

奈の良

通るだけではもったいない：五條市

柿の話
素敵な果実

五條から金剛山まで
自然を楽しめる一日

五條市撮影スポット
レンズに収まらない美しさ

ノスタルジック街道
歴史と美味を探る旅

第9号

柿の話

柿のこと、知っていますか？

柿についてどこまで知っていますか？日本や韓国では、柿は秋を代表する果物です。柿は香りが強くないので地味な果物だな、と思う方もいらっしゃるかもしれませんが、でも柿はいろんな魅力を持っている果物なのです。

柿には1000種類あるといわれていますが、甘柿と渋柿の2つに大きく分けられます。甘柿は名前の通り甘い柿であり、一番有名なのは富有柿です。さっぱりした甘みが感じられます。渋柿は実が熟れ赤くなっても渋みが残る柿です。しかし、渋みを抜く作業をすると、柔らかくて甘い柿を味わうことができます。



五條の柿

五條市は全国の市町村の中で柿の生産量が1位の地域です。五條市は傾斜地であるため水はけと日当たりがよく、昼夜の気温差が大きいいため、甘くて良い品質の柿を生産するのに適した地域です。五條市の山の斜面を見るとどこでも柿の木がいっぱい、秋になると柿の葉と果実が山を赤く染めます。



柿博物館

五條市街から少し離れたところに、柿の形をした建物が建っています。建物の中に入ってみると、そこは柿について学べる柿の博物館でした。ここではいろんな種類の柿や、柿の加工品などの展示を見ることが出来ます。また200種類もの柿の木を栽培していて、秋になると、ここでとれた柿の試食も行われます。私も取材の日にとれた柿を4種類試食させていただきました。柿の種類によって甘さの程度や食感が色々あるということが分かりました。

海外で柿の栽培をしたり、柿に興味を持っている外国人観光客もたびたび訪れていますので、柿についてもっと知りたいと思われる方は、ぜひ寄ってみてください。

柿博物館

奈良県五條市西吉野町湯塩1345

開館時間：9時～16時30分

休館：月曜日

（月曜日が祭日の場合は翌日）

入館料：無料



「柿をステキな果実に」 柿の専門いしい

柿の魅力はまだあります。五條市ではこの柿の魅力を最大限に活かしていろいろな形で柿を楽しんでもらおうと、様々な柿の商品が販売されていました。その中でも特に斬新なアイデアで柿の魅力を発信している「柿の専門いしい」を紹介します。

「柿の専門いしい」を運営している石井物産の石井専務は、「まだ柿の加工品があまりなかった頃、傷のため、市場に出せない年間300~500トンもの柿を活用できないかと依頼され、柿の加工商品を作り始めた」とおっしゃいます。柿はそのまま食べてもおいしいのですが、柿が生産できる時期は限られていて、1年中食べられるわけではありません。いつでもおいしい柿が楽しめるようにと、「柿の専門いしい」は「柿をステキな果実に」することを目指して柿の加工商品を開発しています。若い人にも柿に興味を持ってもらうため、奈良市にある2つの店舗では白を基調としたお店や商品におしゃれなデザインを取り入れて、工夫されています。



柿バター
まろやかな甘みとバターの香りがよく合う商品。食パンに乗せてトースターで焼くと一層おいしくなります。2017年、「ふるさと名品オブ・ザ・イヤー」の地方創生大賞を受賞。



柿酢
柿で作ったお酢。柔らかい酸味でサイダーに入れて飲むと酸味と甘みが調和した飲み物としても楽しめます。



柿の葉
柿の木の葉っぱで作ったお茶。ノンカフェインでポリフェノールやビタミンCが多く含まれています。ほんのりした柿の香りを楽しめます。写真はパウダーで、他にはペットボトルやテトラパックの製品もあります。



郷愁の柿
奈良でしか取れない法蓮坊柿の中に栗あんが入っている干し柿。ほのかな渋みと甘みを感じられます。

※ 写真：柿の専門いしい提供

特に「郷愁の柿」という干し柿は奈良にしかない法蓮坊柿を使用しています。法蓮坊柿のつるし柿は昔、この地域の鏡餅に飾られていましたが、鏡餅を飾る家が減っていくにつれ法蓮坊柿のつるし柿をつくる農家も減っていきました。このつるし柿の需要を増やすために、つるし柿の中に栗あんを入れた「郷愁の柿」を作りました。そしてこの「郷愁の柿」は観光庁が選ぶ「世界に通用する究極のお土産ベストセレクション」を2013年に受賞し、人気商品の一つになっています。

五條の柿を守りつつ、新しい商品開発で柿の魅力を発信している「柿の専門いしい」。皆さんも奈良を代表する果物の柿をお土産として手に取ってみてはいかがでしょうか。

柿の専門いしい本店
五條市西吉野町ハッ川458
営業時間：平日9時~17時

柿の専門 JR奈良店
奈良市三条本町1-1 JR奈良駅 ビエラ奈良2F
営業時間：10時~21時（年中無休）

柿の専門 三条通店
奈良市三条町27-1村田ビル1F
営業時間：10時~19時（年中無休）

ノスタルジック街道

五條市から御所市までには県道30号線、通称ノスタルジック街道が走っています。名前に興味を持ってその道沿いにある名所のいくつかを訪問し、お店の方に美味しさの秘訣や五條市の見所等についてインタビューしました。

※もっと詳しく知りたい方は <http://nostalgic-road.info/>



<この辺の見所> (鈴鹿宮司にインタビュー)

高鴨神社

高天彦神社：神々の祖神である神様が最初にこの世界に降りられたとされている地
<高鴨神社に関して>

同社の後ろに立つ金剛山は、かつて鴨族が薬草を見つけ修行を行った地で、山裾から下へ人々が移り住み、古くから栄えていたと言われている。また、鴨族の守護神が祀られており、全国に広がった鴨系神社の始まりでもある（京都の下鴨神社、上賀茂神社も同社の系統）。鈴鹿さんによると気持ち安らくなる・力がみなぎる場所、日常とは違った空気感が漂う世界、神秘的な場所として、来られる方もいらっしやるとのこと。

高鴨神社には特別な雰囲気が漂っています。木々に囲まれて神社内に足を踏み込むと神聖な場所に入っていく感じがしました。空気がすんでいて、鳥居をくぐってすぐ左にある美しい池には鴨がゆっくり泳いでいて、巨大な木が空へ幹を伸ばしています。真っ直ぐ進むと本殿の前に立ちます。神様が宿っていますので写真を撮ることはできませんが長く出たのきさきや鮮やかな色で飾りつけがされた梁などから建物の壮大さと神秘的な雰囲気を感じることが出来ます。他にも境内を歩くと祠もあります。高鴨神社は美しいだけでなく特別な気持ちや力を与えてくれる場所でした。



<店のイメージ> (田中店長にインタビュー)

田舎にいるようでゆっくりとお茶を飲んでいただける雰囲気。

<ノスタルジックとは>

自然と田舎のよさ。年齢を重ねるごとにわかるようになった懐かしさや発見がある。

<五條市の見所>

新町通り、金剛山麓、大塔村。

<美味しさの秘訣>

洋菓子に使われているフルーツや生地の粉などは地元のものを使用している。

パティスリー クリアン

店に入った第一の印象はこの言葉一つで説明できます「おしゃれ!」。隅々までに色鮮やかな飾り物が置かれ、美味しそうなお菓子、暖かい照明、たくさんの植物もあり、店内はすごく素敵な雰囲気で満ちています。椅子に座っているながら大きな窓から入ってくる日差しを浴びるだけでも大分満足してしまいましたが、店内を見渡しここまで来て美味しいお菓子を食べないわけにはいきません。今回はエリザベスと言うチーズの焼きタルトと五條の名物柿を使った柿のタタンを食べました。タルトの上のクリームがあっさりしていて、ブルーベリーがジューシー、そしてタルト自体が濃厚ですごく美味しいです。タタンにのっているクリームがまた濃厚で柿の甘さとちょうど良いバランスでした。クリアンのスタッフの方はフレンドリーで本当に素敵な雰囲気にあふれたお店です。

営業時間 10:00~18:30 定休日:水曜日



<店のテーマ> (泉澤オーナーにインタビュー)

ばあく

環境に優しく、循環型農業を目指している

<美味しさの秘訣>

地域ぐるみで取り組み、養豚の餌の一部も、スモークの木も、レストランの建物も、ほとんどが自給体制。五條で作られたものを使用し、それらで生活を営み、五條にしかない味を作っている。

<五條の好きなどころ>

歴史が古い。昔からの文化を伝える祭りや、御陵、神社仏閣がある。歴史を知るウォーキングも開催されており、五條の雰囲気を知るにはよい。

五條は古い歴史があり、ある知人は「道に転がっている石すら古い」といったことが印象深い。五條は歴史の積み重ねがある地で、勉強会を開き、五條・御所周辺について学んだ時に、この地域のよさを確認した。一人で癒やしを求めて来られる方もいらっしゃる。こうした軸になるのがノスタルジック街道である。

木で作られたばあくのレストランは、自分がスモークオープンに入っているかのように強いスモークポークの匂いで溢れ、食欲を引き立てられました。暖かい時期には緑豊かな田舎の景色が目の前に美しく広がる外の席もおすすめです。初めてばあくを訪れる方なら「ばあくランチ」がお勧めです。内容が多くて、ばあくのいろんな名物を全部一つのセットで食べることができます。前菜は柿の甘さとポークの塩辛さの美味しい組み合わせでした。続いてスモークポークサンドイッチ、ハーブが効いたポーク肉まん、山芋の煮物などが入ったランチセットが登場します。中でも僕が一番のお気に入りにはばあくの骨つきソーセージ。ソーセージは食感がよくて噛み応えのある芳醇なスモークの味がしました。

営業時間 9:00~17:00 レストラン・喫茶は11:00~14:00 定休日：水・日曜



<店のテーマ> (前田店長にインタビュー)

地域密着で、生まれ故郷であるこの場で求められているものを作りたい。手間暇かけて作っており、値段も高くないよう設定している。

<ノスタルジックとは>

川沿いに住んでいたの、河川敷とかに行くとノスタルジックな感じがする。

<五條での見所>

パン工房 ヤムヤム

金剛山

日本に来てから皆さんにお米かパンのどちらが好きかいつも質問されます。日本好きな私は最初「お米や日本食も大好きだけど、ニュージーランドの懐かしいパン食も大好き」と答えていましたが今ははっきりしています。パンが大好きです！美味しいパン屋を見つけることほど嬉しいことはありません。ヤムヤムはその店の中の一つです。

入りやすい優しい雰囲気の外観をしていて、中に入ると僕がたまらない焼きたてのパンの美味しい香りが店の隅々まで広がっています。フランスパンの硬い表面の美しさや光を反射する菓子パンの光沢がお客さんを歓迎してくれます。ヤムヤムにはたくさんの種類のパンが用意されており、中でも古代米で作ったパンがおすすめ。お米から作っているため、腹持ちもよいです。でも一番お伝えしたいところは値段です。これだけ多くの種類をこんなに安く提供してくれる店はなかなかないと思います。近くに引っ越して毎日食べたいぐらいですが、ダイエット中の私にとっては遠い方が良かったかも知れません(笑)。

営業時間 8:00~19:00 定休日：火曜・水曜

オルモンドパン マリウス

五條から金剛山まで 自然を楽しめる一日

私はハイキングが好きです。なぜなら、日常的生活から離れることができるからです。自然の中を歩くと別世界に入る感じがします。その感じが私は好きです。

金剛山は日本全国の多くの登山者を集める日本有数の山です。明治時代以前、修験道の道場として知られていて、吉野の大峰山(参考:「奈の良」第7号)や高野山と並び、多くの参詣者を集めました。

私達はJR和歌山線の北宇智駅から出発し、小和道を通って登山口へ向かいました。景色は少しずつ変わり、家が少なくなります。登山口は「ばあく」(参考:p.4)の奥にあります。そこから頂上までは徒歩4.5キロであり、標高差800メートルです。

道中、高い杉の木がある森に入り伏見峠を目指しました。杉の木が空高く、垂直性の世界を作り上げています。登山口から20分後、道が分かれています。その一方は「伏見峠」の道に続きますが、曲がり道のもう一方を進むと「天ヶ滝」へ行くことができます。「伏見峠」までは2時間ぐらいで到着します。私達が登山した時は、12月中旬で、山道は雪のためすべりやすくなっていました。

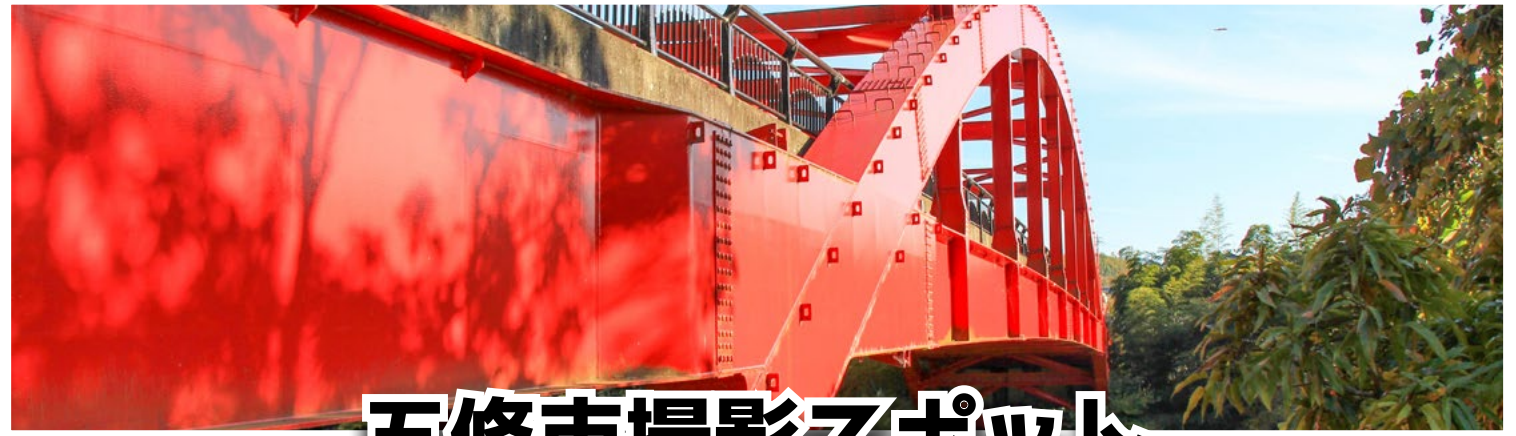
「伏見峠」に到着してからは高原になります。ロープウェイの到着地ですから、レストラン、展望台、キャンプ場があります。到着したとき、雪が積もり、真っ白なモミの木が並び、クリスマスのような景色でした。山を登るだけで、日常とは全然違う環境に入ったようでした。

そして「久留野峠」を通して「千早越峠」の道から降りたら、五條市を見晴らすことができます。山岳に谷間、吉野川、遠くの家々を見ることができて面白かったです。フレッシュな空気の中真っ白な尾根道を歩き、気持ちがよかったです。

しかし、下山するときは、道を間違えないように注意してください!二番目の分かれ道で、「久留野峠」か「ダイヤモンドトレール」で帰れますが、「千早ロープウェイ」は大阪府に到着してしまいます。

金剛山のハイキングは本当に良かったと思います。自然を楽しめる一日になりました。「伏見峠」に到着した後は休憩が取れる施設がありますし、温かいごはんも食べられます。景色はきれいで、杉の木の森の中に入った時、静かで心が和らぐハイキングができました。

オストリー ジャンヌ



五條市撮影スポット

五條市というと柿をまず思い浮かべる方が多いかもしれません。柿以外に、同市には美しい見どころも沢山あります。五條市の撮影スポットの一部を写真とともにお伝えします。

榮山寺～静けさの中で国宝を見つめる～

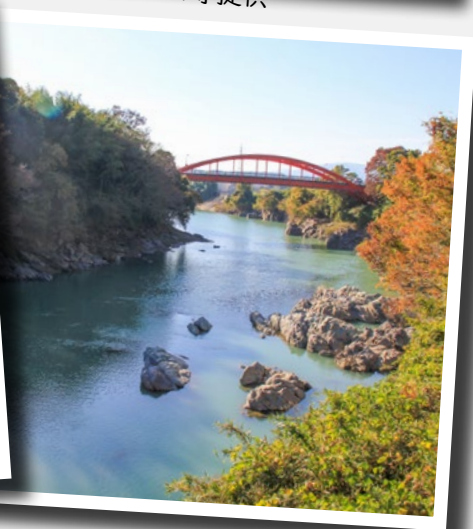
719年建立といわれている榮山寺は歴史のあるお寺です。法隆寺の夢殿と似た八角堂は国宝であり、その秋の風景と雪の景色は、どちらも綺麗でそれぞれ趣があります。榮山寺の管理人さんは「榮山寺は「八角堂」と「梵鐘」の国宝が2つあるお寺であり、閑静な場所にある国宝を満喫していただけます。ぜひ一度お越しください。」とおっしゃいます。静かな境内の中で、国宝と向き合って、永遠に忘れられない写真を残すのもよいでしょう。



※ 榮山寺提供

音無川

続いて、榮山寺から100mほど離れたところに流れている音無川（吉野川）を見に行きましょう。榮山寺の前を流れる吉野川は音無川とも呼ばれ、榮山寺で修行していた弘法大師が筆を投げ入れて静かにさせたといわれています。音無川の近くで美しい景色を眺めながらゆっくりするには、「レストラン-よしの川」がお勧めです。同レストランは県による「眺望のいいレストラン」に認定されています。ゆっくり食事をしながら、大きなガラスを通して、眼下に臨む音無川とそこにかかる赤い橋の風景を観ることができます。谷間が濃い緑色をして、静かに流れる音無川の景色を見ると、是非写真に撮りたいという気持ちがわいてくることでしょう。



*眺望のいいレストラン：



幻の鉄道跡

道の上に架かる高架。これは1937年着工された五條市と和歌山県新宮市を結ぶ「五新鉄道」の跡地です。この鉄道は当時の経済社会情勢等の変化により、完成することはありませんでした。後には、映画の題材にもなりました。間近に「幻の五新鉄道」を眺めて、人々の夢が幻になったことを残念に思いながら、自分は必ず全力を尽くし、持っている夢を実現できるように頑張ろうと強く感じました。



金剛寺～春ボタン・秋菊～

1173年創建された金剛寺は毎年4月下旬～5月上旬に盛大なボタン祭りが開催され、ボタンの寺とも言われています。秋には菊が咲き、取材時には夕焼けの光が境内にさしこみ、庭の水受けに菊の影が映り、やすらぎの一瞬を味わうことができました。



※ 金剛寺提供

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。



編集後記

今回の取材にあたり御協力いただいた柿博物館をはじめ、柿の専門いしい、高鴨神社、パティスリークリーン、ぱあく、パン工房ヤムヤム、榮山寺、レストランよしの川、金剛寺、五條市の方々にお礼申し上げます。

『奈の良』

発行元：奈良県知事公室国際課

発行：平成30年3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。

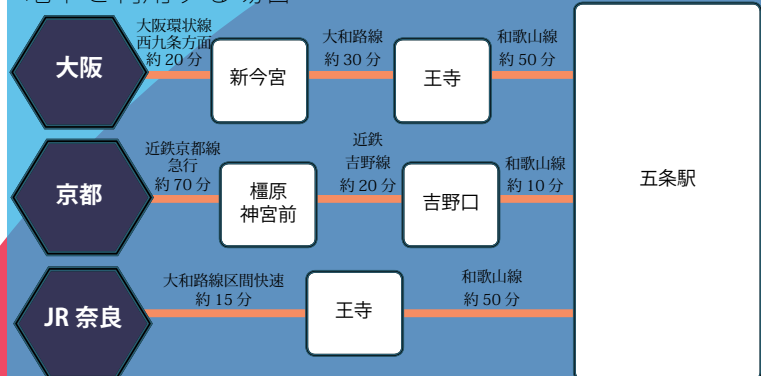
〒630-8501 奈良市登大路町30 奈良県知事公室国際課

TEL：0742-27-8477

FAX：0742-22-1260

アクセス

電車を利用する場合



車を利用する場合

大阪から：南阪奈道路葛城インターから県道30（国道261）号線経由

奈良から：京奈和自動車道五條インターから国道310号線経由



特別協力：小西智子様、小倉詳悟様