

特産品から見た奈良県Ⅱ

ご存じですか？奈良県の特産品

他府県の友人に特産品を聞かれて困ったことはないですか？
たしかに、奈良県は県民一人当たりの県内総生産や工業系用途面積比率などで全国最下位というように産業が強い県ではありません。
しかし、実は奈良県にはその道でトップのシェアを誇る産品がたくさんあります。
今回は、そのうちの二つを紹介したいと思います。



地図に表示されてある奈良県の特産品の作り方を家族の人と調べてみよう！調べたら、その特産品に○をつけてね。



茶筌 生産量日本一

国内シェアは90%以上。そのすべてを、生駒市高山町でつくっています。
高山町では、小学校3～4年生を対象に茶筌の実演などのお抹茶体験を10年以上にわたって続けています。
(奈良県高山茶筌生産協同組合調べ)



「茶筌」!? 「茶筌」!?



抹茶を点てる時に欠かすことのできない「チャセン」。茶道道具としては、洗うという意味を持つ「筌」という字を使い「茶筌」と一般に表記します。しかし、高山町では竹本来の性質を「全て」引き出すという精神から、生産当初から「茶筌」という表記を続けています。



貝ボタン 生産量日本一

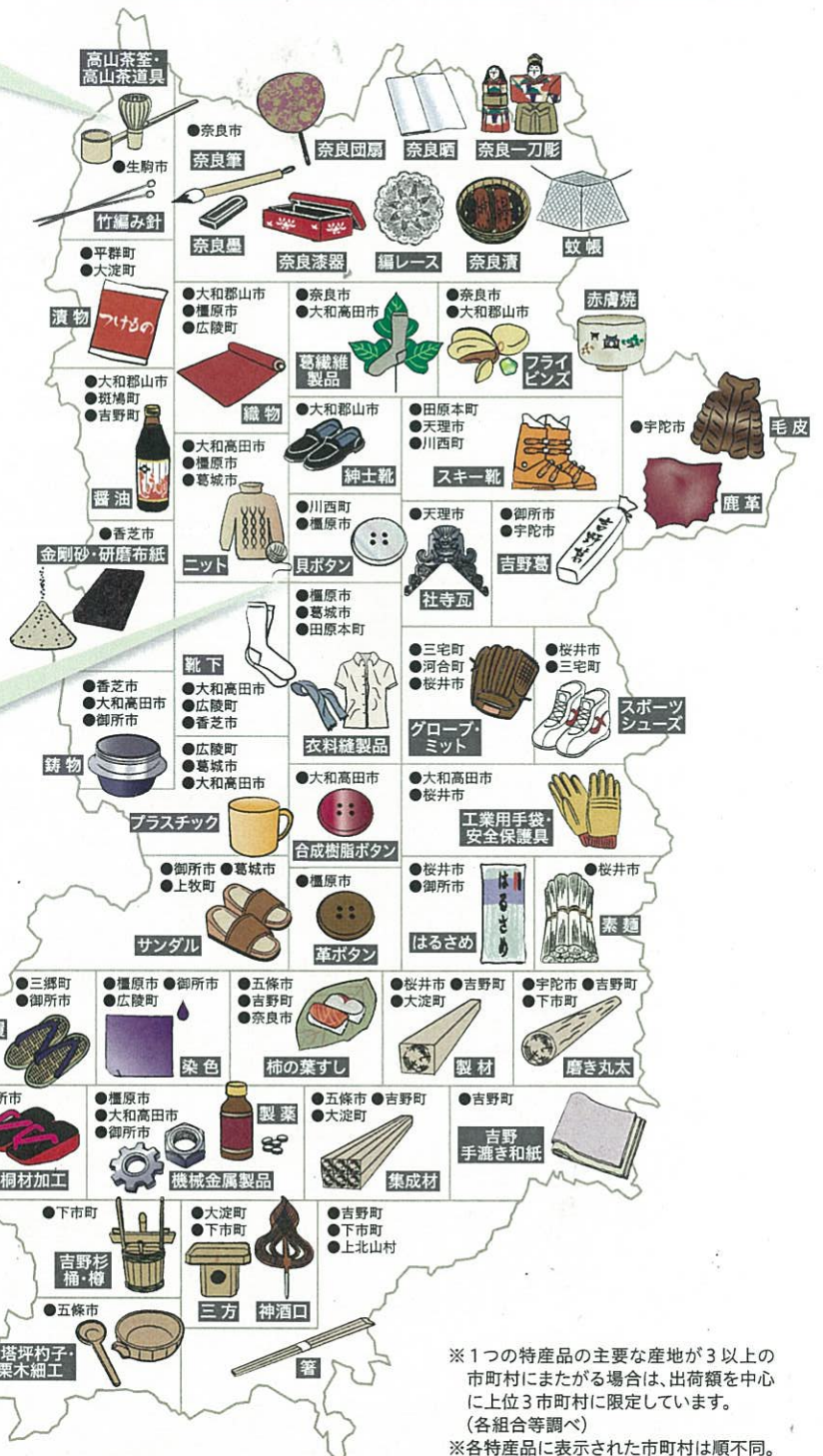
「貝ボタン」生産量日本一を誇る産地として有名な川西町。
天然素材独特の奥深い光沢が最大の魅力で、洋服やアクセサリとして幅広く活用されています。
(川西町商工会調べ)



海がないのになぜ奈良県で「貝ボタン」?



貝ボタンの原材料となる貝は、赤道直下の諸国からの輸入が大半を占める事から、海に面していないということは大きな問題ではなかったのです。
「貝ボタン」は神戸から大阪、そして奈良に伝わったとされており、当時、農業や養蚕業の副業として従事し始め、単純作業や根気強さなどの性格が噛み合ったことにより、海のない奈良県で盛んになり根付いてきました。



※1つの特産品の主要な産地が3以上の市町村にまたがる場合は、出荷額を中心に上位3市町村に限定しています。
(各組合等調べ)
※各特産品に表示された市町村は順不同。

数値にすると意外な奈良が見えてくる?イラストやグラフを交えてご紹介。