

奈良・奥大和で輝く人々とその暮らしのエッセンスをお届けする情報冊子

# 深深

この地に根ざし、生きる

しんしん

創刊号

2021.Spring

## 未来をつくり続ける果実たち

柿農家として邁進する堀内果実園、  
特産「ゆうべし」づくりを集落全体で取り組む谷瀬地区。  
毎日を愉しみながら過ごし、未来への挑戦に胸膨らませる方々の話を聞きました。

Case 01 [五條市]堀内果実園  
フルーツ×デザインの可能性

Case 02 [十津川村]谷瀬地区  
I・Uターン人口増加中の集落

奈良・奥大和

奈良・奥大和

「奥」という字を

辞書で引いてみました。

単に距離が奥まっていることに留まらず、

「物事の神髄までの距離」や

「芸や学問などの極致として会得されるもの。奥義。」

など一つの中に実に深い意味が含まれているのです。

深い山々や冷涼な高原、豊かな農地。

脈々と紡がれた歴史や文化が暮らしに息づき、

ゆったりとした時間が流れる奥大和の地。

味わい深く、奥ゆかしく、強く揺るぎない。

奥大和はニッポン人にとって大切な精神が宿る、

素敵な「奥」のある場所です。

出典：デジタル大辞泉（小学館）

今号の奥大和の風景 幾重にも重なる山脈と乗鞍岳

engawa 奥大和移住定住交流センター「engawa」

地方と都会、若者と大人、移住者と奥大和地域の方々など、いろいろな場所とひとを繋ぐ「engawa」は、奥大和の木工品や家具、特産品などの展示販売のほか、Wi-Fi完備の coworkingスペース、打ち合わせスペースとして、誰でも利用可能なオープンスペースです。併設の相談窓口は、奥大和での生活や就業、空き家についてなど移住についてのタイムリーな情報が集まっています。

〒605-5 奈良県橿原市常盤町605-5 ☎0744-48-3019 [時間]9時30分～18時 [休日]土・日曜、祝日、年末年始

発行・問合せ：  
奥大和移住・定住連携協議会  
(事務局：  
奈良県奥大和移住・交流推進室  
☎ 0744-48-3016)

Local Life  
in Nara Okuyamato

奥大和移住・定住連携協議会は、奈良県と奥大和地域19市町村で構成されています。

本紙は、奥大和地域に暮らしているの方々に向け、地域で活躍する人やその暮らし、営みなどを紹介し、自らが住む地域の魅力を実感していただくために発行しています。

みんなが共に暮らし生きる  
昔ながらで新しい集落づくり

Case 02  
十津川村  
谷瀬地区



馬場 健一さん  
真理さん



①夫妻は集落の相談役的な存在 ②“ゆっくり散歩道”には若い観光客の姿も ③農作業トラクターは子どもたちのアイドル ④“ゆうべし”の加工場の風景 ⑤日本酒“谷瀬”や“ゆうべし”らを販売 ⑥長さ297m、高さ54mの谷瀬の吊り橋



伝統の  
ゆうべし作りは  
集落総出で！

「谷瀬の吊り橋」は、昭和29年集落の住民が資金を出しあって建設した有志の橋です。橋のたもとの谷瀬地区は、近年観光客や移住者が増え、活気が戻りつつあると注目の集落。ここで生まれ育ち、役場に勤める馬場

さんに話を伺ってみました。「活性への取り組みのひとつは“ゆうべし”の生産。くりぬいた柚子の中に味噌、胡麻、そば粉などを詰めて干した名物です。住民が共同で製造して、販売も行います。」

ほかに休耕田を利用して作る日本酒、栽培した高菜を使っためし、寿司など、集落が昔ながらの共同体に立ち戻り、「ここにしかない味」づくりに取り組んでいます。「変革の大きな切っ掛けは、2011年紀伊半島大水害が起これ、仮設住宅が建設されたことです。集落全体で地域外の人を受け入れるための意識改革が必要だと考えました。」

まずは住民が自然にアイデアを出し合える場づくり、「寄合」が始まりました。観光遊歩道の計画、移住者向けのしおり制作、行事体験プログラムなど数々の施策が生まれた結果、I・Uターナー者が増加し、2012年は19世帯38人だった人口が、2020年には26世帯52人まで増えました。

「谷瀬の吊り橋建設にあるように、住民の力で暮らしを良くしよう！という一致団結の気持ちがある土地柄なんですよね。」

ふだんの暮らしの中で気づいたことを住民同士が共有し、皆で助け合い挑戦する。昔ながらも今こそ大切にしたい、快活な集落づくりのサイクルがここにあります。

十津川村 谷瀬地区

〒 吉野郡十津川村大字小原 225-1  
☎ 0746-62-0001 (十津川村役場)  
HP <https://www.vill.totsukawa.lg.jp/>  
f @totsukawa.tanize  
谷瀬の吊り橋【official】



馬場さんの暮らしのこだわり

「薪で焚くとお湯が柔らかくなるし、身体が温まるんです。」馬場さんは薪割りと風呂沸かしが日課。「農作物はほぼ地域で作っているのが安心です。」と妻・真理さんも語ります。



①柿畑からはふと立ち止まりたくなる絶景が！ ②直営店で提供の柿のパフェ。2020年冬からの新商品 ③2人は夫婦であり仕事のパートナー ④木々を見回る堀内さん ⑤テラスで事務作業を行う妻・奈穂子さん ⑥自宅キッチン夫婦のコミュニケーションの場



果物をおしゃれなスイーツにデザイン！

堀内果実園

〒 五條市西吉野町平沼田 1393  
☎ 0747-20-8013  
HP <https://horiuchi-fruit.jp/>  
i @horiuchi\_fruit\_farm



堀内さんの暮らしのこだわり

「今日のメニューは柿の白和え。器や飾りも柿です。収穫したての果物を料理に取り入れることも多いです。料理中に商品のアイデアが生まれることも。」と妻・奈穂子さん。

柿農家の垣根を越えて、  
自由な発想で広がる夢

堀内 俊考さん  
奈穂子さん

果物の栽培に適した温暖な気候の五條市西吉野地区は、大正時代から続く柿の一大産地。6代続く柿農家であり、生産に留まらない新たな試みでファンを惹きつけている堀内果実園の代表・堀内さんに話を伺いました。柿を年中安定して販売できるように、19年前に加工工場を起草し、9年前に法人化。スローペースなんです、と語る堀内さんだが、持ち前の好奇心を武器に様々なチャレンジを行ってきました。あんぼ柿や干し柿から、柿の葉茶や富有柿のコンフィチュールなど加工品の幅を広げることに加え、すもも、ブルーベリー、梅など生産する果物の種類も充実させました。

「勉強会や専門家を訪ねるなど、各地に足を運びました。生産・製造との両軸で、慌たしい日々でした。その経験からか、暮らしの中に潜むアイデアに気づいたり、物事を俯瞰で見ることが出来るようになりましたね。」

「果物を一番良い状態でお客様に届けたい」という想いで、2017年より直営店をオープン。まずは外へ五條市の魅力を発信するため、店舗は奈良市、大阪、東京に構えることにしました。

「飛鳥時代より続く歴史や、自然豊かな吉野川。次の夢は五條市に直営店や観光農園を作ることです。果物を通じて心豊かになつてもらえたら嬉しいです。」

出荷・栽培の管理、店舗運営など忙しい日々を送る堀内さん。果樹園からふとしたとき眺める満天の星に心癒されるのだそう。自由な発想とバイタリテイの源は、やはりここから始まるようです。

Case 01  
五條市  
堀内果実園