

# 《奈之良》

中文简体

匆匆路过太可惜：五条市

话说柿子

美味的果实

从五条到金刚山

尽享自然

五条市摄影取景地

美景拍不尽

怀旧老街

探寻历史与美食

第9期



# 话说柿子

## “柿子”，您了解多少？

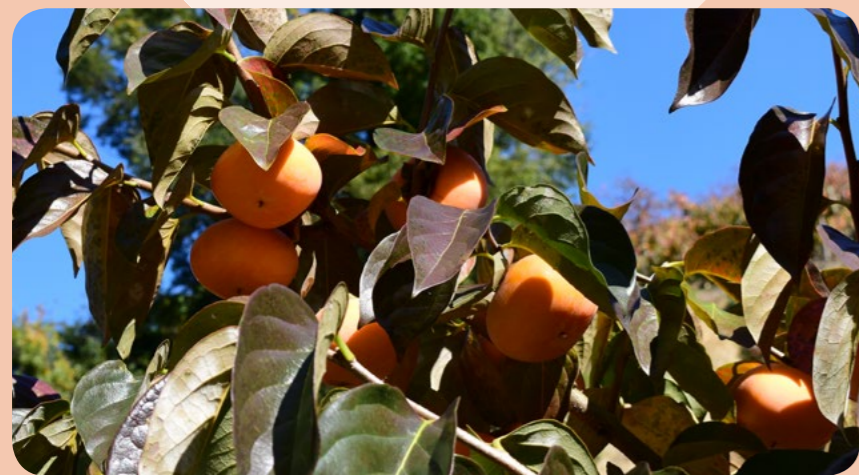
在日本和韩国，柿子都是秋天代表性的水果。也许有人会觉得柿子没有什么香味，其实柿子是很有魅力的水果。

柿子号称有1000多品种，如果大分类的话，分成甜柿子和涩柿子两大类。甜柿子恰如其名是甜的。其中最著名的富有柿，味甜爽口。涩柿子即使颜色变红了也留有涩味。不过现在已经有了提取涩味的加工技术，使大家可以品尝到软而甜的柿子。



## 五条的柿子

五条市是日本全国市町村中柿子产量第一的地区。五条市地势倾斜，日照充足、排水良好、昼夜温差大，很适合生产甜味的优质柿子。五条市山的斜面满眼都是柿子树，一到秋天，山上都被柿子叶和果实染成红色。



## 柿子博物馆

稍微离开五条市远一点的地方，有一座柿子形状的建筑。进去一看，原来是学习柿子知识的柿子博物馆。在这里可以看到各种柿子、柿子加工品。还栽培着200种类的柿子树，一到秋天，可以试吃这里种的柿子。我去采访的时候试吃了4种柿子。由此了解到，柿子种类不同甘甜的程度及口感也各不相同。在国外栽培柿子、对柿子有兴趣的外国游客也常常来访，如果想多了解柿子，请一定光临。

柿子博物馆

奈良县五条市西吉野町汤盐1345

开馆时间：9点到16点30分

闭馆：周一

（逢周一为节假日时顺延到次日）

门票：免费



## 把柿子做成美味的产品“柿子专卖石井商店”

柿子的魅力还有很多。五条市本着最大化发挥柿子魅力的出发点，销售各种各样的柿子产品，现介绍一下其中最富创意发挥柿子魅力的“柿子专卖石井商店”。

负责公司运营的石井物产的石井专务谈到，在柿子深加工还不普及的时候，他就开始思考如何能够挽救每年300-500吨由于有破损而不能销售的柿子，于是开始从事柿子加工业。新鲜柿子很好吃，但是受限于柿子生产期，并不是全年都可以吃到的，为了让大家一年四季都能吃到美味的柿子，“柿子专卖石井商店”开发了把柿子做成美味的产品为目标的柿子深加工产业。为了吸引年轻顾客，位于奈良市内的二家专卖店以白色为基调、狠下功夫设计店面和商品，十分时髦。



柿子黄油

温和的甘甜口味和黄油的味道十分匹配，抹在面包上放进烤箱之后更加美味。2017年，荣获“地区名产Obu ZaIya”地方创生大奖。



柿子醋

淡淡的酸味加入苏打水饮用，是酸味和甜味相得益彰、搭配适宜的饮品。



柿子叶

使用柿子叶制作的茶叶。不含咖啡因而富含多酚及维生素C。可以品尝到淡淡的柿子香味，照片是粉末状，其他还有瓶装和纸袋包装的产品。



乡愁柿子

是使用只有奈良才有的法莲坊柿子为原料、柿子核中加入板栗馅生产出来的柿饼。有淡淡的涩味和甜味。

※ 照片提供：“柿子专卖石井商店”

尤其是乡愁柿子这种柿饼，是使用只有奈良才有的法莲坊柿子为原料生产的。法莲坊柿的串柿以前是装饰在这个地区的镜饼上的，随着使用镜饼装饰的人家的减少，生产法莲柿串柿的农家也减少了。为了增加这种串柿的需求，他们公司开发了柿子内核中加入板栗馅的乡愁柿子。这个乡愁柿子新品种，于2013年在观光厅选拔的“世界通用最佳礼物”中得奖。成为人气商品。

维持五条柿子的生产，以开发新产品宣传柿子之魅力的“柿子专卖石井商店”。大家也多多购买奈良代表性的水果柿子做礼物吧。

柿子专卖石井商店总店  
五条市西吉野町八之川458  
营业时间：平日9点—17点

柿子专卖店 JR奈良店  
奈良市三条本町1-1 JR奈良站 Biera奈良2F  
营业时间：10点—21点

柿子专卖店 三条通店  
奈良市三条町27-1村田大厦1F  
营业时间：10点-19点（全年无休）

李 鎬善



# 怀旧老街

五条市到御所市之间的30号县道有一条怀旧老街。我对怀旧老街的名字很感兴趣，沿着这条老街遍访名所，对店铺美食秘笈和五条市的名胜景点进行了采访。

※详情请查询如下网站：<http://nostalgic-road.info/>



**<这附近的景点> (采访铃鹿宫司)**  
 高天彦神社：这里是号称诸神的祖神之神最初降临之地。  
**<关于高鸭神社>**  
 此神社后面伫立着的金刚山，是鸭族曾经寻觅草药修行之地，从山脚开始人们渐渐往下面居住，据传自古就是繁荣之地。鸭族的守护神开始祭祀，拉开了鸭系神社传播到全日本的序幕。  
 (鸭系神社与京都的下鸭神社、上贺茂神社属于同流派)  
 铃鹿先生介绍，这里是使人变得心平气和、增添力量的地方；到处弥漫着和日常生活不同的空气、是处神秘所在。因而时常吸引来访。

## 高鸭神社

高鸭神社有种特别的氛围，踏入树木环绕的神社立刻感觉进入了神圣之地。空气澄静，鸭子在鸟居左边美丽的水池里慢悠悠地游着，巨大的树枝伸向天空。  
 直行就到了本殿。这里居住着神灵禁止擅自拍照。从伸出来的长长的屋檐，以及色彩鲜艳的大梁都能够感受到建筑的雄伟和神秘的气氛。寺院内也设有祠堂。  
 高鸭神社不仅美丽，而且有种特别的感受，是能赐予人力量的地方。



**<对店铺的印象> (采访田中店长)**  
 仿佛在乡下可以悠闲地喝茶的氛围  
**<何谓“怀旧老街”>**  
 大自然与乡村的好处，有着随年龄的积累日渐明了的怀旧感和新发现。  
**<五条市的景点>**  
 新町大街、金刚山麓、大塔村  
**<美食的秘笈>**  
 点心中使用的水果、面粉全部使用当地食材。

## patisserie client

营业时间：： 10: 00~18: 30 休息日：周三

进到店里第一印象就是“时髦”！到处都摆放着鲜艳的装饰品、美味的点心，暖暖的灯光、众多的植物。店里的氛围太好了！落座时沐浴在从大窗户照射进来的阳光里就十分满足了，来到店里怎么可以不饱餐美味的点心呢？这次吃的是名为“伊丽莎白”的奶酪蛋挞和用五条名产柿子做成的水果蛋挞。奶酪蛋挞上的奶油很清淡，蓝莓和蛋挞自身味道浓厚配在一起很好吃。水果蛋挞上裹的奶油味道浓厚，和柿子的甜味正好匹配。  
 店员很友好，真的是家气氛超好的店。



**<店铺的主题> (采访店主泉泽女士)**  
 环境优美，以循环型农业为目标  
**<美味的秘笈>**  
 得益于本地区的努力，部分养猪的饲料、烟熏猪肉用的木头、餐厅的建筑，基本上都是自给自足。使用五条本地生产的东西，经营生活，制作只有五条才能品尝的美味。  
**<喜欢五条的地方>**  
 历史悠久。传承自古以来的文化的传统活动、陵墓、神社佛阁。现在开展了解五条历史的徒步活动，对于了解五条的氛围很有益。  
 五条拥有悠久的历史，我对某位高人说过的“连路上的石头都是古老的”这句话印象深刻。五条是具有历史沉淀之地，可通过学习会来了解五条市和御所市的知识，知道这个地区的好处。也有独自一人前来治愈之旅的。这一切围绕的轴心就是怀旧老街。

## Baaku

木制的Baaku餐厅，感觉自己进入了烟熏王国。店内强烈的烟熏猪肉的味道，勾人食欲。天气暖和的时候，推荐大家到室外就餐，可以就餐时欣赏浓郁的绿色田园风光。  
 对于初次去的客人，我推荐内容丰富的Baaku套餐。一个套餐把这家餐厅的美食一网打尽。凉菜是甜味的柿子和咸辣味的猪肉的美味配餐。套餐还含烟熏猪肉三明治，香草味的猪肉包子，煮山药。中间还有我最爱吃的带骨头的香肠。香肠口感很好，嚼后尤有烟熏余香。

营业时间 9:00~17:00 餐厅/饮茶11: 00~14: 00 休息日：周二/周日



**<Yum-Yum面包坊> (采访前田店长)**  
 在这个大家联系紧密的社区，希望做一些自己出生地的人们爱吃的东西  
 利用闲暇时间准备，定价不要太高  
**<何谓“怀旧感”>**  
 大家沿河而居，到河边去转转就可以找到怀旧感  
**<五条的好景点>**  
 金刚山

## 面包坊

## Yum-Yum

营业时间 8:00~19:00 休息日：周二/周三

我来日本后经常有人问我，更爱吃面包还是爱吃米饭？我很喜欢日本，刚开始，我回答“我很喜欢吃米饭和日本料理，但是也喜欢吃久违的家乡新西兰的面包。”但是现在我明确知道，我更喜欢吃面包。没有比发现好吃的面包店更让我高兴的事情了，Yum-Yum就是其中一家美味面包店。  
 这家店外观亲民，人们随意就会走进去看看。进店后使人压抑不住的新鲜出炉的面包香味四溢，法式面包硬朗的面包皮十分好看，光照反射下的点心面包光泽怡人，仿佛在欢迎着客人。  
 Yum-Yum店的面包种类繁多。我向大家推荐稻米做的面包。因为是稻米做的很顶饱。但是最想告诉大家的还是面包的价格。如此种类众多的面包，如此亲民的价格，这样的面包店真的很难寻觅。面包好吃的程度，让我恨不得搬家到这里，每天都能吃到美食。不过我正在减肥，住得远反而是件好事。(笑)



# 从五条到金刚山

## 尽享大自然的一天



我很喜欢徒步，因为徒步可以让我脱离日常生活。

行走在大自然中会感觉进入了别样的世界，我喜欢这种感觉。

金刚山是日本全国众多登山爱好者云集的有名登山圣地。明治时代（1868年-1912年）前作为修行道场而出名，与吉野的大峰山（参考《奈の良》第7期）、高野山齐名。吸引了众多参拜者。

我们从JR和歌山线的北宇智站出发，经过小和道向登山口前进。景色渐变、房屋渐少。登山口在Baaku餐厅(参考本期p3-4的介绍)的深处，在那里登顶徒步4.5公里，海拔800米。

渐入高大的杉树林后，就可仰望“伏见峠（fushimi-touge）”。杉木直插云霄，组成一个垂直的世界。

登山口步行20分钟后，分为二条岔路。顺着其中一边继续走，前面是“伏见峠”方向，顺着分岔口的另一边前行，则会到达“天之瀑”。到达“伏见峠（fushimi-touge）”需2小时，我们登山之际正值12月中旬，山道积雪、很容易滑倒。

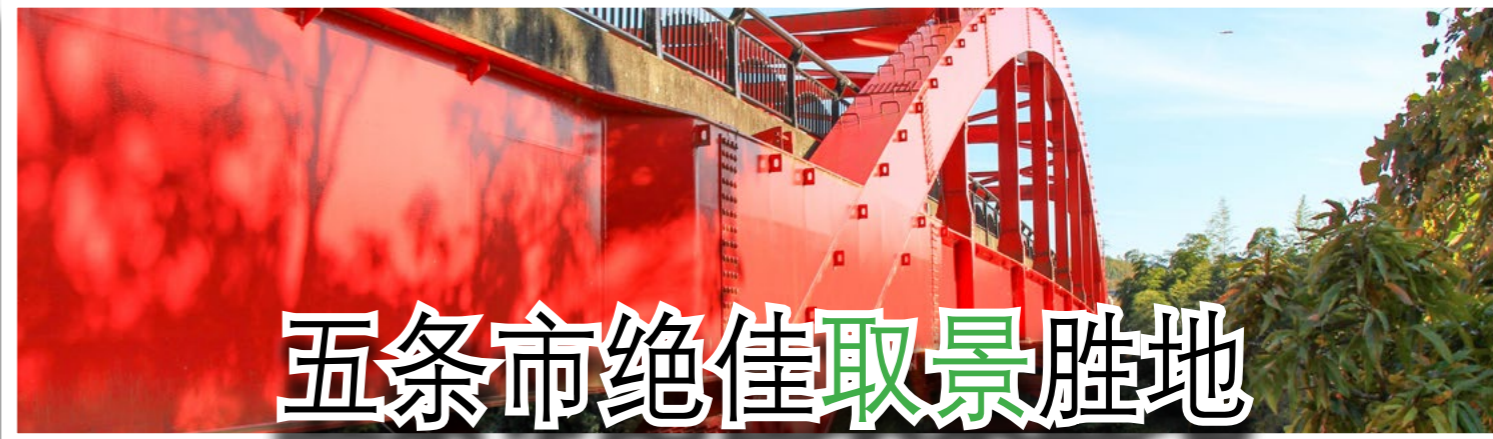
到“伏见峠（fushimi-touge）”之后就是高原了。这里是缆车的停靠站，所以有餐厅、展望台和帐篷营地。我们到达的时候尚有积雪，银色的冷杉并排林立，感觉进入了圣诞世界。瞧，只是登登山，就可以带我们进入与日常生活完全不同的环境中。

经“久留野峠（kuruno-touge）”，从“千早越峠（chihaya-touge）”下山，可以俯瞰整个五条市。远眺山谷、吉野川、远处的户户人家，很有意思。呼吸着新鲜的空气，漫步在雪白的山脊道上，心情大好。

下山时候一定要注意别走错岔口。在第二个分岔路口，沿着“久留野峠（kuruno-touge）”或“ダイヤモンドトレール（Diamond Trail）”的路标可安全返回。如果顺着“千早ロープウェイ（chihaya-ropeway）”的路标前行就会走到大阪府了。

金刚山的徒步真的很好，尽情享受大自然的美好一天。到达“伏见峠（fushimi-touge）”后，休憩设施齐全，可以吃上热乎乎的美食。步入景色怡人的杉树林，即可尽情享受休闲时光的徒步之旅。

AUSTRY Jeanne



# 五条市绝佳取景胜地

说起五条市，很多人也许首先想到的是五条市的柿子。其实除了有名的柿子，五条市美丽的风景还有很多很多……请跟随我的镜头，一起游览五条市绝佳取景胜地吧。

## 荣山寺 ~静谧之中亲近国宝~

719年创建的荣山寺具有悠久的历史。与法隆寺的梦殿风格相似的八角堂是日本国宝级文物。八角堂无论是红叶簇拥、还是与雪为伴，都各领风骚、难分仲伯。“荣山寺是拥有‘八角堂’和‘梵钟’二件国宝的闲静所在，可近距离亲近国宝。欢迎前来。”荣山寺的管理负责人如是介绍。置身于静谧的寺院，坐拥国宝。举起相机，留下终身难忘的纪念吧。



※ 荣山寺提供

## ~音无川~

接下来，我们从荣山寺步行约100米去欣赏“音无川（吉野川河流的一段）”的美景吧。流淌在荣山寺前的吉野川又称“音无川”，这是源于一个传说。据说在荣山寺修行的弘法大师曾投笔入川，使之静而无声。故得此名。

想找个近距离悠悠欣赏“音无川”美景之地？非“吉野川餐厅”莫属。此餐厅跻身12家“奈良县观景胜地餐厅”之列。在室内悠闲地进餐之时，透过餐厅大落地窗、“音无川”及横跨川上的红色“赤桥”近在眼前。远眺山谷间浓郁的绿色，近观眼前静静流淌的河流，真可谓风光无限。忍不住有留影的冲动吧。



\*奈良县观景胜地餐厅：



## ~梦幻铁路遗址~

一座架在公路之上的高架桥。这是始建于1937年的连接奈良县五条市与和歌山县新宫市的“五新铁路遗址”。鉴于当时经济社会情况变化所限而中止修建、成为一座残桥。之后以电影取景地而闻名。

近观“梦幻五新铁路”，一边为人们曾经的梦想破灭而扼腕叹息，一边痛切感受到：以史为鉴。为了梦想成真，自己一定要全力以赴，绝不辜负。



## 金刚寺~春有牡丹/秋赏菊~

创建于1173年的金刚寺每年4月下旬~5月上旬将会举办盛大的牡丹节，故得名“牡丹之寺”。我去拜访之时正值黄昏，夕阳洒满寺院，菊花倒影在庭院中一方小小的水池中，随波荡漾，多么温馨而美好的一幕。



※ 金刚寺提供

吴春兰

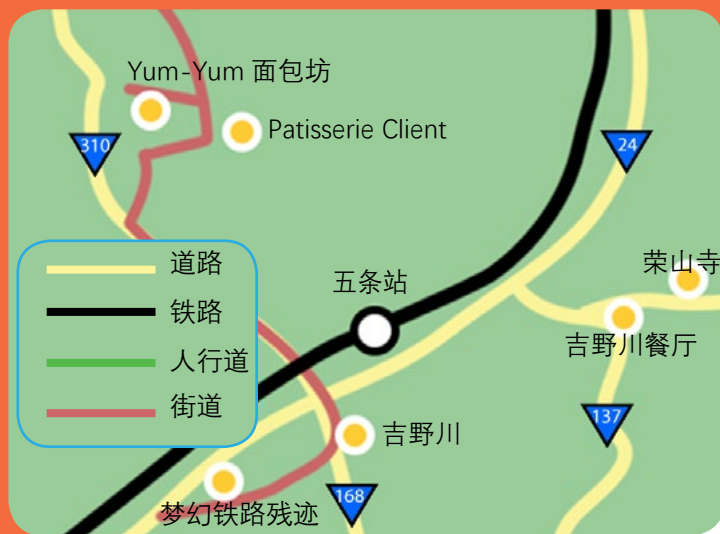


# 何谓《奈之良》<sup>Na No Ra</sup>

大家好！

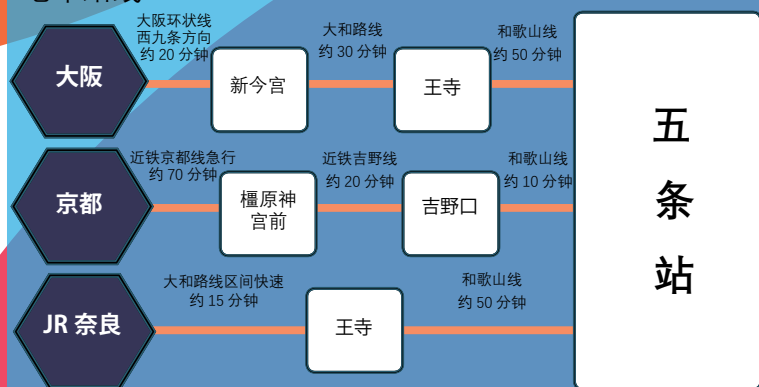
我们是奈良县国际课的国际交流员，作为加强国际交流的桥梁，为促进奈良县与海外交流事业而尽绵薄之力。

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，将我们发现的奈良县魅力展现给大家。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。



## 交通指南

### 电车路线：



### 驾车路线：

从大阪出发：从南阪道路葛城入口沿 30 号县道（261 国道）

从奈良出发：从京奈和机动车道五条入口沿 310 号国道

### 编后语：

谨向为本次采访提供协助的以下单位表示鸣谢。  
 柿子博物馆、柿子专卖石井商店、高鸭神社、Patisserie Client、  
 Bakku、Yum-Yum 面包坊、荣山寺、吉野川餐厅、金刚寺、五条市产业  
 环境部企业观光战略课、五条市相关人士。

### 《奈之良》

发行方：奈良县知事公室 国际课

发行日期：2018 年 3 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



特别感谢：小西智子小姐/小仓详悟先生