



ナラヨヨム

第3号

2006年4月14日発行

発行 (株) 南都銀行(株) 明新社/キリンビール(株) 奈良支社

企画編集

奈良県立図書館情報館

編集協力 (株) 読売奈良ライヴ

spring
2006
Vol. 3

ナラヨヨム。

2006

特集 **香**る奈良

若い奈良 ③

1300年の伝統をもつ奈良。
長い歴史に新たなページを創る
若い力があります。
新しい風の“今”をお伝えます。

生まれ育った奈良を離れて、

はじめて奈良のよさに気づきました。

• いつかパートナーとして、奈良を表現してみたい。



「Nirai Kanai(ニライ・カナイ)～神の棲む美ら島～」

「2004サントリー ザ・カクテルアワード/カクテルコンペティション」優勝作品
沖縄の青い海の彼方にあるという、神の棲む島をイメージした、癒しのカクテル。南米原産のハーブ、マカとローズヒップを使ったりキュール/マカディア、をベースに、沖縄の泡盛美ら島、ブルーキュラソー、ライムジュースをあわせ、スペアミントの葉をたっぷり入れ、勢い良くシェイクして作る。

16	14	12	4	1
編集後記	図書情報館がよむ 正倉院『蘭奢侍』 香木と芥川龍之介『好色』	新連載 河瀬ワールド 殞の森を訪ねて	特集 香る奈良 『香る醤油』 香ばしい香りとともに/吉野・宮滝(梅谷醸造元) 『香る酒』 日本酒がかかる/葛城市(梅乃宿酒造) 『香る魚』 甞る香り/吉野漁協(桜鮎) 『香る水』 霊水湧く香水閣/秋篠寺(香水閣) 『香る花』 愛でる楽しみ、香る楽しみ/吉野・奥千本(桜)	若い奈良 リーガロイヤルホテルバーテンダー 馬場由美子



写真：又兵衛様
提供：大牟田区商工会青年部 部長 宮奥様

◆記憶を呼びさます香り

ふわり...
カーテンが舞い上がる。
「あ...南風。」
眠い目を覚ますために開けた窓から吹き込む風は、
まだひんやりとした冷たさを含むものの、春の香りを部屋へと招き入れた。

ヒトの「五感」には、実に様々な記憶がインプットされている。
それは「想い出」と呼べるほど鮮明なものでなくても、
何かのはずみでザワザワと呼び覚まされるのである。

私は奈良に生まれ、高校を卒業するまでの8年間のすべてを「なら」で過ごした。
両親と共に「吉野」がふるさとであったこともあり、
私は四季の移ろいを吉野の景色とともに記憶している。

さて、パッファローグラスと呼ばれる細長い草が1本入った、
ポーランド生まれのウォッカがある。
キンと冷やしたボトルをフリーザーから取り出し、
ぱりっ...と小気味よい抵抗を指先に感じながら封を切る。
シェイカーの中へと瓶の口を傾けると、とろりと透明の液体が流れ出る。
続いてほの甘いキュラソーと色鮮やかなクランベリー・ジュース、
そしてぎゅっと絞ったライムジュースを注ぎ込む。

シャカシャカシャカ.....
手首の柔らかなスナップ、すばやく伸び縮みする腕のストローク。
もうひとつの材料、「空気」さえも液体の中に溶かし込む。
磨き上げられたグラスへとシェイカーを傾けると、
ピンク色のカクテルは春霞のように細やかな気泡で白く濁る。
シェイクによって生まれる、ちいさな氷片に覆われた液面に唇を近づけると、
ふわり...
記憶の香りが、鼻をかすめた。

幾重にも連なる山々。
なだらかな稜線は、ピンクとも白ともつかないこのくに特有の、
この季節だけが持つ柔らかな色彩に染め上げられる。
そう、これは吉野の春だ。

薄くそいだレモンの皮を、ちいさな花びらのかたちにととのえ、そっと液面に浮かべる。

さくら咲くころ...
心躍る出会い、そして涙した、別れ。
香りとともに、たくさんの景色と想いの記憶がとめどなく溢れ出した。

グラスの中に秘めたこの香り、
それはせつなく甘い記憶を呼び覚ます、魔法の呼び水....

◆リーガロイヤルホテル バートンダー
馬場由美子

YUMIKO BABA

本名: 古澤由美子 仕事上は、旧姓の馬場を使用
昭和46年2月15日 生まれ
奈良県出身

平成元年 奈良市立一条高校卒業

平成元年4月 株式会社ロイヤルホテル入社
フロアサービス課

(フロアアテンダント=ベルガール)

平成5年10月 セラーバー カラオケルーム キャプテン

平成7年4月 ロイヤルスカイラウンジ(バーテンダー)

平成16年 新オープン「日本料理&バー 星宙」
のチーフバーテンダーに。



主な大会歴

- 平成8年 第2回バーテンダーズポートワインカクテルコンテスト「第3位」
- 平成9年 ビーフターインターナショナルカクテルコンペティション
シュートの部「第3位」
- 平成9年 HBA・JW&S社 カクテルコンペティション
モエ・エ・シャンドンの部 阪神支部大会「第1位」
- 平成10年 第2回タカラカクテルコンペティション 洋酒部門「ゴールドメダル」
- 平成10年 大阪国際シネドリーム'98りんくう夢のカクテルコンペティション
ロングカクテル部門「グランプリ」
- 平成13年 HBA・JW&S社 カクテルコンペティションヘネシークラシックの部「優勝」
- 平成13年 ビーフターインターナショナルカクテルコンペティション(日本大会)「グランプリ」
世界大会出場権を獲得 米同時多発テロの影響で、デンマークでの世界大会には出場出来ず。
- 平成14年 ビーフターインターナショナルバーテンダーコンペティション
(世界大会:スペイン・バルセロナにて)フリースタイル部門優勝
- 平成16年 2004サントリー ザ・カクテルアワード/カクテルコンペティションで優勝
カクテル日本一にあたる「2004カクテルアワード」を獲得



日本料理&バー 星宙

リーガロイヤルホテル タワーウイング30階
大阪市北区中之島5-3-68
TEL 06-6448-1121(代表)
<http://www.rhga.co.jp/osaka>



特集

香る奈良

あをによし^{なら} 寧楽^{なげら}の京師^{きやうし}は咲く花の薫^{かほ}ふがごとく今盛りなり
1300年後の今、奈良のそこここに、さまざまな香りがあります。

香る^{shouyu} 醤油

香ばしい香りとともに
— 吉野・宮滝 梅谷醸造元 —

吉野の自然が与えてくれる恵み、
伝統を守り続ける人々。



諸味蔵

醤油は、原料を塩に漬けて保存した「醤(ジャン・ひしお)」が始めとされています。穀物を原料とする「穀醤(こくびしお)」が、現在の醤油の原型と考えられています。やがて、中国に留学していた禅僧・覚心が鎌倉時代に中国から持ち帰った径山寺味噌の製法から、味噌づくりが始まり、紀州・湯浅の村人にその製法を教えているうちに、この醤のうわずみがとてもおいしいことに気づき、今でいう「たまりしょうゆ」になったといわれています。

醤油のルーツ



大樽

天然醸造へのこだわり

吉野離宮跡として知られる宮滝に梅谷醸造元があります。蔵の中に入ると、醤油の香ばしい匂いと十五石(2700リットル)の吉野杉の大樽が目飛び込んできます。四代目店主の梅谷清二さんに伺ったところ、昔は水のきれいなところには、酒蔵、醤油などの醸造元などがたくさんあったのだそうです。宮滝は、吉野川の清らかな水が豊富にあることと、四季の寒暖の差が激

しいため、冬の寒さがこつじの仕込みをする際に雑菌の繁殖を防げること、夏の暑さが、こうじが活発に繁殖できる土地であることが醤油の生成にあっているのだそうです。また、この蔵では、100年以上前の樽が現在も使用されています。仕込みに使う大樽は、呼吸し、大切なこうじ菌などを沁み込ませており、この蔵の宝物だそうです。天然醸造だけに手間がかかります。原料の小麦と大豆を炒る工程から出

荷までには、一年から一年半かかります。けれども、出来上がった醤油は、何とも言えないコクと旨み、香りが楽しめます。また、この蔵には、22本の樽がありますが、自然や気象条件により出来上に微妙な違いがあります。梅谷醸造元は、三人の社員と家族という小規模な人数で生産をおこなっているため、生産数としては、一升瓶で五万本だということです。



手作り味噌セット

新たな試み

昔は、家で味噌を作ることは、ごく普通のことでした。今では、お店で買うものと思っていますが、梅谷醸造元では、必要とあれば、自宅でも味噌作りが簡単にできるようにあらかじめ蒸した大豆と米こうじと塩をセットにして発送しています。また、発送の時期は、春と秋に限定ですが、仕込んだ状態のお味噌を自分の手で容器に入れるだけのお味噌も作っています。

醤油に優しい、そして環境に優しい

現在では、ペットボトルが主流になってきていますが、リサイクルにかかる負担が少なく、醤油に優しい素材として、ビンにこだわっています。ピンは、醤油の素材を変えることが少ないため、味が変わらないということです。

空きピンを回収し、洗浄して再利用しています。



リサイクルで集められたビン



取材協力

梅谷醸造元 吉野郡吉野町宮滝 262-2
TEL 07463-2-3206 FAX 0120-39-3206
http://www.umetani.jp



諸味蔵



大豆蒸釜

香るsake酒

日本酒がかおる

— 葛城市 梅乃宿酒造 —



春四月、厳しい寒さのなか始まった酒造りは、火入れ（低温加熱殺菌）の時を迎える。新酒が出回る秋まで、ゆっくり熟成の時をまつ。
日本酒発祥の地、奈良。その長い伝統の酒造りと香りの関係を探ってみた。

◀ 吉田暁(代表取締役)さんと吉田知子(専務取締役)さんにお話を伺いました。



Q 日本酒が醸す香りですが。
A 日本酒は、世界でも希なお酒のひとつです。というのも、技術というかが技がこれほど加味され造られるお酒は珍しいのです。簡単に言うと、でんぶんをいかに良い麹で良い糖に変えるかでお酒の味や香りが決まるのです。たとえば、同じ醸造酒の葡萄酒は、良い葡萄ができる産地や収穫年によってお酒の味が決まりますし、味や香りも葡萄そのものの性質が受け継がれています。日本酒では、原料がまったく違う味や香りになります。米、水、麹、技などさまざまな要素が毎年微妙に違うお酒を造り出します。

Q 同じ蔵で造っても違うのですか。
A 違います。技を駆使する杜氏の出身地によっても違いますし、長年のうちに酒蔵に住み着いた酵母が、その蔵独自の旨みや香りを醸すこともあるのです。



もろみ 醗の醗酵(発酵状態) 製麹(麹の製造途中) 醗酵タンク群

Q ウイスキーなどと同じ、日本酒は食事の際にもいただくことが多いのですが、あまり香りばかりのお酒はどうも…。
A そうですね。吟醸酒などは食前酒として適当なのではないでしょうか。お酒の香りには、においたつ上立香、口に含んですぐに感じる口中香、飲んだときに鼻に抜け、持続する含味香があります。食事の際には、吟醸酒などは料理の味や香りの邪魔をすることになります。上立香が強すぎるわけですね。また、香りの高いものは、そうそうたくさん飲めない、飽きてくるというか…。

Q 梅乃宿さんでも大吟醸から清酒までさまざまなお酒が造られています。
A ですから、食事の流れで、お酒を変えていただくと一層お酒の楽しみも増すわけです。たとえば、食前には吟醸酒を、食べはじめには軽快なお酒

を、そして料理が進むに連れて旨口のどつしりしたお酒を、そして食後は熟成を重ねた熟酒というように。

Q 食事が進んでいくうちにお酒も変わっていく、料理とお酒が織り成す変奏曲のような…。
A そうですね。食前か

らはじまり、料理によって双方の味が最も引き立つお酒と料理を順番に出して行く、といった新しい料理を考えることもできますね。

Q 大和の酒を縦横に楽しむ「大和の酒御膳」みたいな…。
A そうですね。香り高いお酒から旨口のお酒まで、奈良のうまい料理とともに楽しんでいただくと良いと思います。

4年目を迎えます。葛城山の伏流水を使っていますが、この水は超軟水で、きめ細かい酒を造ることができず。小さな酒蔵ですが、それを支えているのは南部(岩手県)のベテラン杜氏と20代の若い蔵人たちです。時流に流されない、味のある、心地よい余韻を残す、懐の深い旨口の酒を造り続けて行きたいと考えています。

私たちの酒造りでは、料理のうまみを引き立てるようなしっとりとした香りの酒を目指しています。先ほどの言葉で言いますと、口中香を一番重要だと考え、食事の間で

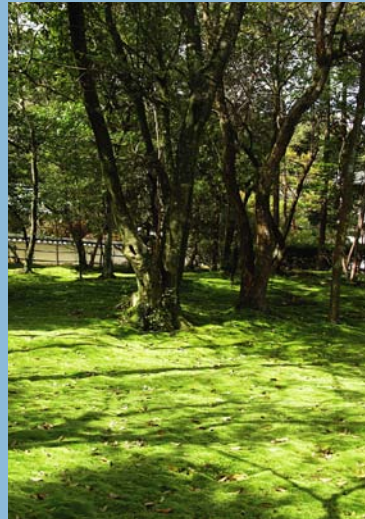


庭にある樹齢320年の梅の古木「梅乃宿」という名前はこの古梅に由来している。

Q 最後にになりましたが、梅乃宿酒造の酒造りについてお伺いします。
A 県内には、明治時代には400軒あまりの酒蔵があったようですが、現在では30軒余りです。奈良のお酒は全体として旨口のお酒が多いのが特徴でしょうか。私たち梅乃宿酒造も明治26年に創業され、今年で創業11



梅乃宿酒造株式会社
奈良県葛城市東室27 TEL 0745-69-2121
http://www.umenoyado.com/
e-mail info@umenoyado.com



境内の庭



梅



白木蓮



關伽井の開扉

香るmizu水

霊水湧く香水閣
— 秋篠寺 香水閣 —

『清浄香水 味如寒露（味は甘露の如し）』
香水閣に湧く水はまるやかでほのかに甘いのです。



取材協力 秋篠寺

平城宮跡の北西、閑静な住宅地に建つ秋篠寺。境内は木々が茂り庭には緑の苔が生えています。また春先には梅や白木蓮が花を咲かせる自然の美しい寺です。
この秋篠寺には香水閣なるものがあります。香る水と書いて、「こずい」とよむ場合は仏に

そなえる水、關伽をさします。東門を入った脇には約1m四方の關伽井とそれを囲う屋形があり、ここに湧く水は常に15m程度の水深を保つそうです。その昔常暁という僧がこの水面に大元帥明王の形影を觀たとも伝えられています。その後常暁は唐に渡り大元帥法を学

びます。
本堂西側の大元堂に秘仏として安置されている大元帥明王像立像は年に一度だけ6月6日に特別開扉されます。この日には普段は閉められている香水閣の扉も開かれ一般の方も水をいただくことができます。

香魚ともいわれる鮎。その西瓜の匂いにもたとえられる独特の香りは、数ある川魚のなかでもひとを魅了してやまない。
吉野川の鮎は、吉野山の桜からの連想か、「桜鮎」とよばれ、江戸の頃から吉野の名産として知られていたらしい。吉野の鮎は、桜の花びらを食べ

育つ。いつしかそんな伝説も生まれた。遡上した鮎は、6月頃には川の中流域に定着し、秋には河口で産卵し一生を終える一年魚である。川では清流の石の表面の苔を食べ、それがあの独特の香りのもとになるといわれている。水がきれいなどころの鮎ほど香り

も強いという。
しかし、戦後利水や発電のため各処に造られたダムは、鮎の生態に大きな影響を与えた。ダムは、遡上を阻害するとともに一斉放水が川を濁らせ、苔などの主要な餌をだめにしてしまう。また、生活排水による汚染による影響も大きい。吉野川の

香るsakana魚

甦る香り
— 吉野漁業 桜鮎 —



冬の間海で過ごした鮎の稚魚は、春先から遡上をはじめ。吉野山が桜色に染まる季節、吉野川の鮎も桜色に染まるとか...



上谷幸人顧問(写真左)、森浦武彦理事(写真右)にお話を伺いました。

取材協力 吉野漁業協同組合
吉野郡吉野町飯貝1576 TEL 07463-2-5236
<http://www1.ocn.ne.jp/~sakuraay/>



トビックス木の鮎
吉野町の国栖地区では、町の再生を願い、「ものづくりの里くまにす」を立ち上げています。和紙、水墨画、陶芸、木工、ガラス工芸、一筆画など、ものづくりを通して地元の人たちや都市部の人たちとの連携や交流を図ろうという試みです。写真の木工品は、メンバーでもある森浦理事さんの作品です。それぞれの工房では、ものづくり体験もできるということです。

ものづくりの里くまにす
吉野郡吉野町新子195 木遊館
TEL 07463-6-6981(森浦武彦まで)

鮎も、20年前に比べその数も五分の一にまで減っている。昨年から、吉野漁業協同組合が中心となり、吉野川を見直す会が結成され、水質良好化に取り組んでいる。河川環境調査や無リン洗剤の使用促進など、さまざまな取り組みが行われている。現在では、遡上する天然の鮎はほとんど見られない。養殖によって育てられた稚魚が放流され、川で育つものが大部分を占める。吉野川に清流と釣り人と「桜鮎」の名にふさわしい鮎が育つよう努力が重ねられているのである。

鮎料理といえば、うるうるか料理に尽きるという。うるかとは、鮎の内臓のことで塩漬けなどにされる。香りのもと、このうるかにあり、うるかが鮎の香りを左右するという。また、鮎といえば塩焼きといわれるが、地元では味噌漬けや甘露煮のほか、つるべ寿司といわれる鮎の押し寿司が名物料理である。江戸期には花見の土産として有名であったようだ。また、冷凍や冷蔵技術の発達で、遠方にも送ることが可能になり、吉野の「桜鮎」は首都圏でもブランドとして認知されはじめており、特産品としての「桜鮎」にかかる期待も大きい。

香る hana 花

四季の移り変わりを風が運び、
花の香りで知る幸せ。



しき嶋の やまとごころを 人とはば
朝日たはほふ 山ぞくら花

本居宣長

愛でる楽しみ、香る楽しみ

— 吉野・興千本 桜 —

春の「花」と言えば、「桜」を思い浮かべる方が多いかと思えます。いにしえのころより人々は、咲き誇る桜に魅了されてきました。
ことに奈良という土地は、「桜」と縁の深い土地です。西行、豊臣秀吉などは、吉野山の桜をこよなく愛しました。特に豊臣秀吉は、桜を一万本も寄進したほどです。現在の吉野山の桜は、三万本あり、その大半は、シロヤマザクラです。

国学者の本居宣長は次の歌を詠んでいます。

神奈備の郷に広がる春の訪れ

— 明日香村 稲淵の棚田 菜の花 —

春の訪れを告げる風物詩として、「菜種梅雨」があります。菜の花（別名 菜種）の咲いている時期に降り続く雨のことをいいます。今にも菜の花の甘い香りが漂ってきそうな名前です。

この時期、明日香村の稲淵の棚田は、菜の花の黄色の絨毯を敷き詰めたような鮮やかさと、昔ながらの田園風景を残しています。

また、明日香の菜の花は、「菜の花プロジェクト」として、休耕田の再利用と地域活性化を担っています。

菜の花や 月は東に 日は西に

与謝蕪村



河瀬ワールド

殯の森を訪ねて 第一章

奈良に生まれ育った映画作家・河瀬直美さんが、認知症の方を主人公にした「殯の森」を今夏、クラクインします。「朝の朱雀」(1997年カンヌ国際映画祭カメラドール)新人監督賞を史上最年少で受賞)と「火垂」(沙羅双樹)に続く、劇場映画としては4作目となります。この新連載では、「組画&ならまち文庫新聞」を河瀬さんと共同で発行する宇多滋樹さんが案内役となり、新作への河瀬さんの想いをお聞きしていきます。次号からは「殯の森」の舞台となる土地にまつわるエピソードなどを紹介する予定です。

映画のタイトル「殯の森」は何を意味するのですか。

河瀬 「殯」という言葉には「喪あがり」という語源があるそうです。地位や身分の高い人が亡くなったときに、本葬の前にその亡骸を棺に納めて仮に祭ること、あるいはその場所のこと、と古語辞典には明記されています。わたしはそれを読んだときに、この儀式の背景にある日本人の死生観を思いました。つまり、わたしたちは死後終わりとは考えておらず、むしろ、つながってゆくものを守られていることを大切にしている民族なのでしょう。ご先祖様も神様、守っていただいている存在。わたしは幼い頃両親と別れて祖母と同世代の夫婦のもとに養女として育ちました。その中で彼らが尊んでいた神

は、ご先祖様でした。もっと言えば、彼らはおてんとうさまに感謝したり、草花をいとおしく育てていました。けっして奢らず、一日一日を大切に暮らして。わたしはそんなひとびとの豊かな心をこの映画で表現したいと思いました。

「森」をイメージできるロケ地は決まりましたか。

河瀬 幼いころから惹かれていた柳生街道のあたりを検討しています。あの道は滝坂の道といって、雨が降ると滝のようになる、ということからそう呼ばれたようです。世界遺産にも指定されている春日奥山の原始林。市街地からほんのわずかな距離にある原始林を想うとき、それを守り続けてきた人がいることの歴史に圧倒

されます。もしこんな素晴らしい場所で撮影ができるのなら、こんなに幸せなことではないですね。

これまでの3作品には必ず雨のシーンがありますが、なぜなのでしょう。

河瀬 激しい雨に打たれば、冷たく辛いものですが、樹木や草花に恵みをもたらすものとも言えます。それに人の生命にも欠かせないのが水です。雨の中を一人で歩いていると、寂しいと思われがちですが、激しい雨風を耐えしのんでこそ、春に花が咲くような至福のときがくることを、私は日々信じて生きています。物語が始まるハッピーなエピソードでは、喜びは表現できないでしょう。「苦」があるから「楽」がある。本当の喜びを表現

するためには、本当の苦しみも表現しなければならぬと考えています。「雨」はそういった意味からどちらかといえば、苦しみの象徴のような、描き方ですね。でも、苦しみを洗い流す、「浄化」の役割も担っているのですよ。

家族で食卓を囲むシーンもよく出てきますが。

河瀬 こちらは、幸せの象徴といえます。家族が食卓を囲むことは、本来とても心やすまるひとときなのではないかと思っています。現代社会は先へ先へと向かうあまり、日々の暮らしに目を向けてはられない状況がときにあります。せめて、家族が一緒に食卓を囲む時間をもてるだけの余裕があれば、人々は経済的な豊かさとともに、心の豊かさも育むのではないのでしょうか。

河瀬さんの映画には、鳥・虫・花・雲・夕焼けなどの自然が音とともに織り込まれています。河瀬さんにとって自然とは何なのでしょう。

河瀬 自然は言語のない世界です。たぶん…人間は言葉をもつようになって一気に進

認知症の方が主人公だと伺いましたが、動機と理由をお聞かせください。

河瀬 日本では急速に高齢化がすすんでおり、認知症は大きな社会問題になりつつあります。現在、65歳以上の15人に1人が認知症だといわれ、患者数は約190万人、20年後には292万人に達すると予測されています。私は現在、軽度の認知症を患っている養母と暮らしています。そうして様々な問題に直面するなかで気付いたこと。それは介護制度や福祉事業が行う中で、地域や近隣の人々との信頼関係をなくして豊かな高齢化社会を築き上げることは困難なことなのだと思います。つまり疎外されがちな認知症の人たちが「不要なもの」ではなく、「人として認

河瀬直美 かわせ なおみ・映画作家
奈良市生まれ。奈良一条高等学校外国語学科卒業後、映画制作への道を進む。現在は「いのちのつながり」制作中。
http://www.kawasenaomi.com

宇多滋樹 うだしげき
「ぶらり奈良町」の発行人&古書喫茶「ちちろ」店主。「近畿日本鉄道90年史」「ミドリ電化設立40周年記念史」(ともに共著)など多数の自分史と社史を執筆編集出版。現在は「大阪通関50年物語」の執筆編集にあたり。



蘭奢待 らんじゃたい

正倉院

黄熟香(いわゆる「蘭奢待」)。全長156cm。足利義満らの切り取った跡が残る。
写真提供：宮内庁正倉院事務所



天下第一の名香として伝説的な香木。蘭奢待とはその文字の中に東大寺を隠した雅名である。熱帯アジア産のいわゆる沈香で、香道がさかんとした中世以来その名が大いに天下に知られた。沈香はジンチョウゲ科の木の幹に樹脂や製油が付着したもので、重くて水に沈んでしまふところからその名がある。中国を経て輸入されたものと見られ、もとは東大寺に伝わったと推測される。木目通り黄味がかった肌で長さ156センチ、太さ21・2×42・5センチ、重さ11・6キロの巨財だが中は空洞で、二寸ほど切り取った跡がある。現在この黄熟香には足利義政・織田信長および明治天皇がこれをきりとった旨の付箋があるが、ほかにも足利義満や足利義教も切り取っている。室町時代には名物趣味の色彩が強くなったが、なかでも正倉院はこの香によって知られており、織田信長も特に所望して一片を貰っている。天正2年(1574)3月27日に、信長は勅使とともに奈良に到着。翌28日蘭奢待は多聞山城に運ばれ、信長らの前で東大寺の大仏師が先例に従って一寸四方のもの二つを切った。こうした例から、蘭奢待は、天下人だけが切ることができるという伝説も生まれた。

芥川龍之介は大正時代を代表する短編小説家である。王朝の古い説話を数々近代小説に仕立てている。「好色」は大正10年9月に執筆された短編小説で、平中(平の貞文)と侍従の恋の駆け引きに香木が巧みに使われている。平安時代と大正時代の“かおり”をお楽しみください。

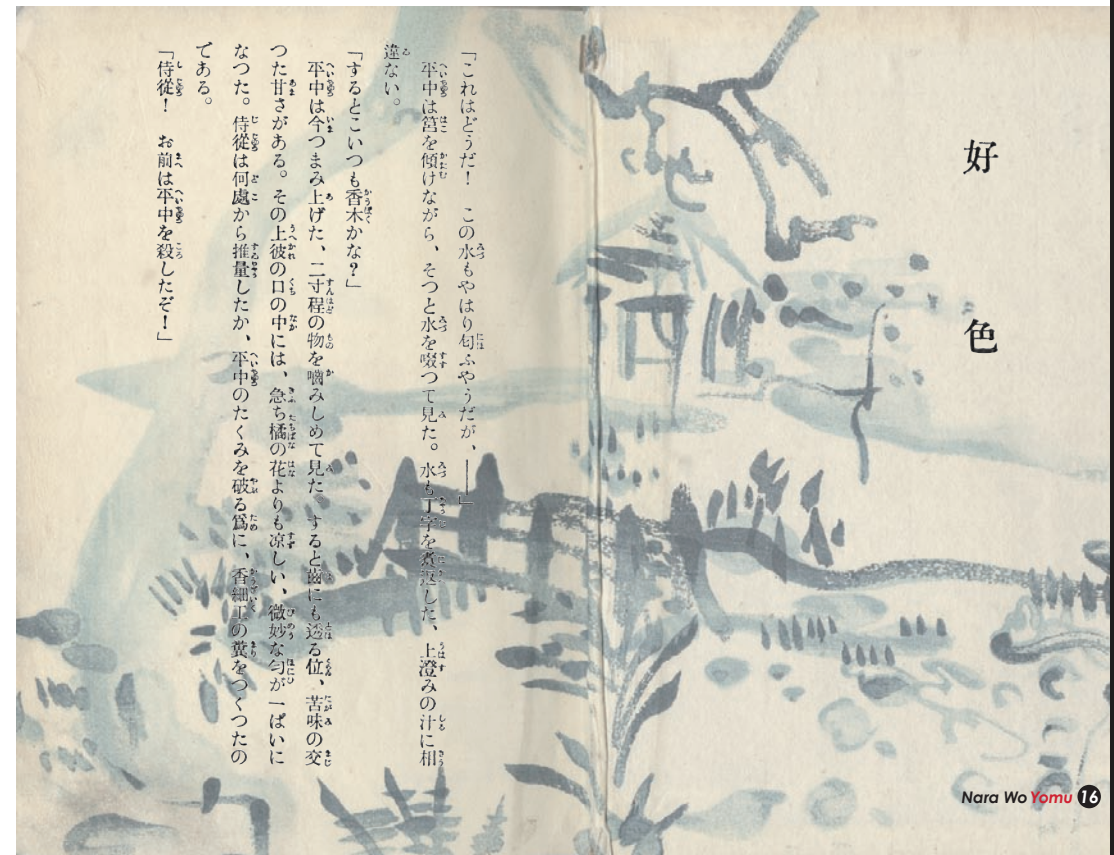
当館所蔵資料：芥川龍之介著『春服』(大正12年5月東京春陽堂より)
装幀：小穴隆一

おあな りゅういち
小穴 隆一 明治27～昭和41 (1894～1966)

長崎県出身、洋画家、俳人(俳号 一游亭)
芥川龍之介とは終生の友で、装幀のほぼすべてをてがけ、「若し僕の名も残るとすれば、僕の作品の作者としてよりも小穴君の装丁した本の作者として残るであらう」とまで述べている。龍之介遺書には「小穴隆一を父と思へ…」とあり、全幅の信頼を寄せていた。

好色 こうしよく

香木と芥川龍之介



どんなに生活が変化しても
人と人のつながりは
変わってほしくないと
願いたいものです。
〈ナント〉はこれからも
人と人のつながりを大切に
地域の皆さまとともに
歩んでいきたいと思えます。

南都銀行はまほろばの心を
未来へと伝えます。



NANTO 南都銀行
奈良市橋本町16 TEL:0742-22-1131

INFORMATION

もがり
河瀬直美始動！長編第4弾「殞の森」
主演女優募集

河瀬直美が映画「殞の森」（今夏クランクイン予定）の準備を始めました。「殞の森」は、グループホームの施設に暮らす認知症の初老の男と、彼を支える介護者の女性との心の交流を描きます。故郷奈良を舞台に人間という存在の原点を探る作品に取り組みます。本作品の主演女優を次のとおり募集いたします。

■主演女優オーディション

この映画に登場する主人公の男性を介護するヘルパー役の女性を公募します。以下の条件を満たす方、プロ、素人問わず、ふるってご応募ください。履歴書と簡単なPR文を同封の上、下記へ郵送下さい。

- 【条件】・年齢（30～40才）の女性
・今夏（7～8月）奈良での撮影スケジュールに参加できる方
・何があってもブレない精神力の持ち主を期待します。

■締め切り・・・4月24日当日消印有効

■応募先
〒630-8113 奈良市法蓮町1214-4
選都「殞の森」オーディション係

☆書類選考を通過された方には、詳しいお知らせをしますので、メールアドレスの明記、もしくは返信用はがきの同封をお願いします。

春爛漫。桜をはじめ、さまざまな花が先を競って咲きはじめる季節になりました。桜色に染まったまちを歩けば、五官で感じる風と香りが春の訪れを教えてください。科学の進歩で四季を通じて食べることで、さける食材が増えましたが、単調だった冬の食材にかわり、旬の食材が五感を愉しませてくれます。忙しく毎日を送っている人も、たまには縁側で庭の花々を眺めながら醤油を一滴おとした焼き蛤をつまみに、冷たくつめたくしたお酒で春の香りを楽しむ。なんてのんびりした時間を過ごしてみたいかがでしょうか。
(ウ)

編集後記

ナラヲヨム 第3号 平成18年4月14日発行
発行者：(株)南都銀行／(株)明新社／
キリンビール(株)奈良支社
企画編集：奈良県立図書館
編集協力：(株)読売奈良ライフ 題字：紫舟

本誌の無断複写・複製・転載を禁じます。

7色印刷・イベント・IT・セールスプロモーション・パルティ



- 本社 630-8141 奈良市南京終町3丁目464番地
TEL 0742-63-0661 (代) FAX 0742-63-0660
- 大阪営業所 543-0001 大阪市天王寺区上本町6丁目6番1号
TEL 06-6771-4501 (代) FAX 06-6773-0492
- もちいどの店 630-8217 奈良市橋本町36番地
TEL 0742-23-3131 (代) FAX 0742-26-0093

URL <http://www.meishin.co.jp>
E-Mail info@meishin.co.jp



キリンビールを一杯どうぞ。

キリンビール株式会社
奈良支社
<http://www.kirin.co.jp/kansai>

飲酒は20歳になってから、お酒は楽しく、ほどほどに。のんだあとはリサイクル。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。