周边

隐迹于奈良老街民宅之间有个很小的空间，这里曾经在1859年前有一座气派的塔，现在唯残留塔的遗迹。但遗迹周边茂盛开放的鲜花及万朵落樱的景象，给这历史深厚之处赋予了新的生命力。

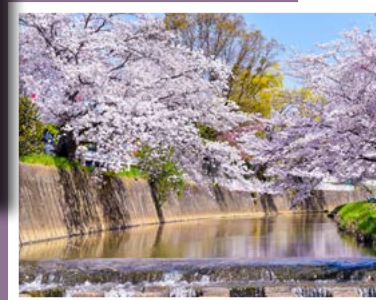


## 奈良县护国神社前

1942年建造的奈良县护国神社没有元兴寺那么悠久的历史，但这里静谧的氛围不逊于元兴寺。即便在樱花旺季，这个公园也依旧被悠闲静谧的气氛所围绕。樱花令人炫目的粉色、白色与四周树木浓郁的绿色交相辉映。自神社始稍步行上坡，行至佐保短期大学处可远眺整个奈良老街，也可在咖啡馆享受午后简餐度过休闲时光。

## 佐保川沿岸

奈良佐保川全长19公里的大约四分之一长度的沿岸，是被1000株以上的樱花簇拥的美樱小道。白天在此散步，可以看到从樱树上飘落于河流中静静流淌的樱花；晚上行至此处，沿岸的灯笼和夜灯营造出夜色阑珊，是一种与白天完全不同的氛围。新大宫车站偶尔是拥挤嘈杂的，但从那里稍稍步行几步，就可以到此享受一个人的樱花世界。即便非樱花季节，佐保川沿岸也是放松自己的绝好场所。







# 奈良·茶道 一期一会

珠光茶会的QRcode

## 「珠光茶会」～向奈良茶师村田珠光致敬

奈良是茶道的发祥地。1422年出身于奈良的茶人村田珠光是公认的“日本茶道”创始人，100年后的1522年，集日本茶道之大成者千利休才出生。

为了纪念珠光，从平成26年（2014年）2月始古都奈良每年都会举办“珠光茶会”。茶会长达数日在奈良市内各地举办，不懂茶道的外国人也可参加。为了解现代奈良茶人对此茶会盛事的所思所想，我采访了从首届茶会始就一直积极主持茶会活动的里千家茶道教授一西村宗真先生、以及外国游客经常造访的饮茶去庵之庵主平野宗重先生。



珠光茶会—唐招提寺会场（浓茶）  
（照片由奈良市观光战略课提供）



和茶室主人一起欣赏挂轴“雅致”  
意思：“达到雅之境界”



老师家的庭院里罕见地设有大石灯笼

## 西村先生～传统茶道的坚定实践者

跨进刚刚洒过水的庭院，只见先生屋子的大门虚掩着。这是茶人无声的问候，意即：请入茶室！移步进入室内，已然进入另外一个静寂的茶之世界。

生于奈良、长于奈良的西村先生说，茶道是一门综合艺术。为了建成正宗的茶室，必须学习建筑、庭院，石头，树木，花，陶器等知识。确实，茶室不同于普通世俗的建筑，有其特定的要求，处处体现茶室主人的良苦用心。采访当日欣赏的挂轴是里千家第14代家元一淡淡斋大宗匠所书，其珍贵自然不在话下，与之匹配的各种茶具简直就像艺术品一样精美。从茶道手法上可以体会到日本传统文化。

邮编〒630-8132 西村先生住所：奈良市大森西町21-6

授课时间：每周三、周六在老师家

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

### 来到奈良，请一定光临体验日本茶道， 由此可以真正体验日本文化。

## 饮茶去庵～茶道之速成篇

“饮茶去”的店名，源自中国唐朝赵州禅师之所言。即“请品茶”之意。

庵主平野先生是一位幽默人士，来访客人中70%都是外国游客。店内有各种茶道体验套餐，推荐初学者体验薄茶套餐。同时这里举办茶道教室等活动。

“饮茶去庵”的HP

邮编630-8382 地址：奈良市公纳堂町6

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

营业时间：10点～18点 休息日：每周三



## 奈良町传统住宅～共享百年历史古建

奈良町传统住宅也是珠光茶会举办地，可在此拥有百年历史的古建空间内体验茶道。

来访者中30%是外国游客（来自于27个国家）。三年间迎来了超过30万名参观者。拥有会英语及中文职员的“奈良町传统住宅”，组织了茶道体验活动，对茶道知识一无所知的游客，也能轻松愉快地享受茶道体验。如果参加者10名以上，可提前预约团体茶道体验活动。除茶道之外，这里还举办其他众多的日本传统活动。

邮编630-8382

地址：奈良市中新屋町5

营业时间：9点～17点

“奈良町传统住宅”的HP →

E-mail:nigiwainoie@gmail.com

休息日：每周三



饮茶去庵亭主平野氏



采访奈良町传统住宅综合总监  
小野女士



奈良町传统住宅举办珠光茶会的情景  
（照片由奈良市观光战略课提供）



# 何谓《奈之良》

大家好！

我们是奈良县国际课的国际交流员，作为加强国际交流的桥梁，为促进奈良县与海外交流事业而尽绵薄之力。

何谓《奈之良》？我们以外国人的视角，旨在将我们眼中的奈良魅力展现给本县县民及海外游客。我们自行取材、撰写奈良县之乐闻趣事，将我们发现的奈良魅力展现给大家。本杂志若能够激发您对奈良县的兴趣，或成为您感受奈良县魅力的契机，我们将不胜荣幸。



这次采访的地点：



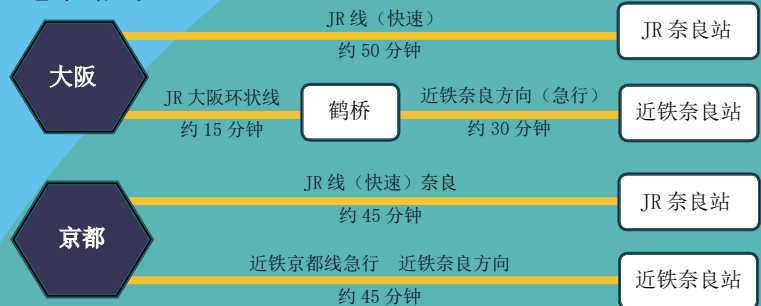
编后语：

谨向为本次采访提供协助的以下单位表示鸣谢。

八木酒造株式会社、奈良市观光战略课、里千家教授西村真宗先生、奈良町传统住宅、饮茶去庵、奈良市相关人士。

## 交通指南

### 电车路线



### 驾车路线

从大阪出发：从西名阪机动车道到天理 IC 到一般道路  
从京都出发：从京奈和机动车道到天理 IC 到一般道路

## 《奈之良》

发行方：奈良县知事公室国际课

发行日期：2018年9月

若对本刊有任何意见或疑问，敬请联系以下单位：

〒630-8501 奈良市登大路町30 奈良县知事公室国际课

TEL：0742-27-8477

FAX：0742-22-1260