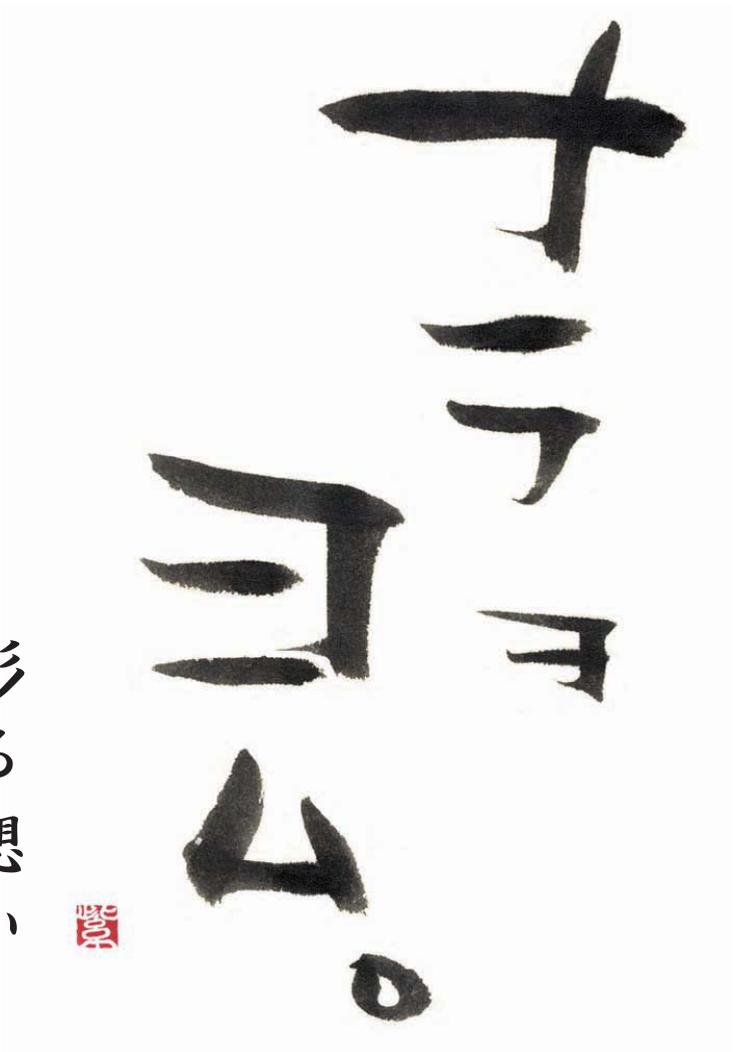


Vol. 7  
2007.5



彩る想い

ナラヲヨム 第7号 2007年5月25日発行

発行者●ナラヲヨム発行委員会 発行責任者●乾昌弘 企画編集●奈良県立図書館情報部



# 若い奈良

WAKAI NARA no.7

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”をお伝えします。



勝井 順子 Junko Katsui

## Profile

株式会社セルム取締役。  
「大切な人たちへのプレゼント」をおもてなしの基本として、ミラノ食堂（新大宮店、イオン高の原店）、Caféジョーコ、神戸にんくや（新大宮店、JR奈良駅前店）のエリアマネージャーを兼ね、レストランプロデュースに携わる。  
2004年、日本フードコーディネーター協会認定「フードコーディネーター」取得、2006年、ベジタブル&フルーツマイスター協会認定野菜のソムリエと「ジュニアベジタブル&フルーツマイスター」取得。現在同社にて、ブライダルおよびパーティーイベントなどのさまざまな「食」のシーンでのメニュー開発を展開。

「食」が織り成す豊かな空間、  
喜びの時間、結びあう人と人  
人を元気にする「食」の  
エンターテイナーでありたい。



がくあじさい

## ナラヲヨム Vol.7 CONTENTS



04



11



12

- 01 若い奈良  
株式会社セルム取締役 勝井順子
- 04 特集 想う奈良—彩る想い  
墨の彩り  
朱墨の彩り  
白地にこめられた彩り—生まれかわる奈良蚊帳
- 10 奈良の街角  
図書情報館トピックス  
「本をなおす 本を残すもうひとつのエコ展」
- 11 図書情報館が読む  
麗しき玉虫厨子
- 12 河瀬ワールド  
殞の森を訪ねて 第五章
- 14 NARA発信倶楽部  
企業人に聞く  
(株)中谷本舗
- 16 編集後記

野菜ソムリエとは？

野菜や果物の魅力をさまざまな形でわかり

この5月1日に、イオン高の原ショッピングセンターに、ミラノ食堂2号店を開店しました。このお店は「野菜のソムリエの本格パスタ」を謳い文句に、馴染み深い定番のパスタに、ビタミン・ミネラルが豊富な野菜をおりまぜて、本格的にパスタを楽しんでいただくというのがコンセプトです。

ところで、新しい店を開店されたそうですね。どのようなレストランですか？

ね？ですが私には、人は人で悩み、人で解決する、という確信というか信念があります。コミュニケーションをはかることで人と人が心を通わせ、幸せな空間が生まれると思うんです。そんな空間を「食」を通して作って行きたい、根底にあるのは「食」を通じて人と人をつなげたい、ということなんです。実際私自身も、共に創り続けているスタッフに救われ、支えられ、共に解決してきたからこそ今がある実感する毎日です。亡くなった母は、畑で作ったたくさん野菜やそれらを使った料理を、よくまわりの人たちに配っていました。作ったものをあげたいというよりも、そこで生まれるコミュニケーションに喜びを感じていたような気がします。健在の野菜を作り続けています。そんなことも影響しているのかもしれない。



やすく伝え、日常生活に取り入れ、もっと豊かな食生活の実現をご提案していくスペシャリストです。奈良では受講できず、私たちがの周りにはたくさん野菜や果物があるのに、案外楽しみ方を知らなくて遠ざかっていることが多いんです。でもそれではせっかくの食事が乏しくなってしまう。豊かな食を楽しんで演出するお手伝いをするわけですね。

どんとイメージが広がっているようです。そうですね。次のステップはパーティーシステム協会（仮称）の立ち上げです。今、そのプロデュースに関わっています。開講二ヵ月後には関西でも展開する予定です。パーティーシステム協会（仮称）とは、インテリア、テーブルコーディネート、パーティーメニューなどトータル的にパーティーを楽しんでいただく

最後に、奈良で生まれ育ったことが、現在の勝井さんどのように影響していると思われませんか。

私は田舎で生まれ、それで、四季のうつろいを身近で見、感じ、それが当たり前で過してきました。旬の食材の素晴らしさやパワー、そしてタイミングをのがすと味わうことできないはかなさも知っています。その瞬間、というものは旬の料理においても、おもてなしにおいても、人の気持ちにおいても、原点であると思っています。

interview

この業界に入られたきっかけは？

私は、奈良市都祁・旧都祁村の出身です。兄が神戸でレストランを展開していたのですが、阪神大震災をきっかけに奈良に戻り、以前からいつか生まれ育った奈良の土地で食を通じたレストランをオープンすることになり、手伝うことになったのがきっかけでした。

お店を展開されるうえで、大切にされていることはどんなことでしょうか？

食事をしていただくだけでなく、お越しいただくお客様に、その時間や空間を思い出深いものにしていただき



たいと思っています。たとえばさりげなく、「こんなふうにするればもっと楽しんでいたか」というご提案をさせていただいたり、「こんなふうに組み合わせればもっと美味しくなる」と言葉添えさせていただいたり、「一緒にお過ごしただくお連れ様との会話が弾み、かけつくりにも努めています。お食事をされるひとときの時間をお客様と、そしてすべてのスタッフと共に、表現できる、そんなお店でありたいと思っています。

ところで、イタリアンである理由はあるのですか？

はじめに会社の方針であつたわけですが、イタリアンは日本人の味覚になじみやすく、また年齢層も広く、アレンジの面でも表現しやすい、そしてなんといっても素材のカラーが豊富なんですよ。たとえば食材の効能でも美味しさをひきたてる盛り付けでも必要な色は、赤・緑・黄・白・黒の5色といわれていますが、イタリアンではこれらの色彩の素材のパワーがすばらしいんです。このような特徴が、結果的には自分の関心や新しい展開に大いに役立っていると思います。

レストラン経営から、さらなる飛躍を目指しておられるとお聞きしましたが。

この業界に入った12年になりました。私はこれまで、美味しいものをより楽しい時間と空間で、というコンセプトでやってきましたが、もう一歩進めて、体に良いものを美味しく



という新たな表現の場を創っていきたくて考え、昨年、有志と共に「食のしあわせ講座」を立ち上げました。そして当講座と住宅メーカーとのタイアップで、住宅展示場を使って家庭での食のコーディネートと、それを演出するキッチン設計のワンポイントアドバイスを「住の幸せは食から」をコンセプトにご提案する講座を定期的に行なわせていただいております。人が集まって、楽しめるキッチンのある家っていいと思うんです。毎日の生活の幸せと食とは切り離せないですよね。そんな意味で、体にいいものを美味しく、さらに楽しく、ということ、食育にもつなげていきたいと思っています。

外食から「食」そのものへということでしょうか。

日常生活は良いことばかりじゃないですよ

だけけるようご提案をするホームパーティー講座や、さまざまな分野でのサビスタスタッフの方々へスキルアップのためのプロ向け講座など内容は盛りだくさんです。

発想の原点はどこにあるのでしょうか。

私自身、演出や表現への欲求が強いんです。感受性つまり五感に訴える表現に関心があるわけです。五感のうち、視覚が80%を占めるといわれています。たとえば、食材をお皿の上で表現することからはじまって、それを取り巻く空間を演出しよう、さらには、喜びのある日常空間にするために、「こんな表現をしてみよう」とか「こんな演出をすれば、もっと楽しくなるよ」と、私の関心はどんどん広がって行きます。そんなことが食育やパーティーシステム協会など新たな展開へと発展していると思います。



白水貫魚さん略歴

- 1923年 福岡県生まれ
- 1949年 九州大学工学部通信工学科卒業
- 1972年 国際的な水墨画家・伊藤紫紅先生に師事
- 1986年 水墨画会「五彩社」を設立
- 1995年 水墨画会「紫水会」を設立
- 2001年 第8回全国水墨画展で内閣総理大臣賞を受賞
- 2007年 薬師寺薬師如来画を薬師寺に奉納
- 全国水墨画協会名誉理事、NHK千林文化センター水墨画講師



**あなたも水墨画に挑戦!**

『水墨で描く仏像画』/日貿出版社

今回紹介した白水貫魚さんの著書で作品図版のほか、水墨画の描き方の手ほどきや仏画、仏像の解説も掲載されています。実際に使える下絵図も3種類付属しています。

**トピックス**

奈良市学園前の大和文華館で6月24日(日)まで「墨の彩り-水墨画と書蹟の名品-」展が開催されています。  
<http://www.kintetsu.jp/kouhou/yamato/index.html>



東大寺音声菩薩

**「墨色はこころの表れ」**

「墨色はこころの表れ」と言われます。描くときは迷わず無心で描かなければなりません。欲を出したら画は描けません。特に仏様は描けないのです。依頼を受けてからおよそ10年。今、描こうと思ったのは、欲が無くなったからです。うまく描こうとか、褒められたいとかそういう思いがなくなり、今ならば薬師如来像を描くことができると思ったのです。



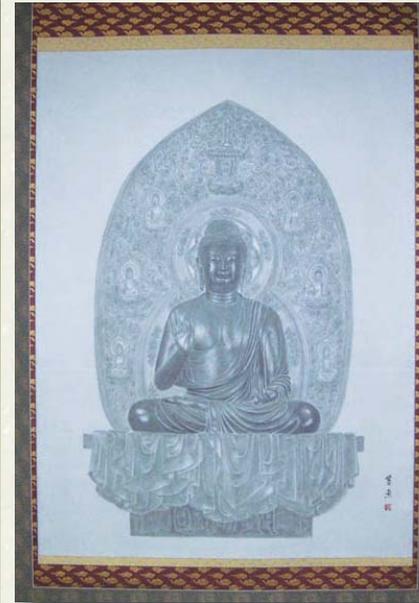
興福寺阿修羅像

**「仏像画に込めた想い」**

仏像画を描くときは、自分の意思で描くのではなく、仏様の「お力」によって描くという気持ちでいます。すると、自然に柔らかなく慈しみのあるお姿になります。薬師如来画は私にとって、最後の画だという気持ちでいます。

**「墨に五彩あり」**

焦・濃・重・淡・清  
 水墨画では、墨だけですべての色(五彩)を表現します。そこに水墨画の奥深さがあります。特に私は、水墨画特有の潤いのある墨色と滲みを生かし、「光と影」を追及して表現しています。



薬師寺薬師如来像  
 (210cm×125cm)  
 協力：薬師寺

**「仏様を描く」**

十数年前、薬師寺日光菩薩を描いた際に、安田映胤薬師寺執事(現管主)から『仏像』を描く人はいるが『仏様』を描ける人はめったにいない。ぜひ、本尊の薬師如来を描いてほしい」と頼まれました。しかしその時は、今の自分にはまだ描けないと思いました。

**彩る想い**

平城京の昔を彩った白、黒、朱。  
 伝統の技が、新たな彩りを添えます。

**墨の彩り**

モノトーンの中に無限の彩りを表現する

**sumi no irodori**

大和郡山市の白水貫魚さん(83歳)は奈良の仏像を独自の水墨技法で描き続けておられます。去る4月15日には、薬師寺本尊を描いた「薬師如来画」を寺に奉納されました。墨の濃淡で無限の彩りを描かれる白水貫魚さんに水墨画の魅力について伺いました。

朱の製品



本朱墨は、手の温もりで膠と本朱を馴染ませ、丹念に削りあげられています。本朱(辰砂)には油気がなく、淡白で墨造りに必要な膠の含みが悪いそうです。また比重が重く型くずれしやすいので、膠がよくしめる極寒の時期にしか造ることができません。「今年の冬のように暖かいと大きなものは造れません」とのことでした。手の平に載せて頂いたときのずっしりとした重みと深みのある美しい朱色が印象的でした。

朱の顔料の原料である「辰砂(しんしゃ)」は、日本では古来「丹(に)」と呼ばれてきました。奈良は「丹」を多く産し「丹」の産する土地を丹生(にう)と称しました。吉野郡に丹生村があり、丹生の神さま「丹生都比売(にうづひめ)」をお祭りした丹生川上神社をはじめとした丹生神社が多く存在しています。

### 「固形朱墨の製法」

朱墨は、黒墨と同じような工程・道具を用いて造られます。練り台の上で、朱顔料と膠をちょうど良い硬さになるまで練ったものを木型に入れ、プレスにかけます。はみ出した部分を切り取り、乾燥台に半年から1年間。十分に水分が抜けていることを確認し、彩色または金箔を巻いて、典具帖紙に包んで桐箱に入れ完成品となります。



固形朱墨



# 朱墨の彩り

syusumi no irodori

悠久の色にこめられた万葉の想い

店内にある創業当時の看板

本朱粉



### 「朱に変われば赤くなる」

という諺がありますが、私は生まれつき朱にまみれて育ちました。奈良は墨造りが盛んでありますが、墨といえば黒いものと思われており、赤い朱墨のあることを知らない人が多いのは残念です。私の家は「寧楽聡明朱座木下照儂堂」との屋号でその朱墨と落款用印朱を百三十年余り造り続けています。と社長(代表取締役)の木下勝章さん。

鮮やかな朱の文字が印象的な灯籠のある店頭



### 「幸福招来のめでたい色・魔除けの守護色」

朱は高貴な色として尊ばれ、古代から人々が最も大切にしてきた色です。空気中では、変色・変質することなく、落ち着いた色合いの朱は、限られた人々しか使われない貴重品でした。古墳の石棺に敷き詰められた朱、朱印状や御朱印船にも見られるように時代の権力を象徴する色であったのです。

明治維新後、法律が改革され、使用が許されるようになりました。一般に使用を許された明治五年に創業。以来、伝統を守って朱を練り続けられてきた老舗 木下照儂堂。ならまちを南にずっと行った瓦堂町に趣のある「朱」の看板が掲げられています。



明治時代の奈良の名産品としても紹介されています。

「奈良之朱墨」

『奈良名産史』(藤田文庫) 藤田祥光著  
藤田祥光氏の編著および手写記録類

「奈良二於て朱墨を製したるは瓦堂町木下新六を以て初とす」と記されています。なお、藤田文庫は全点をデジタル化しており、図書館ホームページで閲覧することもできます。

彩る想い



紙布ブックカバー

ふすま地  
ブックカバー



ならっ布®

協力：  
丸山繊維産業株式会社  
ねっとわーくぎゃらりーならっ布 ならまち店  
〒630-8371 奈良県奈良市光明院町5番地  
TEL 0742-22-8851 FAX 0742-22-8300  
E-mail: network@nawrap.com

不織布ふしよくびんぐレップ紙



ねて手縫したふきんが再現され、奈良蚊帳本来の伝統が伝えられています。

紙布の風合いや染色技術から生まれる色彩が、忘れかけていた感覚を甦らせるようです。奈良蚊帳のルーツを大切にしながら、温もり、和み、安らぎのある和のテイストがここ奈良から提案されています。

伝統の技術とデザインから奈良らしい新たな彩りが生まれています。



撚り紐(よりひも)

抄織糸(しょうせんし)

洋、マニラ麻、紙三稜(みつまた)や楮(こうぞ)などを原料に、基本的に手ですいて作られた和紙を糸にしたものです。和紙を2~15ミリ幅に裁断し、特殊な装置で撚りをかけて糸にします。感触はリネンに近い。天然原料を使って伝統工法で作られる、環境と人に優しい素材でもある。

蚊帳織りふきん



sirozi  
nikomeyareta  
irodori

奈良の代表的な地場産業のひとつに、粗目織物の奈良蚊帳があります。蚊帳は奈良が発祥といわれています。昔はこの家庭でも使われていた蚊帳ですが、昭和40年代以降、使われなくなりました。

和風ラッピング



その技術が奈良を彩ります。  
粗目織物の奈良蚊帳。



雅楽柄ブックカバー

蚊帳そのものは姿を消してしまいましたが、粗目織物という技術から、農業用の遮光ネット「寒冷紗」が誕生しそこからさまざまな製品開発が行われています。奈良蚊帳の風合いや染色技術を生かしたラッピング用資材をはじめ、抄織糸を和風の渋めの色調に染め、蚊帳の織機で織った紙布、これをブックカバー、タペストリー、テーブルセンター、壁面装飾用資材など。一方、昔、行われていたという蚊帳布の端布を重



寒冷紗「紗のれん」

白地にこめられた彩り

生まれかわる奈良蚊帳

# 奈良の街角

第1号



ふおおおと大きな音を立て走り去ってゆくバスを静かに見送る石の道しるべ。空前的旅行ブームがおとずれた江戸後期に立てられたものである。神社仏閣が立ち並ぶ奈良の町には、古から多くの旅人が訪れている。その旅人の案内役として今も昔も静かに活躍しているのが道標である。時代ごとにその形態は移り変わり、現在のものは金属製やコンクリート製。表紙も日本語・英語・中国語・ハングルが並び、時代・旅人の変化を物語っている。路傍にたたずむ石の道標は、そんな変化に埋もれてしまいたいそうだが、しかし老練の道標は我関せずとおおらかに構えている。毎日出会う多くの旅人に「うこそ」「道中気をつけて」と語りかける声が聞こえてきそうな気がする。

## トピックス

### 「本をなおす本を残すもうひとつのエコ展」

去る4月17日から4月30日まで図書館エントランスホールにおいて「本をなおす本を残すもうひとつのエコ展」を開催しました。NPO法人書物の歴史と保存修復に関する研究会との共催で、図書館の修復技術に関するパネルや修復に使う道具などを展示し、本をなおすこと、残すことの大切さをPRしました。期間中簡単なミニノートを作る体験コーナーも実施。多くの方がミニノート作りを楽しみました。今年度、図書館ではNPOとの協働で「図書館修理マイスター養成プロジェクト」を実施します。◆6月20日(水)を皮切りに来年3月5日(水)まで全18回の講座で、現在受講者募集中です(締め切り6月10日、定員30人)詳しくは、<http://www.libraryproject.nara.jp>まで。講座修了後は図書館の修理ボランティアとして活動していただけます。



ミニノート作り体験コーナー「上手く出来たかな？」

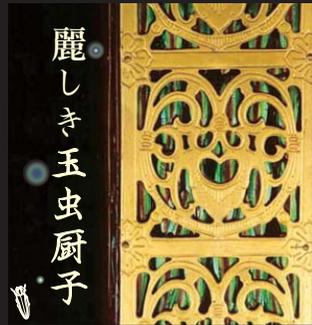


ドイツの医学書 3冊(1914年刊イプソフヒ)(修復前)



修復に用いる道具(プレス機、メス、はさみ等)

## 図書情報館が読む vol.06



玉虫は金の透かし彫りの後ろに

### 麗しき玉虫厨子

あまりにも有名な法隆寺の国宝玉虫厨子。法隆寺で実際に見られた方はたくさんおられると思いますが、あの歴史ある厨子から作成当時の美しさを想像することはできませんでした。厨子を縁取る透かし彫りは金色で、その後ろに玉虫の羽がびっしりとはめ込まれていたそうです。

奈良の動植物について調べているとき「奈良県史」で玉虫厨子の複製があることを知りました。「図説世界の昆虫1」の玉虫のページにも書かれています。戦後間もない昭和20年9月に発足された日本鱗翅学会が、15周年の記念事業として厨子の再現を計画したものの、莫大な費用がかか

ることで断念しかけたときに、奈良市内の古道具商で、玉虫の装飾を残すのみとなっている厨子を見つけたそうです。これは、人間国宝の北村昭齋氏の父である北村大通氏により昭和8年から7年6ヶ月かけて作成された作品で、戦況により最後の装飾がでないままとなっていました。これを、高島屋がスポンサーとなり当時の100万円で購入。ついで玉虫のなかでも「ヤマトタマムシ」の取集が全国によびかけられ、15、595頭が集まり、うち5、348頭が使われついに完成しました。



このようにして、多くの方の協力とすばらしい縁で出来上がったきらびやかな厨子は、昭和35年昆虫科学博覧会での展示などを経て、現在「高島屋史料館」で常設展示されています。玉虫は、箆筒に入れておくこと衣装に困らない、持っていること幸せになるという言い伝えもあります。「祖母の箆筒にしまってあった玉虫を」と寄付された玉虫も使われているそうです。

### もっと深く知る一冊

『聖徳太子と玉虫厨子』石田尚登著 東京美術(1998)

玉虫厨子を通して飛鳥仏教を語り、「玉虫厨子は誰が作ったのか」「どこに安置されていたのか」「なぜ玉虫が使われたのか」の3つの問いにせまる。



小さな蝶番の後ろにも玉虫が使われています。



参考資料：『動物・植物(奈良県史第2巻)』菅沼孝之、御勢久右衛門、岩田重夫編 名著出版(1990) 『図説世界の昆虫1(東兩アジア編)』坂口浩平著 保育社(1979)

協力：高島屋史料館 午前10時～午後5時(休館：日曜・水曜日、年末・年始、展示替えの期間)、入場無料 〒556-0005大阪市浪速区日本橋3-5-25 高島屋東別館 南側入口3階 ささまざまな美術工芸品と、高島屋のキャラクター「ローズちゃん人形」の展示があります。



# 河瀬ワールド もがり 殞の森を訪ねて 第5章

河瀬直美監督が制作した「殞の森」が、第60回カンヌ国際映画祭のコンペティション部門に正式ノミネートが決まりました。河瀬さんの感性が織りなした映画が、三度カンヌの舞台へと翔びたちました。そのすべてが奈良での撮影を経て完成されたものです。今回は歓びの声とともに、長く費やしたカンヌまでの道のりをお聞きました。

**第60回カンヌ国際映画祭正式ノミネートが決定しました。率直な感想をお願いします。**

河瀬 カンヌも還暦を迎え、長い月日途絶えることなくこの映画祭に多くの人が集ったことでしょう。

多くの監督、俳優、製作者たち、数え上げればきりがありません。カンヌにゆかりの監督が大勢いるなか、この記念すべき年にメインコンペティション部門にノミネートされたことは、少なくとも世界を代表する映画監督という位置づけにあるということだと思います。今回は日本からのノミネートが「殞の森」だけということも、非常に誇りに思います。

**奈良を舞台に映画を製作し続けられてきたわけですが、今回の作品で合計3作品がカンヌで上映されています。すべて舞台は奈良ですか？**

河瀬 そうです。世界からすれば、東のはしの国、日本であり、また東京や京都は知られていても、「奈

良」は、ほとんどの人が知りません。これが現実です。しかし、映画を通して、この土地に訪れたいろいろな人はたくさんいます。ひろく奈良が世界に誇れる場所として、認知されるといいですね。

**フランス・パリのスタジオで最終的な編集を終えられたのが、「日本での編集」から変わったところはありますか？**

河瀬 テンポがよくなりました。しげきがよく理解できるようになりました。

同時に、真千子への感情移入がしやすくなりました。日本では、子供を失ったシーンを連想させるような映像を入れ込んでいました。一切削除しました。それよりも、彼女のさびしげな表情だけで構成し、そこにしげきの哀しみも同化していくようなものとなりました。

**すでに作品を観られたスタッフや関係者の方々から、どういった感想を聞かれましたか？**

河瀬 ありません。わたしはその作品づくりにおいて、いつもそのときのベストを尽くします。

もちろんコンディションが悪くてうまくいかないときも、スポーツ選手と同じであります。

選手と同じであります。少し違うのは表現において白黒はつきりさせることは本来おかしいのです。

そのとき、自分にしか撮れなかったものを誠実に向き合って創る。そうして出来上がった作品はもうひとつの人生と呼べるほどなものにも変えがたい宝物です。

自分の子供に対して、ここがよくてここが駄目とは言わないのと同じで、その存在すべてを認め、この世に誕生してきた映画だから、自信をもつてみなさまにお届けできます。

奈良では公開よりいち早くこの映画の鑑賞をしてもらえる『特別試写会チケット』の販売が始まりました。会場にて「殞の森」を一緒に旅する日を楽しみにしています。  
(聞き手⇒うだしげき)

## 特別試写会チケット販売中

**特別試写会チケット 2000円**(税込み)… チケットご購入のお客様に実際に撮影された35ミリフィルム「ひとコマ」をプレゼント。

【特別試写会会場と日程】

- なら100年会館(奈良市)…………… 6/23(土)18:30開演、6/24(日)14:00開演
- 桜井市民会館(桜井市)…………… 6/29(金)14:00開演
- 西吉野コミュニティセンター(五條市)… 6/30(土)14:00開演
- やまと郡山城ホール(大和郡山市)……… 7/1(日)19:00開演

## 「萌の朱雀」ニュープリント上映&トークショー

大阪歴史博物館(問:シネ・ヌーヴォ06-6582-1416)  
6/9(土)①12:00 ②15:00 トークショー-13:50

ドキュメンタリー最新作「垂乳女」と河瀬直美の世界  
プラネット・プラス・ワン(問:プラネット・プラス・ワン06-6377-0023)  
6/23(土)~

カンヌ映画祭コンペティション部門ノミネート作品「殞の森」

シネ・ヌーヴォ(問:シネ・ヌーヴォ06-6582-1416)  
7/7(土)よりセタロードショー①12:50 ②14:50 ③16:45 ④18:40

上映情報

## 河瀬直美 かわせ なおみ・映画作家



奈良市生まれ。奈良一奈高等学校外国語学科卒業後、映画制作への道を歩みはじめる。現在は新作「殞の森」全国巡回ホール上映にむけて奔走中。

<http://www.kawasenaomi.com>

## うだしげき

「ぶらり奈良町」の発行人&古書喫茶「ちろろ」店主。今作品「殞の森」では亡くした妻を思いながらグループホームで暮らす認知症の老人役を演じる。



河瀬

音のすばらしさを指摘する人が多いです。今回の音はデジタル5.1CHを採用し、音に厚みをだしました。

非常に細かい音の編集と、フランスでの高度なミキシング。また、音にかけた時間は、撮影の時間とほぼ同時です。これを担当したのも、フランス側のスタッフです。日本での規模の映画にこれだけの音を再現する映画は初めてだと思います。また、しげきがすばらしいという声をよく聞きます。

冒頭より、本当に感銘を思っている方として違和感なく見ていった、という介護スタッフの方もいらっしやいました。

それから、森の神秘性を語る人もいますね。なかには、そのエロティックな描写に感動する人も。様々な洗礼をうけて、しげきと真千子は森を旅します。しかしそこから抜け出ることができないまま夜を迎えるときその森に潜む生き物たちの息づかいとともに、暗黒を照らす炎、その前で寄り添いあう二人の魂に、そのような感動を覚えるのでしょね。つまり、わ

企業人に聞く

# 奈良の魅力って何ですか？



企業人 株式会社 中谷本舗  
代表取締役 中谷 昌紀氏

## 奥吉野の食文化を古都奈良から全国へ



春の詰め合わせ

**弊**社のルーツは、上北山村にあります。大正十年に、初代が川上村から上北山村に移り、米穀商を営んだのはじまりです。当時は、林業で栄え、人口も多く、たいへん繁栄ぶりでした。しかし、戦後の高度経済成長期に入り、上北山村にも、林業の衰退、過疎化の波が押し寄せました。そんななか、大台ヶ原を中心とする吉野の観光開発もあいまつて、転機が訪れます。昭和36年に開通した大台ヶ原ドライブウェイの中ほどに、二代目が茶屋を構えました。そこで出す名産品として考案されたのが、大台ヶ原に自生する笹を使った笹寿司でした。この大台ヶ原独自のものとして考え出された笹寿司が、現在の「ゐさき寿司」の原形であり、この土地の伝説より、東大寺別当であられました清水公照殿下に命名いただいたものです。そこには、奥吉野の食文化の発信ということももちろんですが、村の活性化や過疎化への対策といった、地域に根ざした使命感があったと思います。ですから、現在でも、弊社の企業風土というか企業精神の根本には、「地域に根ざして奈良の文化を発信する」、「地域の文化を守り育てる」ということがあります。地元文化に根ざした商品ということで、素材へのこだわりも持っています。また、手作りということを大切にしています。これは、「お客様に、手の

といった名産品を中心に据えることにより、根本にある奈良の食文化にこだわりたいと考えています。弊社では、新しいものを取り入れながらも、地域に根ざしたものが重要と考えています。むしろそういう会社にこそ魅力があるのではないかと自負しています。伝統文化に広がりをもたせ、奈良の押し寿司という食文化が、日本全国へ、そして世界へ、と発信できればと思いますが、そこに奈良というパツクポイントがあり、それを大切にしたい、と考えているわけです。また、店舗展開についても奈良に根づきがあり、枝葉に各地の店舗があるともいえるでしょう。本店が上北山村にあるのも同じ理由からです。

繰り返しますが、これからも「奈良に根ざしていく」ということにこだわりながら、食文化の発信に努めて行きたいと考えています。(談)

ぬくもりを伝えたい」ということでもあります。すべてというわけにはいかないのですが、可能な限り機械を使わず、手作りで作業を行っているのもそのためです。もともと保存食ではありませんが、安心安全に供給するために、独自の基準を設けて商品検査を行うなど、品質管理にも万全を期しています。また、奈良という基盤を大切にしながらも、伝統食に新たな手を加えることで、食文化の更なる発展に寄与していきたいと考えています。たとえば、創作商品の開発ですが、歳時を大切にしながら季節商品などがそのひとつです。ひな祭りの手まり寿司や端午の節句、敬老の日のお寿司、また春夏秋冬、各季節にふさわしいお寿司など、です。しかして、これらそれら開発商品に加えて、ゐさき寿司や柿の葉寿司



株式会社 中谷本舗

【上北山村 本店】  
吉野郡上北山村大字河合353番地  
【平城山店】  
奈良市押部町2141-1  
TEL 0742-48-5000  
FAX 0742-47-5330  
<http://www.izasa.co.jp/>

四季折々美味探求  
ゐさき寿司や柿の葉すし、創作すしの  
風味豊かなすしの味をお楽しみください

株式会社 中谷本舗  
〒631-0011 奈良市押部町2141-1  
TEL 0742-48-5000 FAX 0742-47-5330  
<http://www.izasa.co.jp>

KIRIN 10  
奈良の  
ほんもの  
ザンパ  
ザンパ

麒麟ビール株式会社  
奈良統括支社  
<http://www.kirin.co.jp/kansai>

麒麟は20歳になってから、お酒は楽しく、  
ほどほどに、のんだあとにはリサイタル。  
麒麟や麒麟酒の製造は、瓶詰、乳室の  
品質を厳密に管理する技術があります。

梅乃宿  
万葉の浪漫が薫る  
大和の地酒。

梅乃宿酒造株式会社  
奈良県葛城市東家27 TEL 0745-992121  
URL <http://www.umenoyado.com/>

奈良豊澤酒造株式会社

奈良市今市町405番地  
TEL 0742-61-7636  
<http://narr-toyosawa.jp/index.html>

伊勢・鳥羽・志摩へは  
近鉄特急で快適に!

近鉄  
旅客案内テレフォンセンター  
(03) 020-19 000 / 年中受付  
06-6771-3105  
<http://www.kintetsu.co.jp>

細く長くの  
おつきあい  
三輪サウナ

三輪サウナ株式会社  
〒630-0002 奈良市佐紀町3543-15番地  
TEL 0742-32-5324  
FAX 0742-32-5325  
<http://www.sawana.co.jp>

環境への思いやりは、  
ひとへの思いやり。

外壁洗浄・家洗い  
お部屋の消臭、抗菌

株式会社互恵(奈良営業所)  
〒630-8003 奈良市佐紀町3543-15番地  
TEL 0742-32-5324  
FAX 0742-32-5325  
<http://www.gokai21.co.jp>

蚊帳のルーツを大切に、  
粗目織物一筋。

丸山織物産業株式会社  
〒630-8371 奈良市光明町五番地  
TEL 0742-22-8851  
<http://naramachi.nawap.com>

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

7色印刷・イベント・IT・セールスプロモーション・ノベルティ



株式会社 明新社  
MEISHINSHA  
URL <http://www.meishin.co.jp>  
E-Mail [info@meishin.co.jp](mailto:info@meishin.co.jp)

- 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



M.P.S  
+RGB  
PRINTING



ISO 14001



環境にやさしい大豆油  
インキを使用しています。

編集後記



ナ  
ラヲヨム第7号はいかがで  
したでしょうか？  
4月から編集委員も一新して  
新たなスタートです。第2号か  
ら第6号まで「見る」「書く」  
「味わう」など五感シリーズで  
展開して参りましたが、今号か  
らは「想う奈良」をキーワード  
に「ものづくり」にスポットを  
あてて編集していきたいと思  
っています。

今年度最初の第7号では「彩  
る想い」をテーマに、奈良を象  
徴する社寺建築の瓦、柱、壁の  
色、いわば古都の三原色ともい  
うべき「黒」「朱」「白」の三  
色を探りあげました。水墨画、  
朱墨、奈良蚊帳を手がかりに、  
それぞれの色から浮かび上がる  
さまざまな「想い」を「私たち」  
にしてみました。  
一方、玉虫厨子の復元には驚  
きました。昔、博物館で見た本  
物の厨子は黒っぽく古びてい  
たのを覚えていました。当時はあ  
の「玉虫」が金の透かし越しに  
見事に輝いていたのです。14  
00年前もあのように輝いて見  
る人を魅了したことでしょう。  
正倉院御物の復元をはじめ、昔  
の工芸技術を現代に蘇らせる作  
業は大変な努力と根気、研究心  
がないとできません。それだけ  
に出来上がったものには本物と  
同等、いやそれ以上の価値があ  
るのかも知れません。  
今年の春も図書館から見  
える佐保川べりの桜は見事では

た。桜に彩られた図書館で  
好きな読書や思索に耽るのは至  
福のひとつでは無いでしょう  
か。身近にある風景からも四季  
の彩りの美しさを感じることに  
できる。この小さな幸せをしみ  
じみと噛みしめたいものです。  
(つ)

ナラヲヨム 第7号 平成19年5月25日発行

- 企画編集 奈良県立図書館情報館
- 発行責任者 乾 昌弘
- 発行者 【ナラヲヨム発行委員会】  
(株)南都銀行  
(株)明新社  
キリンビール(株)奈良統括支社  
梅乃宿酒造(株)  
奈良豊澤酒造(株)  
(株)中谷本舗  
近畿日本鉄道(株)  
(株)三輪そうめん山本  
(株)互惠  
割烹 つる由  
丸山繊維産業(株)  
奈良トヨペット(株)
- 編集協力 (株)読売奈良ライフ
- 題字 紫舟

目次・後記写真提供  
ねっとわーくざらりーならっぶ ならまち店

本誌の無断複写・複製・転載を禁じます。