

伝統を守り紡ぐ大和の味

三輪そうめん

MIMASOUMEN



のぼす

自然への感謝と真心を包み込んで

柿の葉ずし

KAKIHOZUSHI



包む

歴史ある山の辺の道で生まれ全国へ

刀根早生

TONEWASE



実る

奈良

はじまりの
これからの

日本の食文化の発祥の地ともいわれる奈良。奈良にルーツを持つ食材、食文化が全国に広がっています。歴史背景や季節感・地域ごとの多様性、自然との調和がそれぞれにあり、大切に受け継いできた人や思いがあります。それらのルーツを語ることで次世代に「はじまりの奈良」を伝え、新たに芽吹く可能性を育むことにより「これからの奈良」を紡いでいきます。

はじまりの奈良
動画コンテンツ
はこちらから



奈良で育まれ世界へ

日本酒

NIHONSHU



醸す

知る人ぞ知る奈良が誇る名産品

大和茶

YAMATOCHA



旨み

熱い想いのこもった冷たいかき氷

かき氷

kakigori



かわり



夏の風物詩のひとつでもあるそうめん。その起源を遡ると、奈良県桜井市の名産である三輪そうめんに辿り着くといわれています。その歴史は、1200年以上も昔、大神神社の神主の次男穀主が、飢饉と疫病に苦しむ人たちのため、神意を得て三輪の里でそうめんを作り始めたのが起源とされています。

三輪そうめんの味と技術が広がったのは、江戸時代。大神神社への参拝客やお伊勢参りの途中で訪れる人々で三輪一帯の街道は栄えていました。やがて三輪そうめんは往来する旅人の名物となり、播州や小豆島など各地の産地へ手延べの技術が伝えられたといわれています。

奈良

はじまりの
これからの

三輪そうめんの味は「ウマシ」にあり

三輪そうめんは、11月～3月の寒い時期に作られ、塩分が少なく、細くてコシのある歯ごたえが特徴のそうめんです。この独特な食感は「ウマシ」と呼ばれる工程により生まれています。「ウマシ」とは熟成のこと。そうめんにはグルテンという粘りのある物質が多く含まれる強力粉または準強力粉が使われます。水を加えて練り、撚りをかけ、延ばし、熟成させることで、グルテンが結合し、網目状に整列します。伝統製法を守り、丁寧に手間をかけることで、コシが強く、のどごしがよく、茹でのびにくい麺となります。

の ば す

三輪
そうめん

MIWASOUMEN

伝統を守り紡ぐ
大和の味



桜井市は扇状地になっており、水はけがよく、そうめんの原料である小麦の栽培に適しています。三輪山周辺の山から流れ出る清らかな水は、小麦をひく水車の原動力にもなり、やがて製粉業としても発展しました。盆地特有の気候により、麺を細く伸ばしやすくなるなど、そうめん作りに最適な条件がそろっていました。

手延べそうめんは、長年の経験と勘がないとなかなかうまく作れません。工程の一部は機械が使われていますが、職人が実際の生地に触れ、その日その日の環境に合わせて作るからこそ、変わらぬ品質が維持されています。



農水省「手延べそうめん」品質表示基準よりもさらに厳密な組合自主基準を定め、工程のすべてに人の手が加わる伝統製法を守っています。機械化と効率化優先の時代でも、こうした手法を今も守っているのは、三輪そうめんだけがもつ品質を後世へと伝えるためです。

ふわり
かき氷



旨み
大和茶



醸す
日本酒



包む
柿の葉
寿司



とろみ
吉野
本葛



実る
早刀根



の
ば
す
三輪
そうめん



歴史ある
山の辺の道で生まれ
全国へ

実

刀根早生

TONEWASE

最古の道の一つとして知られる山の辺の道。この街道が南北に通り緩やかな西向き斜面が広がる奈良県天理市萱生町で「刀根早生柿」は誕生しました。1980年に品種登録されたこの柿は、刀根源氏氏が台風で折れた平核無柿を、その根元から顔を出した若木に接木して育成したところ、枝変わりが起こり、10〜15日程度早く実をつけるようになったという早生の種なし柿です。通常よりも早く収穫・出荷できることから全国の柿産地に広がり、日本中で愛される奈良を代表するブランド柿になりました。



はじまりの
これからの

奈良

奈良の豊かな風土が生んだブランド柿「刀根早生柿」

柿の一大産地である奈良県。刀根早生柿が生まれた天理市萱生町は、大和平野を見渡す山の辺の道沿いに位置し、昼夜の寒暖差と水はけのよい傾斜が、柿を育てるのに大変適した風土です。扁平な四角で座布団のような形をした種なし柿で、甘みが強く、ほど良く柔らかい食感が特徴です。色彩も鮮やかで、渋柿の特徴である果肉の柔らかさと果汁のあふれるような味わいが全国の消費者に届き、楽しられています。



日本の柿の三大品種と呼ばれる「富有」「平核無」「刀根早生」。刀根早生は今では全国で栽培されており、その規模は2,170ヘクタールにも及び、柿産業を大きく発展させてきました。「刀根早生」発祥の地として、天理市萱生町には顕彰碑が建てられ、今なお、その味わいを守り続けています。

収穫した刀根早生は炭酸ガスなどを使って脱渋作業を行い、出荷されます。このような洗抜き処理をした柿を「合わせ柿」と言います。



柿づくりを次の世代に引き継いでいくため、品質の高い柿の生産に取り組むだけではなく、地元の大学との連携により加工品開発を行ったり、海外との取引にチャレンジしたり、これからの柿づくりの環境や、新たな担い手の育成のため、研修などの受け入れを進めていくことにも力を注いでいます。



ふわり
かき氷



旨み
大和茶



醸す
日本酒



包む
柿の葉
寿司



とろみ
吉野
本葛



実る
早生
刀根



の
三輪
す
そうめん





奈良県吉野地方は、昔から葛粉の生産地として有名です。また、万葉集にも葛を詠んだ歌が多く登場し、植物としても古くから親しまれてきました。葛粉は飢饉に備え栄養源として米などの代用品として、葛の根は体を温める効果から漢方薬の原材料として江戸時代から重宝されてきました。その後、時代が進むと茶席の菓子や、日本料理などにも利用されるようになり、その役割も変わってきました。現在では、その透明感から涼感を誘う夏の和菓子には欠かせないものとなっています。

奈良

はじまりの
これからの

丹念につくられた白い結晶「吉野本葛」

葛粉は葛の根から採れるデンプンです。極寒期に地下水のみを使用し、古来の製法によって作られた吉野地方産の葛粉が吉野本葛となります。葛粉に水を加えて加熱すると、とろみが出ます。非常にきめが細かく滑らかな舌触りで、滋養に富み、体を温める効果があるとも言われます。和菓子では、葛まんじゅうや葛きりなど、また日本料理では、胡麻豆腐や餡かけに重宝されています。



とろみ

吉野本葛

万葉より愛された
葛から生まれる
繊細な食感

YOSHINOHONKUZU



多年草であるマメ科の葛は全国各地に自生し、毎年晩秋から冬にかけて良質な澱粉を蓄えます。堀り子と呼ばれる職人が山で採集した葛根を粉砕し、根に含まれる澱粉を絞り出します。晒しの工程を繰り返すこと約10回、3週間ほどの時間をかけて、純度の高い葛澱粉へと変わっていきます。

その後、乾燥棚に並べ、1ヶ月間以上自然乾燥させます。完成まで2〜3ヶ月かかる自然製法で作られる吉野本葛は、冬の厳しい寒さと良質かつ清らかな地下水が豊富な場所だからこそ、特有の風味や滋養に富んだ高い品質を誇ります。



厳冬の12月から3月に行われる精製作業は「寒ざらし」や「吉野晒し」と呼ばれています。今も古くから受け継がれた手間と時間をかけた丁寧な製法で吉野本葛が作られています。

ふわり
かき氷



旨み
大和茶



醸す
日本酒



包む
柿の葉
寿司



とろみ
吉野
本葛



実る
早刃根



の
三輪
す
そうめん





奈良

はじまりの
これからの

柿の葉で包む 奈良の郷土料理

奈良県に古くからある郷土料理の一つ「柿の葉ずし」は、一般的な寿司とは違い酢飯に塩漬けされた鯖や鮭などの切り身を乗せ、柿の葉で包んだ押し寿司です。柿の葉ずしは材木の町として栄えた吉野の地で、海のない場所の「ごちそう」として愛されていました。鯖という海のめぐみと、柿の葉という山のめぐみ、そして米という地のめぐみを包み、感謝と共にさまざまな人々に食されてきました。歴史と自然への感謝を内包し、食文化として紡がれてきた「ごちそう」です。

柿の葉ずしの歴史は諸説あるといわれています。一説には江戸時代に紀州の漁師が熊野灘で水揚げされた鯖を浜塩で締め、山を越えて奈良県の吉野地域に売りに来たことが起源とされています。海がない奈良県では海の幸がなかなか手に入らず、大変喜ばれました。そして、運ばれてきた鯖を薄く切ってご飯の上に乗せ、乾燥を防ぐために柿の葉で包み、発酵させたのが、今につながる「柿の葉ずし」と言われています。奈良の郷土料理として、吉野地域を訪れる人々に振舞われ、交通網・物流の発展とともに、全国の人々にも広がり、奈良の名物として今なお愛され続けています。

包む

柿の葉
ずし

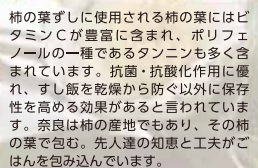
自然への感謝と
真心を包み込んで

む

KAKINOHAZUSHI



当時は、鯖で作られていた柿の葉ずしも保存技術や物流の発展などにより、様々なネタが登場しています。守り継がれてきた伝統的な味わいと品質を大切にしながらも、新たな時代に合わせて変化しており、鮭や海老、鯛、旬の魚など色々な味を楽しむことができます。



柿の葉ずしに使用される柿の葉にはビタミンCが豊富に含まれ、ポリフェノールの一種であるタンニンも多く含まれています。抗菌・抗酸化作用に優れ、ずし飯を乾燥から防ぐ以外に保存性を高める効果があると言われております。奈良は柿の産地でもあり、その柿の葉で包む、先人達の知恵と工夫がごはんを包み込んでいます。



柿の葉ずしは奈良を代表する郷土料理、土産物として広く親しまれています。また、現在は柿の葉ずし作り体験や教育現場での食育を通じて、知識や経験を共に、伝統や食文化を広く未来へと繋げています。



ふわり
かき氷



旨み
大和茶



醸す
日本酒



包む
柿の葉
寿司



とろみ
吉野
本葛



実る
早生
丹根



の
三輪
すばめん



醸す

奈良で育まれ
清酒は世界へ

NIHONSYU

日本酒

果実や穀物の加工品を麹や麹で貯蔵していたものに酵母が入り、自然に発酵したものが酒の起源とされています。それを口にしたところ、飲むと気分が良くなり高揚する効果が発見。その「酔う」という状態を昇弥呼や陰陽師は神と交信し、お告げをしていたという説もあります。奈良県桜井市にある日本最古の神社の一つである大神神社で、最古の神と酒が密接なものとなり、日本最古の書物「日本書紀」にも奈良・三輪で醸された酒が疫病をおさめたと記されています。



はじまりの
これからの

奈良

清酒発祥の地・奈良

室町時代までは、お酒といえば「どぶろく（濁り酒）」しかありませんでした。奈良市の正暦寺で菩提酛造りが創醸され、どぶろくをろ過した透明な清酒となり、熱処理の技術が生まれ、酒の保存性や流通が一気に加速しました。正暦寺は「清酒発祥の地」とされています。酒造り発祥の地で酒の神が鎮まるとされる桜井市・三輪から奈良市の正暦寺、そして江戸時代には兵庫県伊丹市で清酒の大量生産が実現し全国で流通し、現在では海外へ輸出され国名を冠した日本酒は“SAKE”として世界各国で愛されています。



奈良県を代表する林業地域、吉野で育てられる吉野杉は、三輪山の杉が移植されたものであると明治時代の技術書に記述が残っています。江戸時代には酒を仕込む桶も輸送の樽も吉野杉。日本酒のはじまりと発展に必要な素材や技術が奈良県から全国に広がりました。

1660年(万治3年)に創業。酒の神が鎮まる地とされる奈良県桜井市・三輪で現存する唯一の酒蔵「今西酒造」。三輪山の伏流水を仕込み水とし、県内の契約農家が育てた米を原材料として地の恵みを生かした酒造りに取り組まれています。



最新鋭の品質管理技術を導入する一方、伝統的な菩提酛造りも行なう。吉野杉の木桶で醸す昔ながらの製法も継承し、酒文化を繋ぎ伝統を守っています。

ふわり
かき氷



旨み
大和茶



醸す
日本酒



包む
柿の葉
寿司



とろみ
吉野
本葛



実る
早生
丹根



の
三輪
そば



知る人ぞ知る
奈良が誇る名産品

旨み

YAMATOCHA

大和茶

奈良のお茶の歴史は平安時代まで遡ります。806年に弘法大師が唐よりお茶の種子を持ち帰り、日本全国に広がりました。奈良県では宇陀地域に植えられたことが大和茶の起源と伝承されています。仏教と密接な関係があったお茶は寺院を中心に広がりを見せ、室町時代には奈良出身の茶人、村田珠光によって茶の湯の精神「わび茶」が誕生し、千利休が完成させたものが現代に至ったといわれています。茶文化とともに大和茶も発展し、明治時代には世界から紅茶の産地としてその品質を高く評価されたこともありましたが、時代の流れとともに緑茶生産が中心となりました。

奈良

はじまりの
これからの

豊かな自然に生まれ、悠久の歴史を持つ大和茶

奈良県では奈良市東部・山添村・宇陀市・大淀町・東吉野村などでお茶が栽培されており、2020年の荒茶生産量は全国で7位で、実は知る人ぞ知るお茶どころです。

大和茶が栽培される奈良県北東部の大和高原地域は標高300m以上で昼夜の温度差が大きく、良質なお茶のできる条件である霧が頻繁に発生します。霧は茶葉に当たる日光を遮り、茶葉に含まれる旨み成分の増加を促してくれるのです。また、気温と日照時間が栽培可能なぎりぎりの条件であるため、ゆっくりと育った茶葉の品質が高まります。

恵まれた環境で育まれた大和茶は、他の有名産地に引けを取らない品質を誇ります。



奈良市月ヶ瀬でお茶農家を営む岩田文明さん。月ヶ瀬の自然環境のなかで、茶樹本来が持つ自らの生命力で「お茶がお茶らしく育つこと」を意識したお茶づくりに取り組んでいます。また、場所や地質ごとに違う茶づくりの環境を味わいとしてとらえ、その地に適した茶づくりを行っています。

それぞれの土地の個性をいかした茶葉を作り出すため、自然栽培を実践し、月ヶ瀬の山間地特有の気候のなか、ゆっくりと育つよう意識し、収穫のタイミングも自然のリズムにゆだねています。その土地に合わせ最低限の働きかけを行い、化学肥料や農薬を与えないこと。そうすることで、個性ある味わいが生まれてきます。



大和茶のすがすがしい香りや温かみのある味わいは心と体をじんわりと癒し、のんびりとした安らぎのひと時をつくってくれます。土地の味を表現し、違いを認め新たな可能性を探る。伝統と革新を包括する懐の深さもまた大和茶のもつ味わいなのかもしれません。



お茶の畝の上に黒く見えるものは寒冷紗です。収穫前の一定期間、日光を遮ることで、お茶の旨みが増し、渋みが和らぎます。奈良県のお茶の多くは、品質を高めるために、このような被覆栽培を行っています。

ふわり
かき氷



旨み
大和茶



醸す
日本酒



包む
柿の葉
寿司



とろみ
吉野
本葛



実る
早刃
生根



の
三輪
す
そうめん



ふわりかき氷

熱い想いのこもった
冷たいかき氷

KAKIGOORI

全国的に人気かき氷店が現れ、「奈良をかき氷で盛り上げたい！」を合言葉に2014年に開催されたかき氷のお祭り「ひむろしらゆき祭」。奈良市の「氷室神社」で開催され、そこから奈良のご当地かき氷や新たな専門店が生まれ、異業種参入も活発化し、かき氷が奈良の新たな名物となっています。関わる人々が一過性のブームではなく、奈良の新しい食文化として定着するようにと、氷室神社を中心に垣根を越えて取り組むことで「奈良といえばかき氷」という認知が広がっております。



はじまりの
これからの

奈良

氷と縁の深い「奈良ならではの」かき氷

奈良のかき氷の特色としては、産地と消費地が近いこともあり新鮮かつ季節感のあるいちごや柿といったくだもの、さらには歴史のある奈良らしく、大和茶や吉野本葛のような伝統的な加工品を多用していること。奈良県産食材のPRにもつながっています。またフレンチや和食、洋菓子店のような異業種からの参入も活発で、既存のものに縛られない独自の技術やノウハウが登場し、日々新たな奈良のかき氷が生まれています。



かき氷ほうせき箱の岡田さんと平井さんを中心に、奈良のかき氷を持続的かつ地域の活性化や観光誘致につながる取り組みとするために有志を募り、「奈良かき氷ガイド」を作成、これからの奈良を盛り上げてくれる新たな取り組みです。

奈良かき氷ガイドは人気店だけが注目されるのではなく、奈良を訪れる人にとって、それぞれのエリアで身近にかき氷を楽しんでもらえるように作成されました。このガイドブックを片手に奈良を散策する人も増えています。



奈良のかき氷は、その見た目の華やかさだけでなく削る技術も大切にされています。ほうせき箱の氷は72時間かけじっくりと凍らせたものを使用し、ふわふわの食感をつくりだすためにけずり刃の角度1つにも細心の注意が払われています。その見た目と味わいの背景には、裏打ちされた氷を削りだす職人の技が光ります。



ふわりかき氷



旨み大和茶



醸す日本酒



包む柿の葉寿司



とろみ吉野本葛



実る早刃根



のぼす三輪そうめん

