

Imajin 21

- 新 奈良の細道「大和食材」
- 新 奈良モノ語り「和菓子」
- 新 店長推薦の「この一冊」

大都会のぴちぴち漁港
奈良の風景「斑鳩を掘る」

あります
じばもん





奈良万葉活写

春、夏、花、虫。いのちの細胞がばちばちと目覚めます。そのころ、「万葉集」も花盛り。大伴家持に春の歌。

はる はな いま さか
春の花 今は盛りにほふらむ
を 折りてかざさむ たちから 手力もがも

体調に不安があったのでしょうか、春の花を摘んで髪飾りにする体力があればと。この時代まだ日本に入っていなかった白話草は今では髪飾りを編む草花の代表格です。

Imajin21



平成12年3月に「イマジン21」（年2回春秋発行）を創刊し、印刷業界のこと、自分たちの住んでいる街のことを、「自らの手づくり」で情報発信し続けてまいりました。今号からは、創刊当時の想いを引継ぎ、更に奈良を深堀

する意味で表紙デザイン、内容を一部刷新いたしました。従来のテーマに新たな視点を加え、独自の取材に基づく新たな気づきや、お客様との対話を目指した双方向型の特集記事をお届けしたいと考えております。「奈良のねだおれ」と県民性を表した言葉がありますが、我々は何事においてもガツガツ攻め込み、信頼と期待に応えられる企業として努力してまいります。今後も、引き続きご愛読頂き、ご意見・ご感想頂戴できれば幸いです。

代表取締役社長 近東 宏佳

奈良の細道 ⑩ 大和食材 1～3

奈良モノ語り ① 和菓子 4～5

リレー連載 世界遺産 奈良の風景 ⑪ 6～7

まちかど探索 中之島漁港 8～9

NARA 道の駅 ⑧ 吉野路黒滝 10～11

Essay 印刷文化逍遙 ⑲ 12～13

Biblio 啓林堂書店の外さない本棚

職場風土改革促進事業への取り組み

少子高齢化社会にあって、これからは益々多様な働き方が企業に求められております。一方、働く人は、仕事と生活の調和（ワーク・ライフ・バランス）をより重要視する中において、企業としてはそれらを必要十分に充足する環境づくりが不可欠であります。

弊社は、平成14年にはISO14001を認証取得、また18年にはプライバシーマークを取得するなど、時代のニーズに合致した経営推進に努力してまいりました。そして、労働時間等設定改善法が施行されて（平成18年）以後、社内で委員会をたちあげ「有給休暇を取得しやすい環境づくり」をめざし、残業が避けて通れない業界にあって、残業時間を少しでも減少する努力なども含め企業理念の中にある「人間生活の向上」に邁進したいと考えております。

人間生活の向上とは、従業員の仕事と家庭の両立を支援することも大きく関係しており、具体的な取り組みは下記の通りです。

取
具
組
体
的
な
組
み

- ① 仕事と家庭が両立できる働きやすい会社作り（ワーク・ライフ・バランスの推進）
- ② 育児・介護休暇制度の充実を図る
- ③ その制度を利用しやすい環境作り
- ④ 管理職層への研修の実施
- ⑤ 両立支援制度の労働者への周知徹底

代表取締役社長 近東 宏佳



わたしたちができる環境づくり

自然との共存を図りながら
限りある資源を大切に使い環境を守っていく
私たちは時代に役立つ企業であり続けたいと考えます

編集／制作／発行
共同精版印刷株式会社 <http://www.kspkk.co.jp/>

本社：〒630-8013 奈良市三条大路2丁目2-6 TEL 0742-33-1221 FAX 0742-33-7035
大阪支社：〒542-0082 大阪市中央区島之内1丁目12-3 TEL 06-6271-7951 FAX 06-6271-7954
東京支社：〒116-0014 東京都荒川区東日暮里5丁目6-4 TEL 03-3802-4741 FAX 03-3802-4740



奈良の細道

01

毎日のいただきますをもっと豊かに——

おいしい地場もん 大和食材コレクション

奈良の“ちょっと細かいところ”を探る『奈良の細道』第1弾は、大和伝統食材に迫ります。長く地元で生産されてきたというだけでなく、生産者のこだわり、研究心、安全なものという思いがおいしさを引き出してきました。今日の食卓に大和の味を乗せてください。



大和野菜選定10周年

「奈良」をもっと食卓に

田舎の家に帰ると、軒下に豆や野菜の種子が入った網袋がぶら下がっていました。翌年の旬に向けて、畑にまかれるのを待つ種子たちです。こうした自家採種のほか、交配して作られた「F1種」も取り混ぜて、奈良の気候風土に合った食材が育てられています。

奈良県の「大和野菜」は今年、選定10周年を迎えます。現在認定されている23品目のうち、戦前から県内生産され、独特の栽培法で味、香り、形態、来歴に特徴がある「伝統野菜」は、古事記に「菘（すずな）」と美しい大和言葉で記されている大和まな、日本書紀に出てくる祝だいこん、東大寺正倉院文書に登場する軟白ずいき等17品目あり、歴史が品質と美味に太鼓判を押しています。

また、奈良生まれの大和肉鶏は品種誕生から40年が過ぎました。イチゴのあすかるビーは今年で品種登録15周年。2011年生まれのお古都華はその「孫」品種です。栽培農家が増加し、優良品種やレシビの開発など消費者の味覚にも浸透してきました。飲食店のメニューに採用される大和食材も多く、観光客をもてなします。地元の歴史と風土に育まれ、受け継がれる大和食材。おいしさが並ぶ食卓へと続いています。

大和食材の実力—美味簡単レシピ—



2 1

2 「大和まな」とささみのナッツ和え

- 作り方
- ① 大和まなを3cm幅に切り、ラップをして電子レンジ(600W)で1分半加熱する。ささみは筋を取って酒をかけ、ラップをして電子レンジで30~40秒加熱して火を通す。冷めたら手で細かく裂く。
 - ② ピーナッツとアーモンドは包丁やすり鉢で細かく砕き、④を加えてよく混ぜる。
 - ③ ①と②をさっと和えてできあがり。

材料(2人分)

大和まな	150g
ささみ	1/2本
お酒	小さじ1
ピーナッツ	大さじ1・1/2
アーモンド	4粒
濃口しょうゆ	大さじ1/2
砂糖	小さじ1
水	小さじ1

1 「大和まな」とあさりのボンゴレピアンコ

- 作り方
- ① 鍋にたっぷりの湯を沸かして塩を加え、スパゲティを歯ごたえが残るようにゆでる。
 - ② フライパンに④を入れて弱火にかけ、じっくりと加熱する。んにくの香りがしてきたら大和まなを入れてさっと炒める。火が完全に入らないうちに塩・黒こしょうを軽くふり、フライパンから一度取り出す。
 - ③ ②のフライパンに白ワインを入れて煮立たせ、アルコールを飛ばす。あさりとスパゲティの茹で汁を入れ、ふたをしてあさりの口が開くまで強火で加熱する。
 - ④ ③に①のスパゲティを入れ、手早く混ぜた後、大和まなを加えてさっと和え、塩・黒こしょうで味を調える。

材料(2人分)

大和まな(4cm幅)	100g
殻付きのあさり(砂抜きする)	200g
スパゲティ	160g
んにく(薄切り)	1片
鷹の爪(種を取る)	1本
オリーブ油	大さじ2
白ワイン	50cc
スパゲティの茹で汁	70~80cc
塩	少々
黒こしょう	少々

1 2 レシピ提供 / 公益財団法人 奈良県地域産業振興センター



大和伝統野菜 片平あかね

朝陽が名張川を越えて降り注ぐ奈良県山添村片平。かつての波多野村の村史に「七秋の里」と記された風光と豊穡の集落です。

9月、稲刈りを終えるころ、奥中孝俊さんの片平あかねの播種が始まります。11月下旬から迎える収穫期は、濃い緑色だった葉が紅色に染まる年明け1月まで続きます。冬に抜かずにおいた株は春に花を咲かせ、自家採種。それを晩夏にまき、育て、代々受け継いできました。

片平あかねは根の先端まで赤いカブの一種。地元では「赤いひのな」と呼ばれていましたが、2006年の大和伝統野菜認定を機に、住民公募で命名されました。一説に「片平以外で栽培しても赤くならない」とか。「市場に出たり、県の給食メニューの開発に使われたりしていますが、元は冬の保存食、自家消費の野菜として栽培されています」と奥中さん。酢の物や漬け物にするのが定番です。

片平あかねの生産者のみなさんは「片平あかねクラブ」を結成し、毎年11月23日に片平あかねまつりを開催。品評会やアイデア料理で伝統野菜に親しむ機会をつくっています。「たねを受け継いで、伝えていく。みんなでたねを残していこう。そんな思いです」と奥中さん。量産より、良産。片平あかねは地域の営みの中で根を張り続けます。

片平あかねレシピ 1・2・3

- ① 生野菜、温野菜として。
- ② 酢の物
薄く切って塩でもむ。
半日ほど、砂糖と酢に漬ける。
- ③ 漬け物
片平あかね 1kg
塩 70~100g
砂糖 100g
酢 180cc

容器に片平あかねを敷き詰め、塩をふる。これを繰り返し、積み重ねる。重しを乗せ、水が上がってきたら漬け汁を捨て、搾る。

荒漬けを敷き詰め、Aをかけて重ねていき、重しを乗せておく。10日~2週間ほどでおいしくいただける。





大和食材を
さがすなら
このお店

大和の大地が育んだ極上の大和牛！
ヤマトポーク！大和肉鶏！



畜産物屋
畜産ならショップ

葛城市山田123-2
TEL.0745-69-5300

9:00~18:00
7:00~18:00(土曜・日曜)

■定休日 無休(年末年始を除く)

500軒の地元農家から
旬の野菜が毎日到着!!



農産物直売所
旬の駅ならやま

奈良市奈良阪町2626-2
TEL.0742-22-2930

9:00~18:00

■定休日 年中無休(1/1~3日のみ休業)

生産者の顔が見える安全・安心な
地場産農畜産物を消費者のもとへ



JAならけん ファーマーズマーケット
まほろばキッチン

橿原市常盤町605-1
TEL.0744-23-1301

9:00~19:00
9:00~18:00(冬季10月~3月)

■定休日 不定休



3

3 ヤマトポークのしゃぶしゃぶ あすかるビーのソース 山葵の香り

作り方

- ① ボウルにおろし山葵、または練り山葵、分量の酢、薄口醤油を入れ、よく混ぜ合わせておく。
- ② イチゴは洗い、ヘタを取り、5mm角程度に切り、①と混ぜ合わせる。
- ③ 鍋にお湯を沸かし、豚ばら肉を入れ、火が通ったらお皿にあげておく。
- ④ 器に③の豚肉を盛り付け、②のイチゴのソースをたっぷりかける。あれば生の花山葵の花をあしらう。

材料(2人分)

ヤマトポークばら肉しゃぶしゃぶ用…120g
あすかるビー …4粒から5粒(90g程度)
山葵(生または練り) …… 小さじ1/2
花山葵 ……適量
酢 ……小さじ2
薄口醤油 ……小さじ1



4

4 新茶の香りと大和肉鶏の炒飯

作り方

- ① 大和肉鶏は細かく切っておく。
- ② 鶏はさっと茹で冷水に取り、筋を取る。1cm幅程度の小口切りにする。
- ③ レモンの皮(2×3cm)を細かく角切りにする。
- ④ フライパンを温め、オリーブオイルを馴染ませ、大和肉鶏をしっかり焼き、塩をふる。
- ⑤ 鶏肉に火が通ったら、ご飯を加え、よく炒める。
- ⑥ ご飯がバラバラになったら、鶏と薄口醤油を入れさらに炒め、味をみる。薄い場合は塩を加える。
- ⑦ 味が調ったら、粉茶を入れ、さっと炒める。
- ⑧ 器に盛り、好みでレモンの皮を添える。

材料(2人分)

ご飯 ……茶碗2杯分(400g)
大和肉鶏(もも肉) ……150g
鶏 ……60g
大和茶(粉茶) ……大さじ1
塩 ……小さじ1/2
薄口醤油 ……小さじ1
オリーブオイル ……大さじ1
レモンの皮 ……少々(好みで)

3 4 料理創作・監修/白水智子 クッキングサロン TOMOKO's TABLE 主宰 ブログ「膳-sai」 http://blog.goo.ne.jp/ozen1_2006

あってよかった
本当にいいモノ

1 和菓子

奈良モノ語り

いいモノには法則があります。その土地の時代と文化に醸成され、原材料に気を配り、生産する人にも消費する人にも喜びと愛着があること。作り手の思いをたどりながら、奈良のいいモノを訪ね歩きます。

一口あん打
うるち米の粉を煎って、砂糖や水飴、小豆餡を混ぜた打ち菓子です。

花好み
羊羹を中心に置き、薄いゼリーで彩りよく包んでいます。

風車ミント
風車に見立てたカラフルな飴。さわやかな風味が広がります。

オリーブなあられ
オリーブ油で香りよく仕上げたあられ。えび風味、昆布入り、あっさり塩味、こつぶ丸の4種類があります。

らほつ饅頭の祥樂

株式会社植嶋
(奈良県斑鳩町)

らほつ饅頭を
「奈良と言えば」で通じる
名物お菓子里に育てたい。



こしあん
沖縄県産の黒糖と、北海道産の十勝小豆を使用。米油でカリッと揚げられています。



栗かぼちゃ餡
奈良県山添村産栗かぼちゃの餡を沖縄県産黒糖でくるみました。

らほつ饅頭



抹茶
2015年3月の催事出店に合わせて、期間限定で登場しました。黒糖と抹茶の香りが絶妙。

粒あん
粒あん好きにたまらない食感を実現しました。

黒糖まんじゅうを
揚げてみたらこうなった



「祥樂」の看板商品が、らほつ饅頭です。「らほつ」とは大仏様の頭の巻き毛の玉のことで、知恵が詰まっているとされます。カリッと揚げた艶やかな半球体。言い得て妙のネーミングです。

同社顧問の西川裕さんによれば、奈良の名物になりうる和菓子を考案していたところ、黒糖まんじゅうを揚げてみたらという声がありました。

上がり、試作を重ねながら、今の味と人気にたどり着きました。奈良と言えらほつ饅頭と言われるようなおいしさを追求しています。

素材を厳選するのはもちろん、山添村の栗かぼちゃ、ヒノヒカリの米粉、宇陀の青大豆、黒豆、大和茶、吉野の醤油、大和芋など、奈良県産の素材にこだわったお菓子も次々とデビューしています。

「祥樂とは楽しいことのきざしという意味。楽しいことが起こりそうと感じてもらえるようなお菓子を食べていただきたい」と商品本部主任の小川晃代さん。風味豊満ならほつ饅頭が丸ごと入ったジェラートもヒットしており、「祥樂」に込められた思いが広がっています。



お菓子と和カフェ
奈良祥樂 学園前店
奈良市学園北2-1-5
ローレルコート学園前レジデンス1F
営業時間：9時～19時
定休日：日曜
TEL：0742-51-5151

奈良祥樂 本社直売所
生駒郡斑鳩町龍田2-2-11
営業時間：9時～17時
定休日：日曜、祝日
TEL：0745-74-1111
[HP]
<http://nara-shogaku.jp/>

さつま焼の春日庵

● 伝統の串焼きまんじゅう
古都で愛され110余年

奥ゆかしく純朴。奈良にはそんな和菓子がないみま

す。明治30（1897）年創業の春日庵はいちずに『さつま焼』を焼いてきました。友人を訪ねるとき、帰省のとき、贈答品にも、「ならまちのお土産ですよ」とお供にしたくなる焼きまんじゅうです。

関西では女性が好きなものは「芝居 浄瑠璃 芋焼酎南瓜」だと表現されてきました。江戸時代に井原西鶴が記した一節であるとか、ないとか。その「芋」に目をつけたのが春日庵です。

さつまいもに似せた形のまんじゅうなら女性にひいきにされるのではーと。竹串に刺して焼く製法もユニークです。

なぜ竹串に刺すのか。工場長の野崎勝義さんは「創業当時は炭火で焼いており、焼き鳥のようにすると焼きやすいという発想だったようです。作り方を含めて、おいしいと喜んでいただいているので、この製法を継承していきたい」と話します。

110年以上も愛されてきた『さつま焼』。味のバリエーションや焼き立ての店頭販売など、伝統に進化を加えてほしいと期待するのはわがままでしょうか。



表面に溶いた卵を塗り、コンロでくると焼き上げます。形や焼き色が少しずつ違うのは職人さんの手づくりならではの。



こしあんを、小麦粉や卵、水飴で作った生地でくるみます。



製あん機
ゆでた北海道産小豆をこしあんにします。アク抜きを5回行い、滑らかで高純度のこしあんができあがります。



ひとつひとつ丁寧に手作業でさつまいも形に成形し、竹串を通していきます。



あん練り機
生のこしあんに砂糖（上白糖、白ザラメ糖）を混ぜて、あんの完成です。

（奈良市）



御菓子司 春日庵

奈良市中新屋町29
営業時間：9時～18時
定休日：不定休、年末年始
TEL：0742-22-6483
[HP]
<http://www.kasuga-an.co.jp/>



工場長
野崎勝義さん



焼いた当日に店頭で並ぶので、ほんのり温かいさつま焼もお求めになれます。その日のものは皮がサクッと香ばしく、翌日以降のものはしつとりと上品な甘さをお楽しみいただけます。

奈良の風景

11

奈良大学 文化財学科 准教授 豊島 直博

斑鳩を掘る

斑鳩の古墳

斑鳩といえば、まず法隆寺を思い浮かべる方が多いだろう。古墳に詳しい方なら、藤ノ木古墳が思い浮かぶに違いない。未盗掘の石棺から金銀をふんだんに使用した国際色豊かな副葬品が出土し、被葬者は誰か、いまだに論争が続く古墳である。

しかし、斑鳩の古墳は藤ノ木古墳だけではない。壊されてしまったものも含めると、70基もの古墳があるといわれている。考古学者にとって、斑鳩は古墳時代から古代への転換点を解明しうる有望なフィールドなのである。

奈良大学に赴任して、学生時代から研究を続けてきた古墳の発掘調査を始めようと思ひ、候補となる遺跡を探した。奈良大学の卒業生が斑鳩町に勤務していることを思い出し、調査対象にふさわしい古墳があるか相談した。紹介されたのが斑鳩大塚古墳である。

斑鳩大塚古墳とは

斑鳩大塚古墳は法隆寺の南約500mに位置し、田んぼの中にぽつんとたたずむ円墳である。古墳の北に幼稚園と小学校があり、朝と夕には通学路となる。古墳のマウンドに登って遊ぶ小学生も多い。このように町民に親しまれている古墳だが、知名度は藤ノ木古墳と比べべくもない。

1954年、古墳の頂上に戦没者忠霊塔が建てられることになった。マウンドを削ったところ、青銅鏡、石の腕輪、鉄剣、甲冑の破片などが出土し、最初の発掘調査が行われた。古墳の大きさは35mの円墳と判明し、出土品は現在、奈良県立橿原考古学研究所附属博物館に収蔵されている。しかし、35mという数字は現存する墳丘部分に過ぎない。東隣の畑の輪郭をたどると鍵穴形の前方後円墳に見えるし、周囲の田んぼに濠（周溝）が埋まっている可能性がある。古墳はマウンドだけではなく、濠も含めて一つの遺跡なので、保存す

斑鳩大塚古墳の遠景（中央の森が古墳）



測量調査の様子



地中レーダー探査の様子

測量調査と 地中レーダー探査

するためには全体像を明らかにする必要がある。斑鳩町教育委員会と相談し、この古墳を調査の対象に定めた。

2013年8月、まずは学生とともに2週間かけて斑鳩大塚古墳の測量調査を行った。測量は古墳の周囲に木杭を打ち、そこに平板という器械を据えて行う。最近では3Dスキャナーで計測する場合も多いが、お金をかけずに手間をかける昔ながらの平板測量を行った。完成した測量図を見ると、墳丘の残り具合は1954年からあまり変わらない。ただし、これだ

けのマウンドを盛り上げるのに、周囲に濠がないのはおかしい。そこで、古巣の奈良文化財研究所にお願いし、2013年11月に地中レーダー探査を実施した。地下にレーダーを当て、反射から地下の様子を探る最新の調査方法である。

1日ばかりで採取したデータをパソコンで解析すると、やはり古墳の周囲に濠が巡る可能性が高まった。実際に濠の存在を確かめるため、2014年3月、発掘調査を行うこととなった。

発掘調査

斑鳩大塚古墳にとって、実に60

年ぶりの発掘調査である。遺跡の範囲を確認するため、地中レーダー探査で濠の反応があり、かつ休耕地で発掘調査の許しを得られた古墳の北側と東側を中心に調査区を設定した。調査区は幅2m、長さ6m



発掘調査の様子

10m程度の試掘溝（トレンチ）を3本設定した。

掘り始めて数日後、試掘溝の墳丘寄りの一部がぬかるみ始めた。かつて濠だった部分から、水がしみ出してきたのである。濠が埋まった土からは古墳時代の土器とともに、埴輪の破片も次々と出土した。かつて墳丘に並んでいた埴輪が、濠に転落したものである。最終的に幅8m以上、深さ80cmの濠が古墳を取り囲んでいるらしいことが分かった。ただし、前方後円墳かどうかは今回の調査では確定できなかった。

調査の意義と今後の課題

発掘調査の意義は、貴重な副葬品が出土することのみにあるのではない。今回のように、過去の調

査で不十分だった点を解明することとは、地味だが重要な成果である。斑鳩大塚古墳が濠をもつことは、古墳の「外回り」まできっちり築造されていたことを示す。また、遺跡の範囲が濠まで広がったことから、今後は濠も含めて遺跡を保護する対策を講じる必要が生じた。文化財保護行政上、重要な成果である。1ヶ月の発掘調査を経て、学生の調査技術、協調性、コミュニケーション能力は格段に向上した。それもまた、調査の賜である。

ともあれ、残された課題もある。部分的な発掘調査なので、古墳の形と規模を正確に把握できなかったわけではない。この文章を書いている2015年3月現在、2度目の発掘調査によって、課題の解決に取り組んでいるところである。

豊島 直博

【とよま なおひろ】

1973年埼玉県浦和市生まれ。大阪大学文学部史学科卒業。大阪大学大学院文学研究科修士課程修了。岡山大学埋蔵文化財調査研究センター助手、奈良国立文化財研究所文部技官、奈良文化財研究所主任研究員、文化庁美術学芸課文化財調査官を経て、2013年4月より奈良大学文学部准教授。博士(文学)。



ぴちぴちほんまもん 大阪・中之島漁港



漁港直送 活魚マーケット

活きがよくておいしい魚を、みなさんはどこで手に入れていきますか。スーパー。切り身や加工食品がそろって便利です。商店街の魚屋。「旬はコレ。焼いたら最高」なんて教えてくれます。でも生きた魚が手に入る漁港に行けたなら…。ピチピチに勝るものありや？

2015年2月、大阪の市街地に「漁港」が出現しました。堂島川と土佐堀川が合流して安治川が始まるあたりに開港した「中之島漁港」です。そこは明治元（1868）年の大阪開港時に居留地や波止場があったエリア。天下の台所が海の食文化を取り戻す、新しい拠点の幕開けです。

「港と街を直接つなぐ鮮魚取引所」が中之島漁港のコンセプト。北は北海道、石巻から、大阪近郊の淡路、明石、南は宮崎、枕崎まで、列島津々浦々の漁港・漁師が自慢の魚を大阪に生きた状態で直送します。

「水都大阪」らしく、川からアクセスできるルートも構想中。船

に乗って、観光気分です活魚を買いに行く。た

まにはそんなお買い物もアトラクション感覚で楽しめそうです。

運営する株式会社フイツシャーマンズマーケットの代表取締役・

高須清光氏は「量ではなく、質にこだわった漁業で、産直」を求め

る消費者の声に応える場所を作り

たかった」、同じく代表取締役の松

本篤氏は「全国の漁港を100以上

上巡りました。水揚げ漁港と同じ

鮮度の魚を大阪の飲食店や消費者

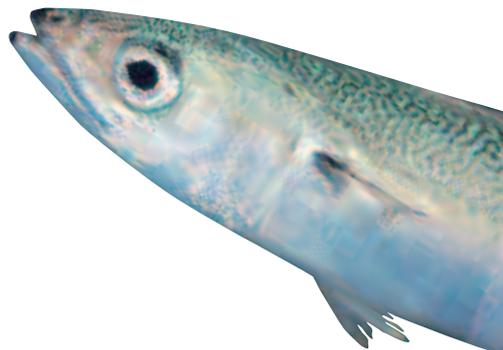
に食べてもらえた

ら」と話

します。漁の現場

で味わう鮮度、おいしさ、感動を大阪でも！

という熱い思いが伝わってきます。





日替り海鮮丼 1,500円



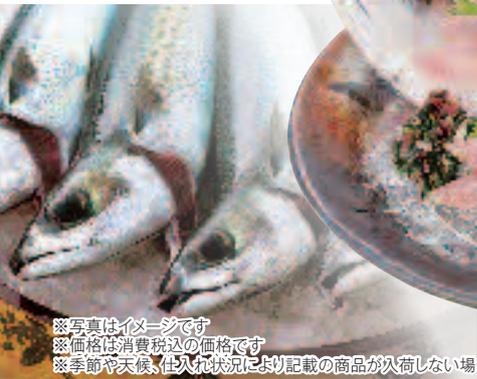
ぶっかけ漁師丼 900円



ぶつ切りマグロ丼 2,000円



漁師汁 300円



恵比寿さば姿盛り 1,500円



新鮮な活魚を
その場で美味しく
食べられる！

※写真はイメージです
※価格は消費税込の価格です
※季節や天候、仕入れ状況により記載の商品が欠荷しない場合があります

ピチッ、プリッ、 バーベキュー

中之島漁港のゲートを入ると、正面に大きな白いテントといくつもの水槽が見えてきます。2月のオープン時に訪ねると、マダイやハマチが悠々と泳ぎ、サバとアジはぐるぐると回遊していました。買いたい魚を伝えると、網で巧みにすくい上げ、丁寧にメてさばいしてくれます。

魚も旬にいただくのが一番。水槽の中の顔ぶれは、各地の漁港の水揚げに左右されます。今日いた魚が次の日もいるとは限りません。併設の中之島みなと食堂のグルメも楽しみです。その場でさばかれた魚たちは、ピチッ、プリッとされた食感と鮮度。ああ、これが活きた魚かと納得できます。

ウッドテラスには海鮮バーベキューを楽しめるテーブルが並び、水辺を渡る風を感じたり、高層ビル群の夕景・夜景を眺めたり、開放的な時間を過ごせます。



中之島漁港

■所在地 大阪市西区川口2-9

■営業時間

中之島漁港(卸・小売)

6:00~17:00

中之島みなと食堂(飲食)

11:00~22:00

■定休日 不定休

■駐車場 45台

■問い合わせ 06-6581-3315

<http://www.nakanoshima-gyoko.jp>

※記載の情報等は予告無く変更になる場合がございます



<アクセス>大阪市営地下鉄中央線・千日前線「阿波座」駅から徒歩10分

大都市の一角に開港した中之島漁港。おいしい魚の味を思い出し、立ち寄りたいたいスポットです。



水槽を泳ぐサバの群れ。水族館のよう！

道の駅



station

⑧

吉野路 黒滝



赤いとんがり屋根が目印
憩いと交流のターミナル



近隣の「黒滝・森物語村」には吊り橋など山里的のくらしを感じさせるスポットが点在。



実際に使われていた庄屋の家「黒滝・森物語村」に移築されています。



黒滝村旧役場は民俗資料館として吉野林業に関する資料を展示しています。

道の駅 吉野路 黒滝は、国道309号沿い、下市町から黒滝村へのカーブを曲がると見えるスイス風のとんがり屋根が目印です。森の緑に赤い屋根が美しく映える建物で、道の駅の隣には黒滝川が流れ、年中、大自然を楽しむことができます。

黒滝村はアマゴ釣りやBBQ、コテージ、黒滝吊橋といった「遊ぶ」「食べる」「和む」が思う存分楽しめるスポットです。

駅内は吹き抜けのある多目的スペースを中心に、軽食・喫茶と地元の特産物を扱った物産館があります。

道の駅 吉野路 黒滝の人気商品は、名物・手作り串こんにゃく。道の駅を訪れる誰もが買っていくと言われている絶品です。そのほかにも、猪の肉をふんだんに使ったコロッケや串カツも人気です。ちなみに黒滝村のマスコットキャラクター「くろたん」は猪をイメージして作られました。

これからの季節、この大自然の中でツーリングやBBQといったアウトドアレジャーが楽しめます。休日は家族や友達といっしょに日頃の疲れを癒してみたいかがでしょうか。

地元のレジャー情報をはじめ、旬の食材をつかった特産品の販売など、人々の憩いの場として親しまれています。



奈良のへそ黒滝村!



道の駅 吉野路 黒滝

奈良県吉野郡黒滝村長瀬22 (国道309号沿い)
 営業時間:9:00~17:00 (季節により営業時間が変更になることがあります)
 休業日:年末年始は休館になります。冬季期間休業日あり(不定期)
 ※トイレ・駐車場・公衆電話は24時間利用できます。
 駐車場:56台 [大型車5台/身障者用1台/普通車50台]
 問合せ:TEL.0747-62-2456
 ホームページ
<http://www.morimonogatari.com/michinoeki/>



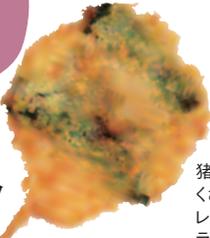
黒滝村キャラクター「くろたん」

道の駅
レストラン

黒滝の地元食材を使った 絶品のうまいもん

直売所
黒滝蒟蒻
よもぎの里

しし肉串カツ



猪肉で作ったコロッケは、ほくほくさくさく。串カツとのコラボで活力全開。レストランでは黒滝の山菜を使ったピラフやパスタが人気です。

道の駅を訪れた誰もが行列に並んでも買っていきといわれる串こんにゃく。ちよい辛の名物は、地元の女性たちの手作り。

串こんにゃく



山菜ピラフ



山の幸
パスタ



しし肉コロッケ



草餅

生こんにゃく



黒滝村の お土産を 買おう

おすすめがいっぱい

深山そば・深山そうめん

良質の小麦粉と、大峯山系から湧き出る清水を使った伝統の手延べそうめん、その技術で打った逸品そば。



白きゅうりのひね漬け・ からし菜の漬物

黒滝村では江戸時代から育てられたといわれている白きゅうりと黒滝で育てられたからし菜はごはんが進みます。



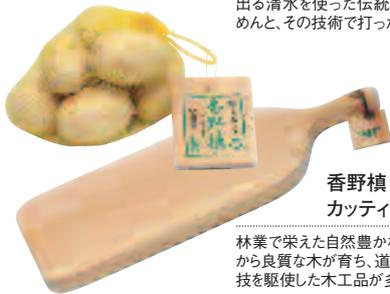
ゆずポン酢・トマトケチャップ

地元黒滝産のゆずを使った特上のぼん酢と黒滝の大自然で育ったトマトをふんだんに使ったトマトケチャップ。



木工品 香野檜(高野檜)・ カッティングボード

林業で栄えた自然豊かな村には、古くから良質な木が育ち、道の駅にも匠の技を駆使した木工品が多く並びます。



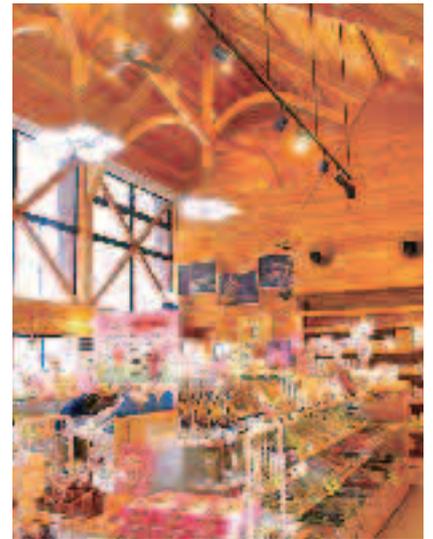
草木染め(杉の葉染め)

寒風に耐えて育った吉野杉でじっくりと染め上げた手づくりの草木染め。一色一色から温もりが伝わります。



猪・鹿の缶詰

良質な肉を使った自慢のジビエ缶詰。まったく臭みがなく、美味であり、お酒やビールにぴったりです。



大自然の懷で
おもいっきり楽しむ

きららの森・赤岩

道の駅から東へ車で30分。赤味を帯びた岩肌の景観が美しい赤岩渓谷があります。コテージやテニスコートなどをもつ施設「きららの森・赤岩」はアウトドアレジャーの拠点として多くの観光客に親しまれています。

お問い合わせ:「きららの森・赤岩」
奈良県吉野郡黒滝村大字中戸526
TEL. 0747-62-2577



アウトドアライフが快適に楽しめる、充実した設備のコテージが12棟。



テニスコート



コテージに隣接したバーベキュー広場



Imajin21

印刷文化逍遙

29

嘉瀬井 整夫



1934年京都市に生まれる。
1949年より94年まで印刷産業に従事。
奈良県立短期大学(現奈良県立大学)卒業。
主著『井伏鱒二私論』『奈良大和路文学散歩』『奈良高畑日記抄』ほか。
文芸評論家。

春に読みたい本

傘寿を迎えた冬、暖めた室内で読みたい本を積んで、開いて、めくって春を待つ時間を過ごした。

その頃、編集子から春の本を紹介してほしいと頼まれた。さてさてと思い、蔵書を探してみたり、記憶をたどってみたり、骨が折れてなかなか難しい。やむなく図書目録を開いてみたが、果たしてご希望に添えたかどうか自信がない。

「春」を含む書名を挙げてみよう。まずは島崎藤村の『春』。現実と理想に葛藤、苦悩する若者たちがそれぞれの道を見つけて歩き出す自伝的長編小説である。ヘルマン・ヘッセには『春の嵐』、横光利一には『春は馬車に乗って』がある。旧日本海軍に入隊した主人公の終戦前後を描いた阿川弘之の『春の城』は読売文学賞を受賞した秀作。しかし私は残念ながらどれも読んでいないので詳しいことはいえない。

本はやはり若いうちにいろんな

分野のものを読んでおいたほうがいい。歳を取ってからは、気にはなるものの、手が伸びなくなる本が増えてくる。読まないというのではない。好きな作家や題材が固まってしまい、偏読傾向が強くなってくるのだ。

さて、動物行動学者の日高敏隆に『春の数えかた』というエッセイがある。春になるといつせいに活動を始める花や虫、自然はどうやって春が来るのを知っているのか。不思議と発見に満ちた作品で、生きものと季節の関係を丁寧につづっている。やさしい気持ちにさせられる表紙絵や挿画も見事。日本エッセイストクラブ賞受賞のおすめの一冊である。同著者の『人間はどこまで動物か』という一冊もあるが、こちらにも引き込まれる。

梨木香歩の『春になったら苺を摘みに』も題名がロマンチックで読んでみたい一冊だ。彼女の『エストニア紀行』も心が惹かれる。

この原稿を書いている今、まだ外は寒くて外出がままならないが、暖かくなればどこかへ出かけてみたいと思う。近くへ旅に出て

みるのも悪くない。

だが歳を取ると段々と出かけるのが面倒になり、こんな寒いときにこそ、家に閉じこもって

日頃あまり読まない本を、こたつに入ってゆっくりと読みたいと思ってしまうのだが、しかし、これがなかなかできない。最近、諸事情あつて蔵書を一

部、古書店へ持ち込んだことも、読書時間が減ったことに影響しているのかもしれない。

確か林芙美子「目だけで」は読ん

読書のヒントに! 文学・出版の歳時記

3月	2月	1月	12月	11月	10月	8月	7月	6月	5月	4月	
堺自由都市文学賞(大阪府堺市)	吉川英治文学賞 芸術選奨 奈良にゆかりのある『天平の壺』(井上靖)が1958年受賞 奈良県立大宇陀高校出身・黒岩重吾の『天の川の太陽』が1980年受賞	芥川賞(下半年) 直木賞(下半年)	江戸川乱歩賞 大阪女性文芸賞(大阪女性文芸協会)	織田作之助賞(大阪文学振興会関西大学毎日新聞社) 咲くやこの花賞(大阪市)	秋の大古本祭り(四天王寺) 秋の古本まつり(古本供養(百萬遍知恩寺))	下鴨納涼古本まつり(下鴨神社)	芥川賞(上半期) 直木賞(上半期)	女性雑誌の日(27日)	桜桃忌(太宰治)	子どもの読書の日(23日) 世界本の日(23日) 春の大古本祭り(四天王寺) 春の古書大即売会(京都市)	本屋大賞 子どもの読書の日(23日)

意外!? 本の年間推定購入額(一人あたり/円)

都道府県名	全国	東京都	京都市	大阪府	奈良県
2008年	11,416	14,760	12,912	12,031	9,488(全国45位)
2011年	15,179	19,619	16,959	15,913	12,680(全国46位)

(出典)2008年版 書店経営セミナー会報特集号、2011年版 書店経営セミナー会報特集号



きたい」というようなことを言っていたと聞いたことがある。自分も歳を取ってみると、今になってその気持ちが痛いほどわかる。林芙美子といっても、若い人はほとんど作品を読んだことがないかも

しれない。それほど時が過ぎてしまっているのだ。

肝心の春の本について話すのが遅れてしまったが、宮本輝に『春の夢』という力作がある。解説によると、亡父の借財を抱え、母とも別居を余儀なくされて、独り真摯に人生を模索する青年の生きる闘いと一途で清冽な恋。青春の光と影を織り成す長編小説と記されている。私にも人生と向き合った若い時代があった。その頃の気持ちに戻れるなら、読んでみたい一冊である。

季節としての「春」とは直接関係ないが、レイチェル・カーソンの『沈黙の春』はどうだろう。自然保護と化学公害告発の先駆となった名著。この一冊が投げかける意味は今なお重い。

書き忘れた作品もあるかもしれないが、このへんで締めくくることにしよう。いつか機会があれば書き足したい。

春が来ると、私の場合は書店によく足が向くようになる。本との出会いが増える待望の季節である。

<http://www.books-keirindo.co.jp/>

啓林堂書店の外さない本棚



『時間』を哲学する
過去はどこへ行ったのか
中島義道 著(講談社現代新書)

宇宙には時間が逆に流れる場所が存在するということを新聞で読んだことがある。時間とは何か、時間はなぜ流れるのか、過去はどこへ行ったのか。普段の生活の中であまり考えないことだが実際は奥が深い。本書は哲学的論考であって物理の話ではないが、物理学、心理学、古典や文学まで多様な例を学

時間が経つのが早くなったと嘆かれている方に

げ、哲学的頭脳がなくても理解できるように、過去、現在、未来を考察していく時間論入門である。特に副題「過去はどこへ行ったのか」とあるように過去について掘り下げる論考が繰り広げられていく。

人生の短さや時間の速さなどを論じていくが、年齢を重ね時間が経つのが早くなったと嘆かれている方に読んでいただきたい。時間が流れることは実に不思議で、当たり前と思っていることもそうではないかもしれない。日常、普通に感じている事象を深く思索することの大切さを本書は投げかけてくる。

【新大宮店 店長 澤田健吉】



日本の文字
「無声の思考」の封印を解く
石川九揚 著(ちくま新書)

「日本語の特徴は、三種類の文字を使う」という点に尽きる。」という書き出しで始まる本書は、漢字・ひらがな・カタカナを持つ日本語が日本文化や日本人の特性にどのような影響を及ぼしているかを、書家である著者の視点で考察している。読み進めると何度もハツとさせられる。エンピツの持ち方について書かれた場面では、いまの若い人

日本の文字の素晴らしさを再認識させられる

たちの七割は握るようにエンピツを持って文字を書いており、その原因がヨコ書きにあると筆者は語っている。本来、ひらがなはタテ書きを前提としているが、ヨコ書きにしようとする末尾がアルファベットのようになり「ひらがな字形のアルファベット状化」という問題が生じるそうである。そのためヨコ書きに向けた持ち方になったという。あの変な持ち方は進化した形なのだ納得してしまった。いろいろな言語や文字が飛び交うこの世の中で、日本語と日本の文字の素晴らしさを再認識させられる一冊である。

【郡山店 店長 渡部大輔】

命が吹き込まれる

木森があり



奈良の和菓子

「さつま焼(左)」「一口あん打(右奥)」「花好み(右中央)」「オリーブなあられ(右手前)」「風車(右端)」

Imajin21

今
創
造
人

悠久の歴史の流れ、古の都は
今も、その面影を色濃く残す
いくつものドラマがあり
新たな時代が生まれた
そこから先人の英知を知り
人を見つめ直す
そして「今」を創造す

樹が育ち

KYODO SEIHAN PRINTING



そして紙ができ



本誌は、「FSCミックス認証紙」を使用しています。

