

2023年12月

中文繁體版

奈之良

19

斑鳩町
・
生駒市



太田酒造

斑鳩町文化遺產活用中心

香草植物手工作坊寶山 (HOUZAN)

高山竹林園



“奈良漬”指的是用酒糟腌制的壹種腌菜，是奈良縣有名的特產品之壹。本期《奈之良》，我去採訪了位於奈良縣斑鳩町的本土釀酒廠“太田酒造”。

奈良漬

關於“奈良漬”最早的記載出自於平城京出土的壹塊木簡，木簡上寫道：“加須津毛”（かすづけ，與日語中“酒糟”壹詞同音）。據此推測，濁酒（未經過濾的酒）的上層清液作為清酒被飲用，而下層汁液腌制的鹹菜作為腌制食品被食用。

日本在室町時代（1336-1573年）開始釀造清酒，並使用酒糟腌制食材，這便成為了現今奈良漬的雛形。清酒和酒糟曾經都是上流社會的專屬品，但如今，鹹菜“奈良漬”作為奈良特產品深受大家的喜愛。奈良漬之所以發展成為商品，據說是因為壹位名叫系屋宗仙的奈良醫生，他首次打出“奈良漬”的商品名稱出售用酒糟腌制的白瓜，後來這種鹹菜因其美味而名聲鵲起。系屋宗仙在大阪夏之戰中將奈良漬獻給了德川家康，並受到了德川家康的青睞，之後，他放棄了醫生的身份，在江戶（現今的東京）成為了為幕府供應奈良漬的禦用商人。

太田酒造

“太田酒造”是於明治2年（1869年）開業的奈良釀酒廠，這裏除釀造本土清酒外，還有效利用釀酒過程中產生的酒糟，制作奈良漬。從照片中可以看出，太田酒造的建築物富有濃厚的歷史氣息。該建築建於江戶時代後期（相當於中國的清朝時期），由主屋、茶室、內庫、倉前小屋、南大倉和西大倉這六個部分構成，2001年4月被認定為物質文化遺產。仔細觀察這些建築，妳會留意到建築物的柱子上沒有打釘的痕跡，而是木頭鑲嵌的古老建築風格。



太田酒造是壹所可以使用當地蔬菜，體驗手工制作奈良漬的為數不多的釀酒廠。自己親手制作的奈良漬需要放置壹年後才能食用，我想這漫長的等待期也是奈良漬的壹大魅力吧。太田酒造的第五代傳人太田道明先生帶我參觀了釀酒廠。走進存放奈良漬的倉庫，存放奈良漬的大桶之多讓人驚嘆。據介紹，大桶數量將近1000個，而存放在大桶裏的奈良漬距今3~10年不等，另外奈良漬的口味也會隨著腌制時長的不同而有所變化，以此迎合不同人的不同口味。

太田酒造制作奈良漬的食材有白瓜、黃瓜、蘿蔔、生姜等，其中最具有代表性的是黃瓜。關於奈良漬的制作方法，以白瓜為例，首先將白瓜對半切開，去除籽後，加鹽，放置十天左右。之後，將白瓜放入酒糟中腌制。這樣便可以將酒糟中的鮮味成分浸入到白瓜中，使奈良漬的風味獨具壹格。為了保證可口的口感和味道，需要反復使用酒糟腌制。



最後用吟釀（碾磨階段用60%大米釀造的清酒）酒糟、黑砂糖、砂糖、燒酒和味醂（有著甘甜和酒香的調味料）調味，不添加任何防腐劑、人工甜味劑、色素等，可見奈良漬是壹種天然食品。奈良漬的制作工序雖然漫長，但太田先生對我說：“絕對不能含糊。”他將不遺余力地制作可口的奈良漬，希望大家在品嚐奈良漬之後，會發自內心的願意去購買，這也是太田先生恪守至今的信念。

在採訪中，我也品嚐了太田酒造制作的奈良漬，香味濃郁，鹹中略帶甜味，口感爽脆，硬度也恰到好處，作為壹道開胃菜剛剛好。我也聽說大家對奈良漬喜惡不壹，雖然這是我第壹次品嚐奈良漬，但是我想把它介紹給身邊的每壹位朋友。

如果妳從未品嚐過奈良漬，請壹定試試太田酒造的奈良漬。如果妳對奈良漬感興趣，也不妨來參觀太田酒造，這裏不僅可以感受到江戶時代氣息的釀酒廠，還可以購買奈良特產品奈良漬。



斑鳩町文化遺產活用中心於2010年3月開館，是壹所調查研究、以及傳播斑鳩町的歷史和文化信息的設施。在這裏，除了展示藤之木古墳中出土文物的精巧復制品外，還可以在影像廳看到藤之木古墳的發掘調查情況、出土文物的解說以及法隆寺等斑鳩町文化遺產的影像。

藤之木古墳是什麼？

藤之木古墳位於奈良縣生駒郡斑鳩町，被認定為國家歷史遺跡。1985年，斑鳩町以學術研究為目的，對藤之木古墳開啟了發掘工作。發掘之初，考古人員便發現了壹個放置在大型橫穴式石室中塗成朱紅色的屋形石棺。石棺中埋葬著兩個人，而這種豪華石棺中合葬的事例在日本並不多見，因此，1988年壹經發掘便引起廣泛關注。根據對骸骨的分析結果顯示，埋葬在北側的是壹名年齡在17至25歲的男性，而埋葬在南側的人根據其下半身的骸骨的分析結果，可推定該人的年齡應在20至40歲之間。

關於被埋葬者也是眾說紛紜，但沒有確鑿的證據。在當時的日本，將同性別的人合葬在壹起，是屬於名為“阿豆那比”的罪行，假如被埋葬者是兩位男性，就會犯下這種罪行。在日本男女合葬的現象並不多見，所以也無法下定論是男女合葬。

另外，橫穴式石室古墳壹般在石室組裝完成後，會將石棺從墓道豎著放入石室，之後在墓室中將石棺旋轉90度後橫著放置。但是藤之木古墳中的石棺由於尺寸與墓室面積相近而沒有騰轉的余地，所以可以判斷應該是先放置石棺，之後再組裝的石室。在斑鳩町文化遺產活用中心，前往展廳的走廊再現了通往石室的墓道，因此，大家在進展廳時，不妨發揮想象走進去。



鍍金銅制馬鞍金具

藤之木古墳在發掘時成為熱門話題的另壹個原因是它沒有被盜過的痕跡，據記載，藤之木古壹直受到寺廟和當地人保護，所以數萬件的隨葬品保存完好。藤之木古墳中出土的代表性的隨葬品是鍍金銅制馬鞍金具。該鍍金銅制馬具是獨壹無二的存在，被稱為世界上“最優雅的馬具”。縱觀有騎馬民族的東亞其他國家，除了日本外至今也沒有哪個國家發掘出這般精細鏤空技法的馬具。在其他展品中，的確有和我在韓國武寧王陵看到的與鍍金銅鞋相似的華麗鍍金銅鞋，也有同時期似乎韓國也有的鍍金銅冠、刀、劍，但我從來沒有見過這樣的馬具。也正因為埋葬了如此多的隨葬品，所以我想被埋葬者應該是擁有巨大權力的人吧。



這件馬具的另壹個特點是它雕刻著大象，大象眼睛的皺紋、鼻子的朝向以及走路的姿勢都表明，這件馬具是由熟悉大象的人所制作的，但當時的日本是不存在野生大象的。由此推斷這種設計應該是傳自中國大陸，另外，在馬具上尋找鳳凰、龍、獅子圖案等也是欣賞展品的另壹種打開方式。



在斑鳩町文化遺產活用中心的常設展中，復制品精緻得讓人誤以為是真品，另外這裡還配有便於兒童理解的相關資料。參觀者在這裏不僅可以了解到有關藤之木古墳的考古信息，還可以了解到日本以及東亞地區的歷史淵源。

大家若是對日本或者東亞歷史文化感興趣，不妨來這裏看看，壹邊思考眾說紛紜的假說，壹邊參觀展覽。推薦《奈之良》的讀者們，若是感興趣，請壹定前來斑鳩町文化遺產活用中心打卡。



(攝影協助組織：斑鳩町文化遺產活用中心)

“香草植物手工作坊寶山 (HOUZAN)” 位於生駒聖天寶山寺的表參道沿路，手工作坊的四周種植著包括香草在內的多種植物。本期《奈之良》，我採訪了香草植物手工作坊的佐藤久見子老師，並體驗了香草植物的蒸餾工藝。

探秘香草世界！

佐藤老師以“人類地球友好型香草植物生活”為理念，全面學習了植物的相關知識。佐藤老師將我們身邊常見但容易被遺忘的植物用作藥材的想法，給我留下了尤為深刻的印象。例如，魚腥草雖是壹種不起眼的野草，但實際上，它和生姜、蔥壹樣含有對人體有益的有效成分，若曬幹後泡茶喝，有助於排除體內毒素；若將葉子直接塗抹在皮膚上，還能有效防止蚊蟲叮咬。



體驗香草世界！

本次採訪，我們採摘了種植在手工作坊門前的迷疊香，並通過水蒸氣蒸餾法提取了迷疊香中的植物成分。迷疊香又名海之露，因其抗氧化活性而又被稱為“返老還童的香草”。

佐藤老師先將迷疊香放入密閉容器中，利用從容器底部上升的蒸氣加熱迷疊香，使迷疊香中的精油成分最後以水蒸氣的形式升華出來。植物中含有200多種成分，因低溫和高溫下提取的植物成分和香味等有所不同，要想提取所需成分，加熱時間與溫度的控制是重中之重。產生的水蒸氣冷卻後變成油水混合液，依據油水比重的不同，最終分為芳香蒸餾水和精油兩層，其中芳香蒸餾水的香味會隨著時間的推移而發生變化。

享受香草世界！

在採訪的過程中，我有幸品嚐了佐藤老師自制的香草果凍。在手工作坊幫忙的鈴木老師向我介紹道，香草果凍是由玫瑰果和扶桑花（別名朱瑾）混合制成的。玫瑰果含有豐富的維生素C，扶桑花含有豐富的檸檬酸、扶桑花酸等酸性成分，這兩種香草植物搭配在壹起，可以發揮維生素的協同作用，對健康和美容都有好處。

因為我對園藝很感興趣，所以在採訪的最後，我請佐藤老師和鈴木老師帶我參觀了壹下手工作坊的花園。令我感到吃驚的是，花園裏種植了400多種植物，無論我指哪壹種植物，佐藤老師都能詳細地為我介紹。



另外，花園裏還種植了以香氣聞名的“到手香”（又稱印度薄荷），還有目前很受年輕人喜愛的多肉植物瓦葺等。之所以種植這麼多種類的植物，佐藤老師的解釋是，對於她來說，橘子、蘋果、柿子、艾草、童氏老鸛草（別名五葉草）、魚腥草等壹切對人體有益的植物都被視為香草植物的同伴，應該盡可能地將其有效成分運用至日常生活中。

植物與人類的緊密關係從古延續至今，香草植物在我們的日常生活中扮演著無可替代的重要角色。它們不僅僅是用於觀賞，還可以用於保健和美容。通過本次的採訪，佐藤老師將香草植物融入生活的方方面面，給我留下了深刻的印象。

在香草植物手工作坊，大家在享受香草繽紛世界的同時，還可以嘗試制作手工藝品、法國“百花香”（法語Pot-pourri，指的是將風幹的植物花瓣、藥草、香料等搭配組合後放入罐子或瓶中，用於在室內制造天然香氛的做法）等，若大家有關於園藝或植物栽培等方面的疑問，也可以前來諮詢。

手工作坊計劃於2024年1月進行翻新，屆時會配備空調和洗手間，我相信大家在這裏會度過壹段愜意的時光。對香草植物生活感興趣的各位讀者們，請壹定不要錯過“香草植物手工作坊寶山 (HOUZAN)”。



高山作為日本唯壹的茶筴產地而聞名，抱著為什麼這裏的茶筴如此盛行的疑問，我前往高山竹林園進行了採訪。

高山茶筴的由來

“高山茶筴”起源於日本室町時代中期（相當於中國的明朝時期），當時的稱名寺（奈良市菖蒲池町）住持、“侘(chà)茶”（わび茶）的創始者村田珠光，委托鷹山（現今的高山）城主的次子制作攪拌茶的工具。之後，茶筴的制作方法以單傳的獨家技藝相承至今，高山也成為全國唯壹的茶筴產地發展至今。

茶筴制作工藝演示



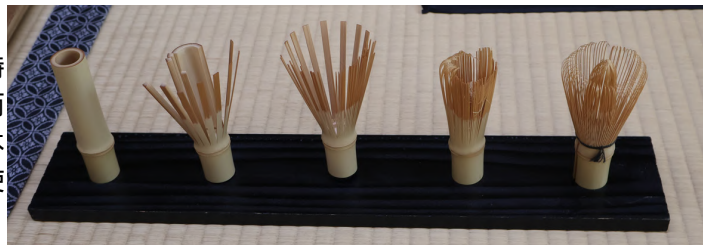
作為宣傳傳統工藝品魅力的壹環，奈良縣高山茶筴制作協會的手工藝人們每周日都會在高山竹林園公開演示從室町時代流傳至今的茶筴制作工藝。我們去採訪的當日，正好領略了來自茶筴手工作坊“翠華園·谷村彌三郎商店”的日本傳統工藝士谷村彌三郎先生和他的兒子谷村圭壹郎先生的工藝演示。

讓我震驚的是制作茶筴前的準備工作就需耗費數年。據介紹，制作茶筴所用的竹子，為了保證其纖維的結實性，需要長達3年的生長期。滿3年生長期的竹子，在12月至1月的嚴寒時期砍斷，之後放進大鍋中進行脫油處理。接著在室外晾曬2個月左右直至竹子變白，最後在倉庫中存放2~3年。

茶筴的制作工藝大概有八道工序，其中最要且最難的是“味削”工序。“味削”指的是從竹穗內側的根部向尖端方向對竹穗進行削薄處理，這道工序需要將竹穗削得比頭髮絲還要細。處理時必須格外小心謹慎，以防細細的竹穗被折斷。在這個工序中，還需考慮竹穗的尖端從什麼部位開始彎曲，最後制作成竹穗弧度形狀各異的茶筴。



據說，每壹道工序，需要花費2~3年的時間練習，若要掌握茶筴制作工藝的全過程，至少需要15年的時間。另外，茶筴的種類根據竹穗的根數和茶道的流派而有所不同。比較常見的茶筴有“百本立”、“八十本立”，以竹穗數量命名的“七十二本立”也被廣泛使用。



因為茶筴的形狀在使用過程中會發生變化，所以即使是同壹個茶筴，第1次使用和第100次使用所點出的茶湯的味道也會不同。若同壹個茶筴使用次數太多，就會難以打出細膩的泡沫，導致沏茶的時間變長，茶湯的溫度下降。在日本的茶道裏，基於“壹期壹會”（日本茶道發展而來的詞語。指表演茶道的人會在心裏懷著“難得壹面，世當珍惜”的心情來誠心禮遇面前每壹位來品茶的客人。）的待客之道，也會註重使用新的茶筴，有的茶筴甚至只用壹次。奈良縣高山茶筴制作協會會定期將使用過的舊茶筴收集在壹起，舉行茶筴供養會，茶筴使用者也借此機會向制作茶筴的手藝人等表達謝意。

在這次採訪中，我再次被日本的“匠心精神”深深打動。為了成為壹名能工巧匠，必須甘於吃苦、勤學苦練、數年如壹日地全身心投入工作，我想，也正是這種鍥而不舍的工匠精神，成為了日本經濟發展的重要支柱吧。

結語

茶筴手藝人谷村先生和我說道，竹子和其他植物壹樣也會開花，竹子是120年開壹次花。前去採訪時，正逢高山竹林園中的淡竹開花了，我邊欣賞邊想，“這真是人生僅此壹次的寶貴機會啊”。採訪的最後，我在高山竹林園內的日式房間裏欣賞了庭園風景，並使用高山茶筴制作了抹茶。人生初體驗，自己制的抹茶雖然有點苦澀，但卻是壹次輕鬆且愉快的經歷。



編後語

何謂《奈之良》

我們作為奈良縣國際課的國際交流員，以外國人的視角，自行採訪，挖掘散落在奈良各地的人文瑰寶，向海外遊客以及奈良本地人傳遞不為人知的小眾秘境魅力。本雜誌若能夠激發您對奈良的興趣，或成為您感受奈良縣魅力的契機，我們將不勝榮幸。

斑鳩町・交通指南

乘車線路

JR	大和路線	王寺站	公交	太田酒造
奈良站	約15分鐘		約10分鐘	斑鳩町文化遺產活用中心

駕車線路

從大阪出發：約45分鐘	}	太田酒造
從京都出發：約1小時15分鐘		
從奈良出發：約45分鐘		

從大阪出發：約45分鐘	}	斑鳩町文化遺產活用中心
從京都出發：約1小時15分鐘		
從奈良出發：約40分鐘		

生駒市・交通指南

乘車線路

近鐵	近鐵奈良線	生駒站	公交	香草植物手工
奈良站	約20分鐘		約10分鐘	作坊寶山 (HOUZAN)
近鐵	近鐵奈良線	富雄站	公交	高山竹林園
奈良站	約15分鐘		約30分鐘	

駕車線路

從大阪出發：約40分鐘	}	香草植物手工
從京都出發：約1小時10分鐘		
從奈良出發：約30分鐘		

從大阪出發：約45分鐘	}	高山竹林園
從京都出發：約50分鐘		
從奈良出發：約30分鐘		

Special Thanks

謹向為本次採訪提供協助的以下相關人士表示感謝：太田酒造太田先生、斑鳩町文化遺產活用中心平田先生、香草植物手工坊寶山 (HOUZAN) 佐藤女士、鈴木女士、高山竹林園長田先生、翠華園・谷村彌三郎商店的谷村彌三郎先生、谷村圭壹郎先生。



李 映美 (右邊)

談起“斑鳩町”，大家可能會想到著名的法隆寺。本次採訪，通過參觀建於江戶時代的太田酒造廠和試吃奈良漬，我深刻的感受到了斑鳩町人們自古以來所重視的奈良傳統文化的魅力。此外，在斑鳩町文化遺產活用中心，通過近距離觀察藤之木古墳隨葬品的精緻復制品，切身感受到了韓國和日本之間的聯系。如果妳也想更深入地了解奈良的魅力，不妨到斑鳩町壹遊。

熊 亞芳 (左邊)

本期《奈之良》，我很開心在“香草植物手工坊寶山 (HOUZAN)”和大家壹起制作了迷疊香芳香蒸餾水，並聆聽了許多關於香草的趣聞軼事。在“高山竹林園”參觀茶筴的制作工藝，被手藝人的全身心投入、苦練技藝的精神所折服。

生駒有許多值得壹去的好地方，若是妳也對文化體驗等感興趣，不妨來這裏，接觸這裏的歷史人文，感受生駒的獨特魅力！

『奈之良』 Na no Ra

發行方：奈良縣知事公室國際課

發行日期：2023年3月

若對本刊有任何意見或疑問，敬請聯系以下單位：

〒630-8501

奈良市登大路釘30

奈良縣知事公室國際課

TEL: 0742-27-8477

FAX: 0742-22-1260

