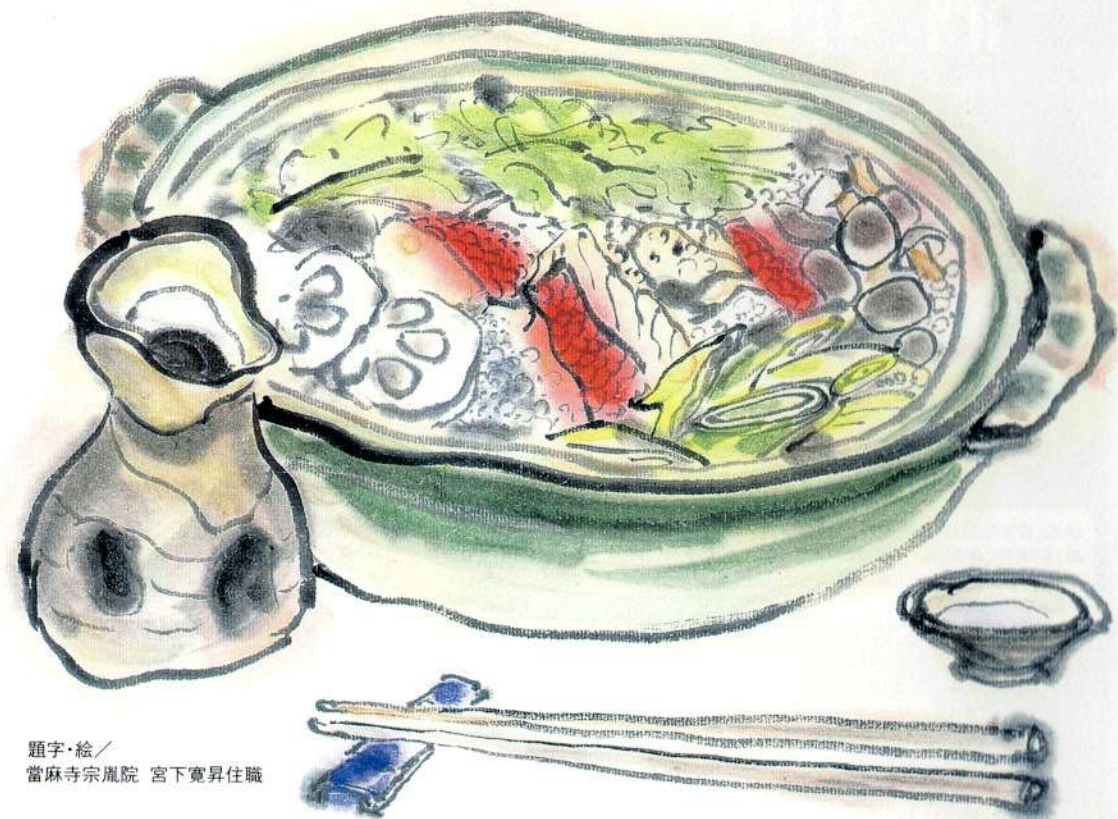


奈良の食文化

Vol.5



題字・絵/
當麻寺宗胤院 宮下寛昇住職

- お酒の発祥の地・奈良 1
- 対談
お米の最高の文化 **酒** を語る 2・3
- 菩提飴を未来へ継承／奈良のお酒は上品な味 4・5
- 神話の里の造り酒屋 6・7
- 奈良の酒蔵を訪ねて 8・9・10・11
- 奈良のお酒をたしなむつどい 12・13
- うまい酒に合う肴を作る 14・15
- 奈良食文研だより 16

奈良の食文化研究会

奈良の食文化

Vol.5

1998年12月20日発行 ● 企画構成／キムラ流通研究所 ● 監修／南幸 桜井女子短期大学教授 奈良の食文化研究会代表 ● 企画編集 奈良の食文化研究会(会報)企画編集委員会 編集長 木村隆志
TEL: FAX: 0745-776930 (転載される場合は)連絡ください。無断転載は固くお断りします。

頒価2000円

いにしへの都「奈良」の宝を未来へ残そう

『古都奈良の文化財』世界遺産へ



東大寺



興福寺



春日大社

平城京の時代に築かれ、1300年近くを生きた奈良の文化財を、日本だけのものではなく、世界人類共通の財産として保護するために、『古都奈良の文化財』が1998年の12月にユネスコの世界遺産リストへの登録が決定しました。

『古都奈良の文化財』は、8世紀に中国大陸や朝鮮半島から伝来して日本に定着し、日本で独自の発展を遂げた仏教建築等で、次の8資産群からなります。

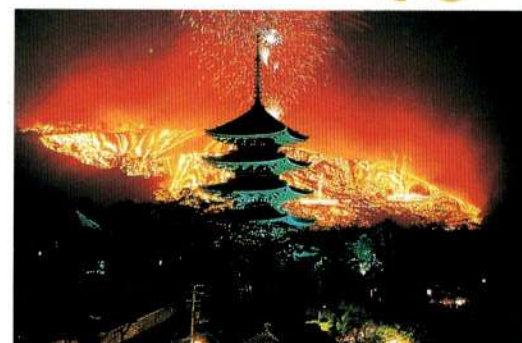
- ① 聖武天皇の発願で建立された東大寺
- ② 藤原氏の氏寺として建立された興福寺
- ③ 藤原氏の氏神を祀った春日大社
- ④ 841年に伐採が禁止されて以来、原生林の状態で保護されている春日山原始林
- ⑤ 6世紀に蘇我馬子が造営した寺を平城京に移した元興寺
- ⑥ 天武天皇の発願で建立された薬師寺
- ⑦ 唐僧・鑑真が759年に創建した唐招提寺
- ⑧ 失われた古代宮都の遺跡としての歴史的・考古学的価値が極めて高い平城宮跡

春の訪れを告げるイベント盛りだくさん! 冬の奈良を思いっきり楽しもう。



1248回を迎える火のまつり 「東大寺 二月堂修二会」 3月1日(月)～14日(日)

「お水取り」「おたいまつ」の名で親しまれている「東大寺 二月堂修二会」。これは、二月堂の本尊である十一面観音に悔過する行法で、東大寺の僧侶が自他の罪、けがれを懺悔して国家の安泰と人々の豊稔を祈る法要です。3月12日に行われる「籠松明」と「お水取り」は一般に広く知られています。お水取りは、深夜2時ごろから本尊に供える香水を若狹井からくみ取る儀式です。おたいまつは、3月1日から14日までの2週間毎日行われます。



季節の移ろいを知らせる伝統行事 「若草山焼き」 1月15日(金)

笠を伏せたようなゆるやかな丘が3つ重なった若草山。若草山焼きの起源の一説には、春日・興福寺と東大寺の領地争いの仲裁の為に山を焼いたのが始まりとも、春の芽ばえをよくするための原始的な野焼きの遺風を伝えたものとも云われています。黄土色の枯草山が15日の夜、朱色の炎に覆われると翌日、山は黒褐色になっています。そして、3月から5月にかけて白味を帯びた淡い草色が、日ごとに若草色を増していきます。

奈良市経済部観光課
奈良市二条大路南1-1-1 TEL (0742) 34-1111

ぬる燗の樽酒で、にぎりやがうまい。

とろけるような中トロ、はじける食感の赤貝、ふりふりのエビ、味わい深いイカゲソ、ふんわりうまみが広がるウナギ、杉樽のエキスがもたらす独特のコクと旨み、ほのかな甘味となつて、ぬる燗の樽酒が、にぎりの味わいと妙なるハーモニーを奏でます。獲れたての新鮮な魚貝の旨さを鮮やかに引き立てる。飲みこたえのあるうまさをお楽しみください。



長龍
吉野杉の樽酒



1,800円・1,942円
720ml:864円
300ml:379円
※メーカー希望小売価格・消費税込

樽酒と相性の良い料理は

- にぎり寿司 ●串揚げ ●天ぷら
- なす田楽 ●モロキュー ●鯉蒲焼き
- 炭火の焼き鳥(手羽・皮)



お酒は20歳になってから。

長龍酒造株式会社 TEL(0729)2395005

お酒の発祥の地・奈良

「酒」発祥の地が奈良と知る人は少ないかもしれない。酒の神様大神神社(三輪明神)と清酒の製法を発明した正暦寺を尋ねてみた。

酒の神様をお祭りする 大神神社

酒という語源は「さかえ」が短縮されて「さけ」となったものと言われています。神話や古典の中にはしばしば世の中の繁盛を願う酒のことが出てきますが、必ずと言って良い程神々をお祈りするときのお話しに出ています。大神神社は、日本で一番早く開けた大和地方の二の宮で古典で見ましても日本最古の神社であり、神代以来の神社です。御祭神は大物主大神(おおものぬしのおおかみ)と少彦名神(すくなひこなのかみ)です。大物主大神は、世にいう大黒様であり、大国主神(おおくにぬしのかみ)のことです。大物主大神は少彦名神と御一緒に色々苦心されて吾が国土を開拓経営され、殖産の道、医薬、療病、禁厭(まじない)の術、製薬、酒造りの法などを教えられた神様です。この大物主大神が酒造の神様であるとの信仰は神代から少なくとも第十代

崇神天皇の頃までは盛んであった様です。日本酒は、これらの大神様方の神伝を継ぎ伝え、数千年の久しき間に改良を重ねて今日に到ったものと考えられています。

清酒の製法を生んだ正暦寺

大神神社で生まれた酒は濁酒でしたが、それを現代のような清酒にする製法の基本を生み出したのが正暦寺です。薬師如来を御本尊とするこの正暦寺では、漢方薬などの薬の研究が盛んであり、身体に効くカビや発酵に関する知識や経験が豊富でした。現代の製法の麹菌ではなく、正暦寺では、生米と蒸した米を混ぜたものに水を入れておけば、空気中の酵母がやってきて、その酵母菌がお酒の味を決めることに気がきました。即ち「酒母」の発見です。これをお酒の配、「菩提配」と呼びました。このお酒は最初、寺の儀式などに使われていましたが、「清酒」は「濁酒」よ

りも味の評価が良く、二四四年頃には酒を売って寺を支えるという、経済活動にまで発展しました。やがていろいろな圧力のもと、正暦寺の酒造りは衰退してしまいましたが、かわって興福寺や清水通り周辺で盛んにお酒が造られ、日本でも最初に多くの地酒屋ができて「奈良酒」として定着していったと言われています。有名な奈良漬は、お酒の副産物です。

◀正暦寺



大神神社(三輪明神)



お米の最高の文化

を語る

「清酒」の製法を生んだ正暦寺

今回は「清酒」発祥の寺、正暦寺において、6名の方々にお酒について語っていただきました。

戸原 お忙しい中ご協力いただき有難うございます。「日本酒発祥の地・奈良」に因ってお酒の歴史と奈良酒の特徴などのお話しをお伺致します。

大原 歴史的な資料によりまずと正暦寺が「にがり酒」から「清酒」に変わって行った出発点であったことがわかりました。「清酒」の製法の基本が生まれたところだと考えています。

一四四一年頃には、この寺では清酒造りが軌道に乗っていた、軌道というのは「清酒」を売っていたということであり、「清酒」は「濁酒」よりはるかに美味しいという評価を



大原 弘信氏
菩提山正暦寺 執事



橋本 芳廣氏
「花巴」醸造元 代表

島田 そうですね、外国では「このチーズにこのワイン」というようにチーズについてワインの種類が違ふんです。日本でもいろんな料理に合う何種類もの酒があつていいと思いますね

橋本 近代の日本酒造りの中でアルコール添加というのがすすみました。その結果、どの酒の味も同じようなものになり、それぞれの料理に合った酒の味を出すことが難しくなつたのではないかと思います。純米酒だけでしたらその地域の風土にあつた酒ができたし、もともとそれぞれの酒の味といつものが微妙に違い、「この料理にはこの酒」というようになったのではあませんか。

南 アルコールを添加することによつて、皆同じ味になつてしまつたのです。これは文化の破壊ですね。普通酒といつても味がわからなくなつていふんです。好みによつて酒の味がわかるようになってほしいと思

今西 これからはアルコールを添加するということを止めなければなりません。アルコールを添加すると酒造りが楽に安く安全に造れますからね。



今西 清悟氏
「春鹿」醸造元 社長

南 奈良が「お酒の発祥の地」ということがあまり知られていないと思います。お米の最高の文化というお酒を生み出した奈良の歴史とともに、その伝統を生かした美味しい奈良のお酒を広く発信してゆきたいし、同時に「お酒と料理」という面からも食文化研究会として追求していきたいと考えています。

島田 「奈良の食文化研究会」顧問の島田です。僧坊で酒が誕生したそれ以前、羅志倭人伝という中国の史書に、倭人がお酒を飲んでいたことが書かれているのですが、その頃のお酒は多分米酒だろうと思いますが、米から造られたものか、粟などの雑穀から造られたのかははっきりしませんね。

今西 奈良の石上神宮にある土器、弥生式土器なのですが古事記に「汝らあまた木

ハーパー 日本酒にアルコールを添加するというのは、日本の古い書物によるとかなり古くから使われていた技術でもあり、それはそれとして尊重されるべきだと思います。橋本 僕は酒に弱いほうなのでアルコールを添加した酒はしんどくなるのです。純米酒

発祥の地から広く発信したい、奈良発の美味しいお酒。

南 お酒と料理ということでは、日本の食生活にふかく関わつたものがあると思

油を使ってシンブルなものが多かったが、食生活の変化によつて油こくなつたり、外国の香辛料がよく使われるようになりましたね。それと共に酒の嗜好の変化が見られるようになったのではないのでしょうか。

奈良の古い食文化のついでに「柿の葉すし」があります。お酒にこの柿の葉すしがよく合うんですね。ハーパー 八年前から蔵で働き始め、冬の間はまかないの方が作つてくださる食事を杜氏さんや先輩蔵人と共にするようにな



フィリップ・ハーバー氏
「梅乃宿」醸造元 蔵人

であればそういうことはないです。これからの酒はアルコールを添加しない純米酒の時代となると思います。大原 そうですね。これからは添加物をいれない酒だけが残る時代になります。

橋本 私は吉野で「花巴」という酒を造つ

りました。蔵で毎日出る料理は純和食で、淡白なものが多く、昔の日本の家庭料理はこんな感じだったのか、と思われ

した。日本の食生活も変わつて来ていますので、それに合う酒も造つていかなければならないと思います。ビールやワイン、ウイスキーなどと、日本酒も厳しい過当競争にさらされていますからこれからの日本人の多様な食生活に合う日本酒の醸造が望まれると思います。

大原 何故この正暦寺から酒が生まれたのかと申しますと、このお寺は薬師如来信仰の寺だったので、薬漢方薬が盛んでした。そこで身体に効くカビの研究がされ、発酵



南 幸女史
桜井女子短期大学教授
奈良の食文化研究会 代表

ています。三年ほど前から蔵元の青年協議会が中心になつて「菩提瓶研究会」というものを発足させました。この正暦寺で酒母、菩提瓶を使って、今風に飲みやすい現代版の菩提瓶を造りたいと頑張っています。昔は夏に酒造りを行ったようです。冬は空気中の自然の菌が少なく、カビの生育が少なかったために酒造りは夏だったのです。その後、冬でも可能な麹菌の培養技術がすすみ、冬は酒造りは冬になりました。今年の冬、約五百年ぶりに正暦寺で菩提瓶が造られようとしています。

今西 奈良の酒をたまた古い歴史があるといふだけでなく、本当に美味しい酒を造るかにあります。今でも酒の味・コクだけは全国に自慢できると確信していますが、もっとも努力して「奈良酒」の美味しさを広める必要があります。さらに南先生もおっしゃつておられました酒と料理のことです。日本では「酒の肴」とか「酒のつまみ」と言つて酒が先にあつて料理という考えがあるようですが、世界では逆で「この料理にこの酒、ワインが合う」というように料理が主人公になるんです。

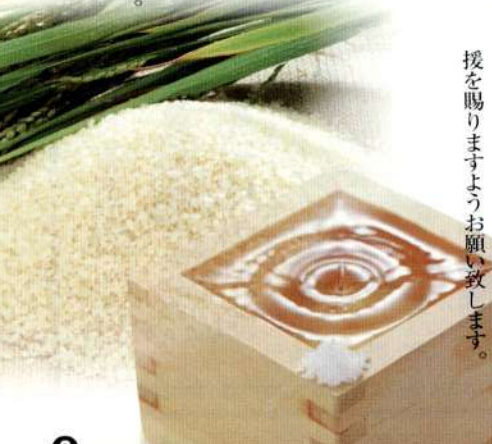


島田 正義氏
奈良の食文化研究会 顧問

についての知識や経験のある方が多くおられたと思われ。そのカビを利用して身体にいい、良い酒が醸し出されたと考えられるのです。

今西 日本酒、当時は「濁り酒」ですが、その発祥が大神神社(三輪明神)「清酒」の地・奈良は誇りある地です。その歴史と伝統を大切に、ほんとうに奈良の美味しいお酒が多くの人々に知られ、愛飲されるように発信したいものです。

戸原 「清酒」発祥の正暦寺で色々なお酒のお話を伺い、有難うございました。奈良の食文化研究会に今後ともご理解とご支援を賜りますようお願い致します。



菩提酏を未来へ継承

日本清酒発祥の地、奈良において県内十五の蔵元による「奈良県菩提酏による清酒製造研究会」が結成され、中世室町期に菩提山正暦寺で考案された菩提酏造りを科学的に解明して近代醸造法と融合させ、未来へ継承しようと活動されています。

現代の清酒製造法は専門的に言いますと生酏、山廃酏、速酏酏という酏によって造られていますが、製造面で地域特性を有する新しい酏造りを確立しようと研究され、奈良酒の地位向上と復権を目指し、日本清酒発祥のお寺として知られている菩提山正暦寺にて約500年ぶりに菩提酏造りが復活し、会員による新しいお酒が今冬誕生します。

菩提酏によるお酒の特徴は、酒母の製

の特徴は、酒母の製造段階で生米を使用し、乳酸は添加せず「そやし水」という乳酸酸性の水を造ります。それから奈良県の酵母（正暦寺酵母）、乳酸菌（正暦寺乳酸菌）、最適な5点を持ち合わせたものという新しい方法での酏造りが進められようとしています。

菩提酏造りのキーポイントは、乳酸です。菩提酏研究会は「現代科学の目で、どういう微生物が菩提酏に作用しているのか」を確かめ、それを利用していききたい、ゆくゆくは、今の生酏あり、山廃酏あり、菩提酏ありと、いう酏の三本柱のうちの二つになればと、現代の消費者のニーズにもあった酒質という画期的な研究と醸造がはじまっています。



奈良のお酒は上品な味

お酒を大別すると、関東以北は料理の味付が濃い為、それに合わず酒はサラッと淡麗なものが好まれる。関西以西は料理の味付がうす味の為、お酒は味、コクのあるものが好まれる傾向にある。大きく分けるところなどありますが、お酒の種類と、いうと次のようになります。

吟醸酒や大吟醸酒といったお酒は、精米機という文明の利器が生まれて味わえるようになりまし。言いかえれば日本酒の歴史の中で私達が一番、美味しい酒を味わっていることになりまし。また、そんな中で奈良は、伝統的な技術と酒に適した米、神宿る清水といった三拍子揃った中で全国で

も特に美味しい酒を生み出しています。折角の美味しい酒を二層、美味しく飲むにはどうい飲み方をしたらいいの、これだけは知っておきたい事を記します。第に新酒、しほりたての酒は冷やか常温で飲みまし。酏をしても美味しくなりません。新酒は粗々しく、若々しい酒です。

落着いた酒ではありません。そんな酒を酏にすると、層、粗く、カドのある酒になってしまします。逆に、熟成された酒はカドがとれ落ちつきがあるので酏をしても粗さがなく、美味しく飲めまし。大吟醸や吟醸酒は大抵の場合、何ヶ月か熟成して出荷してましますので、ぬる酏がある場合が多いです。それ以外にも常温冷やしても美味しく頂けまし。純米酒も熟成したものは酏で、その場合、あつ酏にしてから適温になった頃が最高に美味しく頂けまし。常温もいいでしよう。冷やすと本来の旨みが少なく感じまし。

本醸造はあつ酏でアルコールを少し飛ばして飲むと体にもいいでしよう。常温や冷やで、ぐいぐい飲むと酔いの原因にもなりまし。何れにしても添加物のない純米のお酒をおすすめします。只、純米で、しっかりした味のよい酒を造れる杜氏は少ないです。奈良のお酒に関する事は奈良酒研究会まで

お気軽にお問い合わせ下さい。最後に日本酒は器によっても大きく味わいが変わることを記します。ガラスのツルツルした器と陶器、それも素焼に近いもの程よいで同じ酒を飲みくらべると全々味わいが違います。陶器で飲んだ方がカドが取れしとりとし、なめらかなります。是非、一度試してみて下さい。色々書きましたが、一番大切なことは料理を美味しく食べて、気持ちよく酔えて、幸せを感じとれる飲み方、それが一番です。奈良酒純醸倶楽部、奈良酒研究会 01099090990 杉本 憲司

春の坂道
山紫水明を自然に育まれた柳生の銘酒
寒風吹きすさぶ柳生の里で、但馬杜氏が精魂込めて醸し出した大和の銘酒。「春の坂道」は柳生宗矩公の生涯を描いた山岡莊八原作のドラマよりその名を頂きました。

錦生醸造合名会社
奈良市柳生下町246 TEL (0742) 94-0031(代) FAX (0742) 94-0032

	原材料表示	アルコール添加の有無(100%換算)	精米歩合
特定名称酒	純米大吟醸	米・米こうじ	50
	大吟醸	米・米こうじ・醸造アルコール	50
	純米吟醸	米・米こうじ	60
	吟醸	米・米こうじ・醸造アルコール	60
	純米	米・米こうじ	70
	本醸造	米・米こうじ・醸造アルコール	70
普通酒	米・米こうじ・醸造アルコール	○白米t当り280以内	規定なし

ウイスキーの元はアイルランドではないかと言われている。一口にウイスキーと言っても造り方が色々あるんです。スコッチウイスキーの場合、ブレンドものとピュアモルトと言われる麦芽しか使わないものがありますが、ブレンドものは麦芽じゃなくて、トウモロコシが主原料として造られたもので、連続蒸溜器という設備を使って非常に純度の高い酒が造られるんですが、あまり味に特徴がないわけですね。ピュアモルトという個性の強いものを味つけとして使っわけですが、美味しいものを造るには非常に高度な技術が必要なんです。これがスコッチウイスキーの主流となっているわけですね。ウイスキーも日本のお酒のように

地域毎に味の特徴があり、アイルランドとスコットランドでは違いがあります。もちろん造り方自身も違っんです。製造工程は同じでも使っている原材料の割合とか、モルトを造るとき麦芽、その麦芽を乾かすとき熱源を必要としますが、その土地のビートを使うのですが、そのいづれが強く付いたものとするので、そのものと言っように地域によって差がでます。ウイスキーと日本酒の明確な違いは、蒸留酒と醸造酒の違いです。ウイスキーの場合、樽に入れて長期間寝かされる、十年以上も寝かされるものもありますが、日本酒の場合は酒質そのものは醸造段階で決まると思っます。造ってから比較的、短い期間に飲まれるので微妙な技術があるし、文化を感じまし。

山鶴
頑な気持が結晶したうまさです。
選び抜いた最高級の酒米を丁寧に磨き上げ、じっくりと時間をかけて醸上げた日本酒の精華。上品な芳香、奥行きのある旨さを備えた自信作です。

中本酒造店
奈良県生駒市上町1067 TEL (0743) 78-0005 FAX (0743) 79-0360

日本酒
発祥地の銘酒
万葉歌酒

地元、奈良のお酒は何でも揃う店

奈良銘酒処 奈良酒研究会 ももたろう 奈良県生駒郡斑鳩町興留6丁目2番5号 TEL (0745) 75-6600 FAX (0745) 75-5858

神話の里の造り酒屋



千代酒造(久保家)の玄関。

「葛城の道」それは日本のふるさと神話の里を訪ね歩く道である。そんな地に、今なお昔ながらの酒造りをしている蔵元を訪ねてみた。近鉄の御所駅から葛城山行ききのバスで10分。櫛羅(くじら)という所で降りると、千代酒造という蔵元がある。古い造りの玄関の軒先には、お酒の神様、大神神社の杉玉がいくつもぶら下げられていて年代を感じさせる。

玄関の重たい引き戸を開けると、ぶんと甘いよかな香りが出迎えてくれた。芳醇な香りに誘われて、目を閉じて深呼吸をすると、瞬のうちに魂は葛城王朝へとタイムスリップ。

日本神話の高天原、その地であり、「天孫降臨」の神話も、国譲りの交渉も、すべては「この葛城王朝の伝説であり、その地は古くは高天山(たかまやま)と呼ばれた金剛山の中腹の高天原なのである」。この帯は葛城氏の本拠地であり、葛城王朝の発祥地であった。葛城氏は大和朝廷以前に葛城王朝を築き、子孫はやがて蘇我氏へとDNAを受け継がれるのである。

秋晴れの日、この葛城古道を歩いてみた。山麓の清水のせせらぎがとても快い。きらきらと目にあたって美しい。



丸く35%にも磨きこんだ精米

黄金色に輝いた、しほりたての原酒が、こんこんと樽の中に湧きでている。



専務取締役 黒井 氏
おいでください
と千代酒造の専務取締役の黒井氏が

酒蔵を案内してくれました。

とにかく若い専務さんです。酒蔵の中を見させていただきますと、熟成樽や貯蔵樽はさすがにタンクに変わっていませんが、お酒の作り方は昔と変わっていませんと胸を張る専務。

「それは水です。」
「えー！水ですか」

はい！千代酒造では金剛・葛城山系から湧きでる井戸の水を使っています。そういえば、先程見た山のせせらぎの清水はやわらかく、澄み切っていたの思い出した。

「水は命です。この地の近くの山間は、吐田郷といつて昔からお米の美味しいところですね」
「なるほどね。以前取材した吐田郷の

蒸気を吹き付けて蒸米に。杜氏の腕の見せどころ。



蒸米を手で広げる独特な手法。

もちろんお酒の味ですが、環境にやさしい、人にやさしいこだわりが企業理念にあるのです。

「水と言えは灘の酒に宮水という名水がありますね」
「そうです。この水は非常に強い水です。」
「えー！強い水というのはどんな水ですか」

昔のお酒造りで一番の問題は、腐ることだったようです。その点この灘の宮水は非常に強い水で腐ることはなかったとい



28度の室での麹造り。蒸し米に麹菌を入れ、床揉み。

います。灘五郷の酒が日本一の生産量を誇るようになったのは、この宮水のおかげで全国に流通できるようになったのだと聞いています。しかし、宮水は硬水で、お酒の味は男性的な味になります。

水の次は造り手、人間です。そこで千代酒造の杜氏の吉田氏に聞いてみました。

吉田氏は但馬の美方町杜氏組合の組合長さんで酒造り50年のキャリアを持つ杜氏さんです。



杜氏 吉田 嘉七郎 氏
昭和20年12月 久保酒造場(千代酒造株式会社前身)に就業。
昭和32年11月 千代酒造株式会社にて「杜氏」就任。
「平成10年度 現代の名工 卓越技能者」として労働大臣賞受賞。

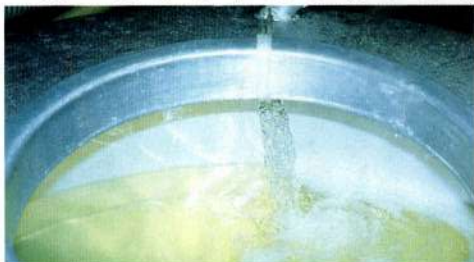
「清酒千代は毎年のように金賞をとっています。何か秘訣があるのでしょうか」
「秘訣というのは特別にありませんが、上げてあげれば、酒造りの心です。」

原料の米は山田錦を使用しています。大吟醸酒では精米歩合は35%まで磨きますが他の蔵元と差はありません。酵母も特別な物ではありません。「千代」の違いは水と酒造りの「めんどう」につきると思います。お母さんが子供を育てると同じで、水くやっていると米や、お酒のほうから語りかけてきます。時には怒ったり、泣いたり、悲しんだりします。そんなときには「元氣になれよ」となだめすが、杜氏の役目です。毎日、酵母や麹とコミュニケーションをして命を与えるのが私の仕事だと思っています。その結果美味しいお酒が出来れば、これ以上の喜びはありません。今の人は食生活が大きく変わってきていて洋風化



飯造り。麹、蒸し米、水を混ぜて10日間。

になっていきます。ワインや地ビールが話題ですが、本場において日本酒はフルーティで洋風の食にもあいます。これからの時代になっても伝統の酒造りを守り伝えていきます。生涯酒造りに人生を賭けたいと思います。杜氏の吉田さんの特別のご配慮で快く取材にご協力いただきました。特に麹室での取材は今回が特別という条件付でありました。できあがった、しほりたてのお酒を試飲してみました。何が、何とおいしーこと、これが日本酒？フルーティな味わいは、それは、それは見事です。



醱酵が終わってもろみを搾った原酒。

この辺り、帯はハイキングコースにも丁度いいコースです。日本の神話のふるさと、葛城の道に想いを馳せながら、澄み切った空と快い風をたのしみながら、芳醇なお酒に舌鼓を打ちに来ませんか。千代酒造の皆さんありがとうございます。今後とも本物の酒造りに励んで下さい。

取材文 木村隆志

千代酒造株式会社

清酒 千代

伝統の技と時のおりなす芸術

霊峰葛城山の伏流水と、こだわりの自家製酒造好適米山田錦を使用して、但馬杜氏「吉田嘉七郎」が、高度な技術を結集し、精魂傾けて醸し出しました。

気品のある含醸香と洗練された飲み口は、伝統の技術と長い歴史のなかで育んできた本物の味です。

奈良県御所市櫛羅621 TEL (0745) 62-2301 FAX (0745) 62-0127

奈良の酒蔵を訪ねて

大倉本家
奈良の西部にも酒蔵は多く点在しています。この地域も西は二上、葛城の山あいを縫って河内に通じる大阪への道。南は吉野・宇智から紀州へと道が続き、常に交通の分岐点として賑わった土地です。

水津皇子で有名な二上山は、万葉の昔より聖水の湧き出る神聖な山として親しまれてきましたが、そのふもと香



百万石の城下町大和郡山、交通の要衝として賑わった郡中

中谷酒造

奈良市街の南に隣接する大和郡山は、豊臣秀長が築いた百万石の城下町です。その大和郡山市にあり、正暦寺境内を流れる菩提山川と佐保川とが交わるあたりに中谷酒造があります。正暦寺から水を頂いて酒母を仕込むというこだわりと、伝統の手法を守りながらも、地元で酒米を栽培したり、理想的な純米酒造りのために中国・天津にも進出するという、新しいことにも挑戦している酒蔵です。「萬穰」シリーズの中核「Banjo」や智将秀長にあやかった「豊臣秀長」などが蔵元自信の逸品です。



長龍広陵蔵

葛城郡広陵町には「長龍」の広陵蔵があります。創業は昭和38年。広陵蔵の酒造りは昭和54年からと歴史は非常に浅いものの、その受賞歴は目を見張るべきもので、蔵開きの翌年の昭和55年には全国新酒鑑評会にて奈良県第二号の金賞を受賞するほか、世界酒類食品コンクール「モンドセレクション」で7年連続「ゴールドメダル」を受賞、第21回全国日本酒コンテストで純米酒「稲の稲の酒」吟醸酒「長龍」がグランプリを受賞するなど輝かしい実績を誇っています。



喜多酒造

橿原市に入ると「御代菊」の喜多酒造があります。享保3年(1718年)の創業、二百八十年の歴史と伝統を持つこの酒蔵は、米と水を選びすぎ、納得のいく酒ができるまで酒屋として旗揚げしなかったという、頑固・徹の創業者の「こだわりの酒造り」の姿勢を大切に受け継いでいます。また年一度、愛飲家の人々を集め試飲会を開いたり、酒の器の展示や香の研究をするほか、地元との交流、酒文化の普及にも力を入れています。



奈良の酒蔵を訪ねて



市街から剣豪一族の里柳生へ向かう

正暦寺で生まれた清酒造りは、時代の流れと共に寺院や民間の自家酒造りから次第に酒屋の酒造りへと発展していきます。民間の酒屋も大いに栄え、文明年間(1469~87年)には隆盛を極めました。現在、奈良県下の酒造場は50場余。その中で「奈良のお酒をたしなむついで」にご協力いただいた酒蔵を訪ね歩いてみました。

今西清兵衛商店

正暦寺より市内を西へ。奈良町に室町時代の書院造りで有名な今西家書院があり、それと隣接して「春鹿」の今西清兵衛商店があります。今西家は代々春日大社の神官を務めていた由緒ある家柄で今も3月13日に行われる春日祭の御神酒の濁酒を醸し出しています。酒造業は明治17年から始め、当時の酒名は「春日神鹿」といい、後に中の文字を取って「春鹿」となりました。辛口ですっきりとした酒質です。「超辛口」は、海外へも輸出され、好評を博しています。超辛口ながらもまろやかな舌ざわりが自慢の酒です。



錦生醸造

奈良町を後にして、新薬師寺の方へ向かい、能登川沿いを歩くと深い原生林の中へ入ります。市街から柳生の里と

を結ぶこの道は柳生街道とも滝坂の道とも呼ばれ、石仏や磨崖仏などが数多く点在しています。江戸時代から今なお残る石畳の道は、柳生十兵衛や荒木又右衛門らも歩いたと言われます。柳生の里には、剣豪柳生一族の歴史が深く刻まれており、さまざまな遺跡、遺物が残っています。その剣聖の里で寛永年間に創業されたのが錦生醸造で、「柳生錦」は柳生一族の御用酒として、その昔柳生藩小山田家老の年貢米で醸造されたのが始まりと言われています。主に山田錦をばかりを用いる他の酒蔵と違い、近郊の大和米を用いて澄んだ石清水とで醸し出された銘酒です。また、「春の坂道」は、昭和46年に柳生宗矩の生涯を描いたNHK大河ドラマの題名から頂いたもので、「柳生錦」とはひと味違う原酒に仕上げられています。



清酒の原点、正暦寺・僧坊酒。その正統を今に受け継ぐ。



リングを思わせる...フルーティな香りの大吟醸は、清酒のイメージを変えました。



中谷酒造株式会社
奈良県大和郡山市番桑町561 TEL (0743) 56-2296 FAX (0743) 56-2464

歴史を生きぬく こだわりの酒



喜多酒造株式会社
奈良県橿原市御坊町8番地 TEL (0744) 22-2419 FAX (0744) 25-3588

伝統の酒 千代松



芳村酒造株式会社
奈良県宇陀郡大宇陀町大字迫間142-1 TEL (0745) 83-2231 FAX (0745) 83-0840

おいしいお酒をまごころこめて
みなさまの食卓にお届けしています。

株式会社 4030

本社
奈良県桜井市大字穴師125番地の1
TEL (0744) 43-5116
FAX (0744) 45-5165

いまご店
奈良県大和郡山市今国府町366-5
TEL・FAX (0743) 56-1011

古代王朝葛城の古道から桜の名所吉野へ

梅乃宿

北葛城郡新庄町には、梅乃宿酒造があります。明治21年の創業で、蔵元の庭には樹齢360年の余という古白梅があり、春には早朝からうぐいすが飛来して美しい声で鳴くといひます。「梅乃宿」の由来です。ていねいに仕込まれたまろやかな酒は、辛口で吟醸香もほどよい銘酒です。



新庄町から程近く、御所市入ると千代酒造があります。やがて葛城の古道へ。この古道は大和朝廷よりも前に栄えた葛城一族、鴨一族の遺跡が多く、古代王朝の風情を感じさせられます。

千代酒造

葛城の古道を抜けると五條市です。五條市には五條酒造の「五神」があります。「神」の地である大和と「五條」の五をとって「五神」と命名されたと言います。普通酒はアキツホを原料に自家井戸の清水で造られています。「大吟醸」は高精白の好適米を使い、長期低温発酵したもので、宅配で全国発送もしています。

五條酒造

高市郡高取町には、風変わったお酒「乳華」があります。牛乳を酵母発酵し醸造したこの酒は、多くのカルシウムを含み、美容と健康に良い酒として売り出されています。酵母発酵で乳糖が少なくなっているため、牛乳を飲むと下痢をする人にも安心して飲めるやさしいお酒です。アルコール度も8度と低く、マイルドな口当たり。炭酸で割っても、カンパリ、ベルモットなどの甘味果実酒で割ってカクテルにしてもおいしく、アルコールに強くない人や女性にはうれしいおしゃりなお酒です。



北岡本店

高取町から中街道を抜け、日本一の桜の名所で有名な吉野ロードへ。後醍醐天皇や義経などの悲しい物語を伝える史跡へと続く道でもあります。吉野神宮の北東、吉野川をへだてた川沿いに北岡本店があります。江戸時代から「古惣」の屋号で油、みそなども商っていました。酒名「やたがらす」は、神武天皇が東征のとき、熊野から大和に入る険しい路を先導したという鳥の故事に



太陽が水平線上に現れる前に放つ最初の陽光の意味があるという。「きよらか」「さわやか」「まろやか」を追究した蔵自信の逸品です。

酒の神まつる桜井、伊勢街道の始まり
大宇陀。河内へ続く生駒の酒蔵

西内酒造

さて、奈良中部、酒の神様の三輪明神と同じ桜井市にあり、かたや藤原鎌足をまつった談山神社へ向かう街道沿いの一の鳥居の側に西内酒造があります。創業嘉永年間この酒蔵は談山神社の御神酒も造るといいます。手作りの道具、地元素材で造る「談山」は、平成3年・6年には全国新酒鑑評会において金賞を受賞。平成8年・9年の大阪国税局新酒鑑評会では灘や伏見の酒を破って、見事に輝き、同じく9年の日本酒コンテスト大吟醸部門でも全国三位という素晴らしい受賞歴を持っています。「談山貴醸酒」は酒を造るもろみの仕込みの最後に水の代わりに純米酒の原酒を加えるもので、味わいにコクと甘味が増す高級酒。まさにかくれた銘酒といえるでしょう。



中本酒造

一方、生駒山の東北端、大和と河内を結ぶ山ふところに「山鶴」の中本酒造がある。江戸中期享保12年(1727年)の創業で二百七十年の歴史を誇る。屈指の歴史を持つこの酒蔵は、昭和62年以降本醸造酒以上の特定名称酒だけを少しづつていねいに造り続けてきた。「白良い米を白く磨くこと」・「二蔵(良い蔵、良い設備)」・「三杜氏(良い杜氏、良い蔵人)」をモットーに掲げて高品質、美味しい酒を目指している。酒はデリケートな商品である。蔵での貯蔵管理はもちろん、販売についても流通段階での商品管理を充分に行っている地酒専門店が百貨店に限定している。このような頑固なこだわりが愛飲家や専門家から高い評価を受けている。



芳村酒造

桜井を経て大宇陀からのびる伊勢街道。この街道の始まりにあたる大宇陀町には酒造り百五十年の芳村酒造があります。「千代乃松」「稲戸屋」のほか柿本麻呂が詠んだ歌にちなんで名付けられた「かぎろひ」がある。厳冬の良く晴れた早朝、



酒文化の発祥地、数多い奈良の銘酒は以外と地元にも知られていないのかもしれない。歴史と伝統に思いを馳せながら、地元の銘酒を味わってみるのはいかがでしょうか。



ちなで付けられたのだといひます。米は兵庫県産の北錦、奈良県産のホウレイなどを使用。辛口でコクがある酒は欄にすると最適です。

ちよつと寄り道

大和郡山口市に平成6年に創設されたのが、奈良の地ビール「倭王」を醸造するヤマトブルワリー株式会社。超銘水と言われる天川村大峰山の「ころろ水」で造られ、熱処理や濾過はしないこのビールが話題になっている。伝統を受け継いだ酒蔵の次代への継承はもちろん、新しい地ビール工場が地元奈良に誕生したのはビールファンにとつてうれしいことです。

乳華
乳から生まれた
美と健康のお酒

新しいタイプのお酒です。牛乳を酵母発酵して醸造しているため、栄養豊富でカルシウムを多く含んでいます。



お腹にやさしいお酒です

牛乳を飲むとお腹の調子が悪くなる...という方でも安心です。原因になる乳糖が酵母発酵させることにより少なくなっています。

世界でも珍しいお酒です

特別な技術により壊れやすい乳状状態をうまく保ちながらアルコール醸造をしています。

サイダーで割ったり、カンパリ、ベルモットなどの甘味果実酒で割ってカクテルにしてお楽しみください。

株式会社 乳華 奈良県高市郡高取町田井庄 TEL (0744) 52-2104



大峰山の名水仕込 奈良の地ビール
ヤマトブルワリー株式会社
奈良県大和高田市東雲町14-14 TEL (0745) 53-0038 FAX (0745) 25-0007

古説の味覚
今井壽む



創作料理 三皇庵
奈良県橿原市今井町1丁目3-23 TEL (0744) 24-3030 FAX (0744) 24-8511

奈良の酒蔵を訪ねて

奈良のお酒をたしなむべし

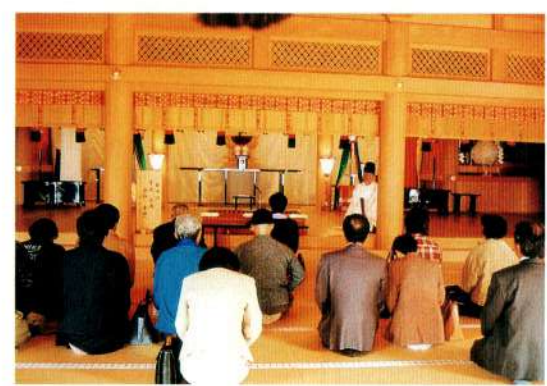
日本酒・清酒の発祥の地である奈良の蔵元十五社から蔵自慢のお酒四十数銘柄の提供を受け、十一月二十一日、お酒の神様として知られている桜井市の大神神社(三輪明神)にて、奈良の食文化研究会が「奈良のお酒をたしなむべし」を開催しました。



会場には各蔵元毎に二、五種の自慢の銘柄が並び、参加された蔵元の説明や紹介リーフに基づいてその蔵のお酒の特質を学び、会員と協力提供して戴いた方々の各種の酒の肴・奈良の食材を生かした料理十数点とともに味わいました。

県外からの参加者も含めて「奈良のお酒の美味しさが分かった」「奈良のお酒がこのように勢揃いするなんて感激」「こんなに美味しいお酒がどのお店でも気軽に買えるようにしてほしい」など沢山の意見が寄せられました。

食文化の発祥の地・食の都として、伝統的な食文化の発掘、継承、新たな創造・研究を試みている奈良の食文化研究会が、今後も「お酒と料理」というテーマでこのような「べし」が定期的に開催してもらいたいと大いにもりがありました。



新庄 梅乃宿 香芝 金鼓 広陵 長龍 郡山 萬穰 生駒 山鶴 柳生 春の坂道 奈良 春鹿



酒造りの伝統にこだわって

奈良県酒造組合連合会会長
芳村酒造株式会社取締役社長
芳村 壽浪

現代は変化の激しい時代である。酒造りも長い歴史の流れの中で現在の酒造業界は厳しい洗礼を受けている。規制緩和が進み、酒類のディスカウントストアが登場した。酒の伏見の大手メーカーは安価なバック酒を主力商品として投入し、日本酒も激しい価格競争にさらされている。日本酒、その発祥の地は奈良であり、江戸時代より県内には多くの酒造蔵がありました。2020年程は、清酒製造業者が減少の道を歩んでいる。製造出荷量も年々減少傾向をたどっている。

しかし、異変と迄は言えないが日本酒ブームといわれる「幻の酒」とたえられ、吟醸酒や純米酒を、おしゃべりに飲む若い女性が増加している。消費不況下の百貨店



- お酒を提供して下さった蔵元**
- 奈良 春鹿 株式会社今西清兵衛商店
 - 生駒 山鶴 錦生醸造合名会社
 - 郡山 萬穰 中本酒造店
 - 広陵 長龍 中谷酒造株式会社
 - 香芝 金鼓 長龍酒造株式会社
 - 新庄 梅乃宿 株式会社大倉本家
 - 御所 千代 梅乃宿酒造株式会社
 - 柳原 御代菊 喜多酒造株式会社
 - 桜井 談山正宗 西内酒造場
 - 宇陀 千代乃松 芳村酒造株式会社
 - 吉野 やたがらす 株式会社北岡本店
 - 五條 五神 五條酒造株式会社
 - 高取 乳華 株式会社乳華
 - 高田 倭王地ビール ヤマトフルワリー株式会社

- 酒の肴をご提供いただいた方々**
- 奈良 平野節子さん
 - 香芝 「漁美」玉城臣敏さん
 - 広陵 「IKAオヤジ」谷村雅彦さん
 - 御所 「しまや」四方いづ子さん
 - 柳原 大江卓司さん
 - 柳原 広橋世津子さん

でも日本酒売場は売上げを伸ばしている。それも地酒と呼ばれる商品が好調である。県内酒造業は、こういった現実の中で考え、行動していかなければならない。幸い、県酒造組合連合会には、二世の人達によって結成された青年醸友会があり、若い酒造者が21世紀に備え、昔提籠を復元し、古き時代の良き酒の研究、古代赤米を使用した万葉の口マンを彷彿させる赤い酒造りに、又将来に向けてユニークな商品の開発研究等、頼もしい限りであります。大手メーカーのような低価格競争とまともに太刀打ちすることができない以上、アイデアと手作りの良質酒で勝負していかざるを得ない。

そして、地域の伝統に裏付けられたブランド商品は、地域はもちろん、全国的にも顧客を引き付けることができるのである。ただ、個別企業の努力には限界がある。奈

奈良の酒造業界全体として、いかにユニークな商品を開発し営業展開していくかが課題である。

「年々歳々花相似たり、年々歳々人同じからず」という。奈良県の酒造業者の殆んどは、江戸時代より百年余の長い年月この奈良の地で、家内酒造りに励んできた。先祖代々人は変わり、そこに長い時間が流れていくことではけつてない。酒造りに携わった人ひとりが、目には見えない何かを残してきた。その日々年々の積み重ねが、伝統と呼ばれるものである。これは一朝一夕で出来上がるものではない。伝統はある時は羨ましく思われるだろうが、それを背負う者にとっては誇りであるとともにとても重たく感じられるものである。

そういった自覚を新たにしながら、自身身を叱咤激励し、日々酒造りに励んでいき

洗わずに炊ける万葉の清流に
こめ

BG無洗米 愛を米

「BG」のBはブラン=ぬか、Gはグラインド=とぐの意味

おいしいし お願いは...
パールライス パールライスの看板のあるお米屋さん又はJAで

JA奈良経済連

高田 倭王(地ビール) 高取 乳華 五條 五神 吉野 やたがらす 宇陀 千代乃松 桜井 談山正宗 柳原 御代菊 御所 千代



うまい酒に合うおつまみを作る

うまい酒に、うまい肴があれば酒はよりいっそううまくなります。難しく考えなくても、身近にあるものを使って簡単なだけ旬の素材をいかしたうまい肴を作ってみましょう。

奈良の食文化研究会の会員の方から、どこの家庭でも気軽に作れる「酒の肴」を紹介していただきました。

貝割れ菜のわさび風味

【材料】
貝割れ菜2パック・ワサビ風味タレ
Aワサビ漬小さじ2 1/2・信州みそ大さじ1
みりん、酢各大1/2・砂糖少々

【作り方】

- ①貝割れ菜は根を切り取って水洗いで水気をきる。
- ②ワサビ風味タレ(A)を混ぜ合わせ冷やしておく。
- ※サツとできるわさび漬利用して作るピリツと辛い自慢の一品です。日本酒にとても合います。

レンコンのタバスコ炒め

【材料】
れんこん40g・あさつき1本
タバスコ少々・パプリカ少々
サラダ油少々

【作り方】

- ①れんこんは皮をむき厚さ3mmに小口より切り、酢水につける(10分)。れんこんの水けをふいておく。
- ②鍋にサラダ油を熱し、れんこんを入れ透き通るまで炒めタバスコ・パプリカをふり入れ塩、胡椒で味付。

ス・ペアリブの塩焼き

【材料】
ス・ペアリブ800g(食べやすい大きさに切ったもの)
レモン汁大さじ5・塩、胡椒少々
サラダ油・クレソンつけ合せ

【作り方】

- ①ス・ペアリブは火が通りやすいようにフォークで突き、塩、胡椒をすりこみ下味をつけてからサラダ油をぬる。
- ②180℃のオーブンで30分①を焼く。

マヨするめ

【材料】
するめ20g(1/2枚)・きゅうり1/2本
スライスアーモンド大さじ2
和え衣 マヨネーズ大さじ2弱
レモン汁小さじ1・醤油少々

【作り方】

- ①スルメは火であぶり細かくさく。
- ②きゅうりは板ずりし、スルメの長さに合せ斜め薄切りにし、細切りにする。
- ③マヨネーズ、レモン汁を混ぜ合せ醤油少々を加えスルメ、きゅうりを和える。次にスライスアーモンドを加えよく混ぜ器に盛る。

ぶり大根

【材料】
ぶり切身1切・大根3cm厚さ輪切3ツ
煮汁
昆布出し1 1/2カップ
酒大さじ2 1/2・醤油大さじ1 1/2
みりん大さじ1 1/2
土生姜 針生薑天盛用

【作り方】

- ①ぶりは半分に切り、酒大さじ1を振りしはらく置く。さつと湯通しする。
- ②大根は厚目皮むき面取りし柔らかくゆでる。
- ③鍋に昆布出しを入れ沸とうさせたら大根を入れひと煮立ちしたら酒、みりん、砂糖を加える。一煮立ちする。
- ④ぶりを加え、あく取りしながら5分煮る。
- ⑤器に盛りつけ煮汁をかけ針生薑を天盛りにする。

カキのベーコン巻き

【材料】
カキ6個・ベーコン3枚
レモン(くし形切り)2ツ
胡椒少々・パセリみじん切り少々

【作り方】

- ①カキは薄塩水で振り洗い水気をきって胡椒をふる。
 - ②ベーコンは1枚を半分に切りカキ1コを巻きつまようじでとめ小麦粉をまぶす。
 - ③フライパンにサラダ油を引き②を焼く。
 - ④盛り付けはカキの上にパセリを散らしレモン切り目を添える。
- レシピ(6点提供)／奈良市 奥村 幸子

エビ塩もみ

【材料】
カブ5個・塩適量
A サクラエビ1袋(13〜15g)
粗塩小さじ2

【作り方】

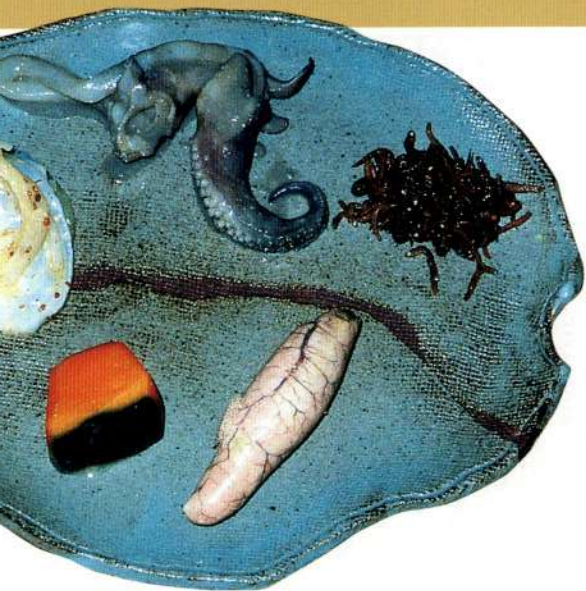
- ①カブは葉をつけ根から切り落とし、皮をむいて薄切りにし、塩をふり、しんなりしたら水けを絞る。
- ②葉は細かく刻んで塩を多めにふり、よくもみこんで青汁を出し、さつと水洗いして水気を絞る。
- ③エビ塩を作る。小鍋にAの粗塩を入れて弱火でから炒り、さらさらになったらサクラエビを加えて香りがでるまで炒り、すり鉢に入れてする。
- ④①と②を混ぜ、③のエビ塩を大さじ1.5ほどぶり混ぜて食べる。

もみ漬け

【材料】
ナス4個・ミョウガ2個
青シソ10枚・ちりめんじゃこ10g
レモン汁または酢大さじ1.5
しょうゆ小さじ2

【作り方】

- ①ナスはへたを切り落として縦半分になり、斜め薄切りにして水カップ3に塩大さじ1強(記載外)を溶かした塩水に10分ほどつけ、あくを抜く。
 - ②①を軽くもんで水けをしっかり絞り、レモン汁または酢をからめ軽く絞る。
 - ③ミョウガは縦半分に切って斜め薄切りに、青シソは千切りにし、②、ちりめんじゃこと合わせてかるくもみ、醤油を絡めてすぐに食べる。
- ※ナスの漬け物は新鮮なナスを選ぶことが第一条件。ナス紺ともいうように、皮の色がつかやした紫紺色でへたのとげが痛いくらいピンとしたものがあくもすくなくおいしい。
- レシピ(2点提供)／天理市 杉田 節子



「IKAオヤジ」
谷村 雅彦
広陵町馬見北9-9-27
☎(0745)55-0544

谷村雅彦さんは、各地のお酒の美味しさに特別な「こだわり」を持つておられる方で「料理とお酒」には卓越した腕と味覚の持ち主です。今回、八景の「酒の肴」を作っていたいただきましたが、ス・ペアとの関係からその一部を一つのお皿に盛りていただきました。

谷村さんは「IKAオヤジ」(いかおやじ)というお店を一人でやられていますが、それだけにごだわった「味を提供してくれれます。食材はすべて一級品のよりすぐりものであるため何時でも手に入るわけではありません。素朴なほんものの味を賞味することができます。

キノコ色々

【作り方】

- ①ナメコを含めキノコ数種類を用意する。
- ②鍋にうすくち醤油1・酒1・みりん1で煮汁を作りナメコ以外のキノコを入れて煮る。
- ③全体がしんなりしてきたらナメコを入れて軽く煮れば出来上がり。
- ④すりおろした山芋やおくら、捨り銀杏などを添えればまた美味しく頂けます。

茄子の揚げだし

【作り方】

- ①だし汁5・醤油1・みりん1を煮立てカツオを加えて少し煮つめる。
- ②茄子を170℃位の油で揚げる。
- ③②を①に漬け込み大根おろしを添える。

ゲソのキモ煮

【作り方】

- ①キモを取り出し裏こしする。
- ②鍋に①と醤油、だし汁、酒、みそと砂糖を入れて鍋の淵が泡立つようになったら食べやすい大きさに切ったゲソを入れイカらの表面が白く変わったらすぐ器に盛りつけて出来上がり。決して煮すぎないように。

コンニャクの辛煮

【作り方】

- ①コンニャクの両面に細かく包丁を入れ塩をまぶして水から煮て冷水に取る。
 - ②暖めた鍋に油を入れ食べやすい大きさに切った①を入れて炒める。
 - ③砂糖少々、酒大さじ1、だし汁大さじ3、みりん大さじ1を入れて汁気がなくなる寸前に二味唐辛子を振りかけて仕上げる。
- 酒の肴には色々ありますがダシさえ取っておけば10分位で色々なものが作れます。大変だと思わずカツオパックやトコロ昆布をつかっても作れます。ほかにカンピョウや干しエビ、干し椎茸など、水に漬けておくだけで良質のダシが取れます。化学調味料などなるべく使わないようにすることが美味しいお酒と相性の良い肴を作るコツだと思います。

新しい素材の

酒にこだわる

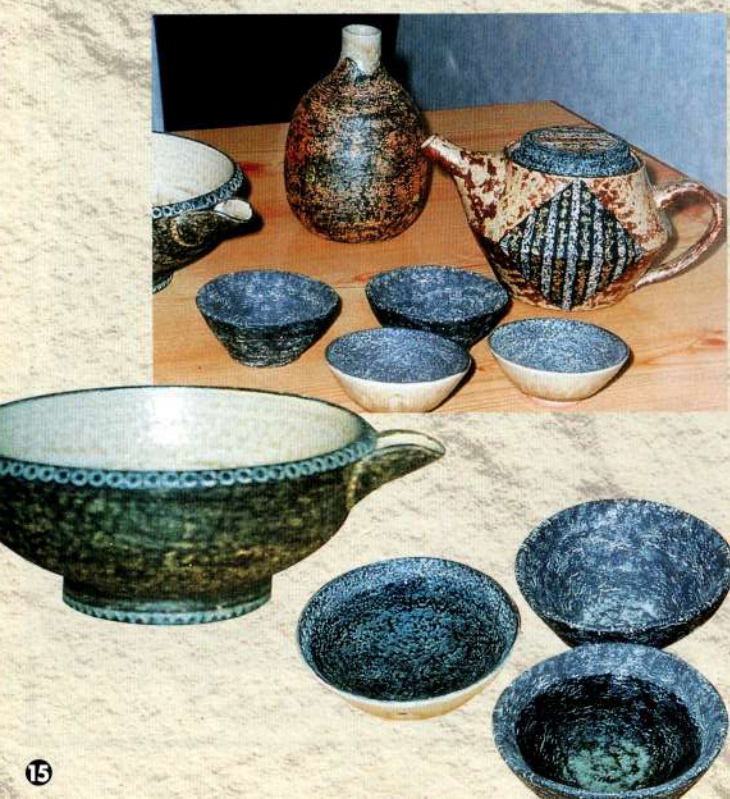
奈良県河合町にお住まいの陶芸家 上田順康さんにお酒を賞味する嗜好器のこだわりの自信作を拝見させていただきました。

上田さんは、日展をはじめ二十七年の展覧会にて入選、日工会展など十三の展覧会で入賞され、これまで十数カ所で個展を開くなど、陶芸界に新しい息吹を醸す若手陶芸家です。



陶芸家
上田 順康
奈良県北葛城郡
河合町川合803
TEL・FAX
(0745)57-1911

世界に誇れる日本の「料理と器」という分野で、食文化の発祥の地、奈良の古い「食の器」の発掘、研究とともに新しい時代の創造的な作品が誕生することを期待したいと思います。



「ならの元気人紹介」
—当麻町—



緑の田畑広がるのどかな町のハーブ畑、自称「百姓大好き人間」寺田清勇さんを紹介します。



貸しハーブ園をはじめられたきっかけは？「農業を知らない都会の人達に、生きながらの動物や植物をさわったり、人間さたくて...」ここでハーブを育てている方々たちは、陽差しに背を受けて、土をいじっていると、今まで忘れていた感覚が取り戻せるとおっしゃっています。



これからハーブを育ててみようという方に「言フドバイス」。「ハーブは大変種類が豊富なんです。初心者の方は、料理に入れたり、入浴剤にしたり、身近に取り入れられるものを育てると、楽しみがふえます。もちろんそのハーブの香が、自分にとって心地よいと感じられるかどうかも大切。どうぞ、気軽にハーブとつき合ってみてください。

春になると元気な苗がたくさんできそうです。ハーブ育ててみたいという方はぜひ訪ねてみてください。

寺田農園ハーブ畑 寺田清勇
〒639-1216
奈良県北葛城郡当麻町大畑129
TEL/FAX(0745)48-17755
(火曜日定休)



奈良の食文化研究会秋のつどい
「神撰について」
春日大社にて



奈良の食文化研究会の顧問でもあります奈良女子大学教授丸山悦子先生による「神撰について」の講演がこなわれ、その後春日大社の神撰の諸施設を見学、参拝料のち、春日大社の「中甸の献」をいただきました。



奈良の食文化研究会は秋のつどいとして、十一月七日(土)春日大社にて「神撰」の講演と神撰料理「中甸の献」を食味しました。

食の安全を考える、ならコープ

ならコープは「食の安全」を中心に、組合員のよりよい暮らしづくりを目指しています。
組合員は約18万世帯。現在奈良県の3世帯に1世帯が組合員です。共同購入の輪は奈良県のすみずみまで広がり、11の店舗は安心安全のコープ商品を求める多数の組合員でにぎわっています。
グループ購入(共同購入)できない方のために戸別配達を開始しました。また、12番目のお店が99年の春、大和高田市大曾根にオープンする予定です。



本 部 奈良市恋の窪一丁目2番2号 TEL(0742)35-1183



春鹿

日本酒発祥の地「奈良」で、本物の酒を極める。

清酒「春鹿」は創業以来、百十有余年、南都諸白の伝統を受け継ぐ。入魂の滴を醸し続けております。世界の人々の楽しい夕べを演出する。奈良を代表する酒であります。

日本酒の新しいあり方

八世紀の昔より春日大社に現存する我国最古の酒蔵「酒殿」で神に捧げる高品質の白濁・黒酒を今西家は絶ゆることなく醸し続けて参りました。

南都諸白の伝統を守るとは常に革新にありと云う家訓のもと、これからも春鹿は人の心と体にやさしい無農薬米を高精白して「うま酒」を造り続けたいと念じております。



株式会社 今西清兵衛商店

奈良市福智院町24番地の1 TEL(0742)23-2255 FAX(0742)27-3585

平宗別館

たまゆら

たまゆらの昨日の夕べみしものを今日の朝に恋ふべきものか
(「万葉集」十の三九)

「たまゆら」とは、玉と玉が響きあうような短い時間をいいます。昨日の夕べに見たような人に、今もう恋心をいだいている。「たまゆら」のような短い時間に、芽生えた恋心を描いた歌です。「よい料理」「よいもてなし」は短い時間で人の心を通わすもの。一夜にして、万葉びとが恋心を寄せたような、「愛される店」になりたい、そんな思いを託して命名いたしました。四季折々の味わいを、ぜひお楽しみください。

懐石

朱雀

鍋物



松花堂

たまゆら



平宗別館 倭膳 たまゆら

新年会・総会・諸会議に
宴会場(50名)会議室(40名)完備

奈良市七条東町4-25 TEL(0742)35-2300(代) FAX(0742)35-6219

営業時間 <月~土> 昼 AM11:00~PM3:00 夜 PM5:00~PM10:00 <日・祝日> AM11:00~PM9:30