



ナラヨム 第12号 2008年12月25日発行 発行者●ナラヨム発行委員会 発行責任者●乾山弘 企画編集●奈良県立図書館

Vol.12
2008.12

ナラヨム。



ならでつくる

— 水に寄り添う



水にみがかれ、 輝きを増していく純白の葛

—400年間変わらず守り続けた井戸水と製法—

水を守り続けて

「水が命」と黒川本家の十二代目、黒川重之さんは語る。宇陀市の黒川本家では代々400年間変わらない製法で吉野葛を作り続けている。葛作りでは大量の水が必要で、黒川本家では敷地内にある井戸水を使用している。葛作りにはこの井戸水がなくてはならないもので

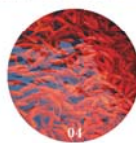
水
特集No.1
ならでつくる
水に寄り添う

水にたずねながら

葛作りは農作業が一段落した、12月頃からはじまる。まず、寒くなり、養分がたまった葛の根塊を掘上げ、それを砕いたものから澱粉を絞り出した粗葛（あらくず）が作られる。粗葛は、まず井戸水を混ぜて沈殿させる。

ある。塩素などが入っている水は、風味を損ない決して使えないからだ。黒川本家では、敷地内にある4本の井戸が活躍している。その中の1本は300年前の江戸中期から使われている。覗きこんでみると、思ったより深く、薄暗い底からヒヤッとした空気が感じられる。生きもののような、タイムスリップするトンネルのような、威厳のある井戸である。

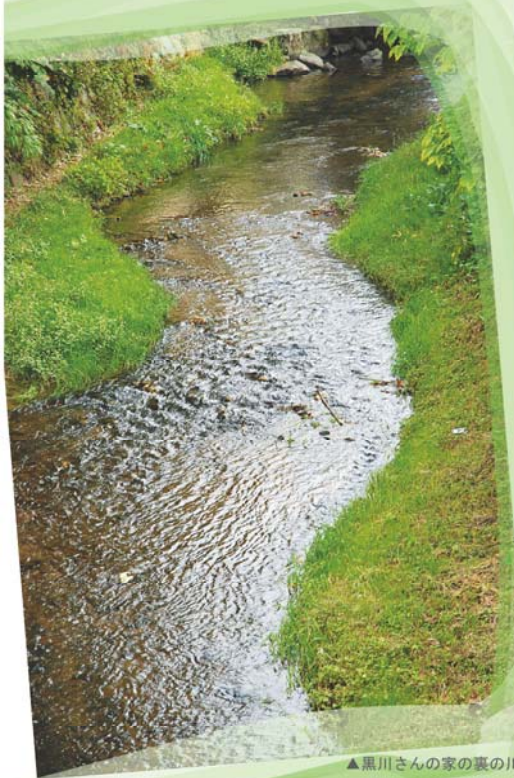
黒川本家の敷地内にある井戸



ナラヲヨム Vol.12

CONTENTS

16	14	12	08	07	01
編集後記	・ 企業人に聞く 株式会社植嶋 代表取締役 植嶋修治氏	連載 ・ なら国際映画祭、告知活動をスタート！ ・ NARA発信倶楽部	若い奈良 ・ チェリスト 西谷牧人氏	奈良の街角 ・ 茶色の電柱、標識、ガードレール 図書館トピックス ・ 入館者150万人達成！	特集 ならでつくる「水に寄り添う」 ・ 水にみがかれ、輝きを増していく純白の葛 ・ 小さな金魚の中に大きな地球が見える



▲黒川さんの家の裏の川



黒川伸一さん▶

葛葉子が、吉野の花見客の土産として有名になり、「宇陀紙」は吉野で漉いた紙を宇陀の紙問屋が扱ったためだそうである。昔から、吉野葛は良質で

という産地と評判が入れ替わった由来を、専務の黒川伸一さんにうかがった。「吉野葛」は宇陀産の

美味しいと有名だったようである。また、地元でも「吉野仕立て」という葛でとろみをつけた椀物や、葛湯などを昔から食生活に取り入れており、葛きり、葛焼きなどの和菓子も食べられているそうである。大宇陀地域では良質の水に恵まれているため、葛作りと同様に酒造りも行われている。黒川本家の裏には清流が流れ、周囲の家々のまわりには用水路が走っている。用

水路には家の裏の川から水を引いているそうで、散水や防火用水、古くは家畜の飲み水としても利用されていたそうである。「うちでは、水道は通っていませんが、ほとんど使いません。炊飯などの飲食用は今も井戸水です。」とのこと。大宇陀は水が作った町であり、今もそこにすむ人々は水と手をとりにあって生活している。

■黒川本家

本店（吉野本葛製造・葛製品販売）
宇陀市大宇陀区上新1921
TEL: 0745-83-0025

東大寺前店
奈良市春日野町16 ふれあい回廊「夢しるべ風しるべ」内
1F 葛の和洋スイーツと茶寮・葛製品販売 TEL: 0742-20-0610
2F 四季の料理と葛料理 TEL: 0742-20-0608



沈殿過程▶

沈殿した葛は、底についた不純物を削りおとし、また水に晒す。水に晒すことでアクなどは上澄みに、水に溶けず葛より重い不純物は底の汚れとして分離される。葛より軽く水に溶けない不純物は葛の表面に残るため表面を洗うことが必要になる。水温が高いと葛が発酵してしまうため、温度管理にも気を配らなければならない。真冬の水作業は、手がかじかんで感覚が無くなってしまふ。これぐらいでどうかと水の色に尋ねながら、上澄みを取り除き、表面を洗う工程を何度もし返していく。葛は、洗った後に白



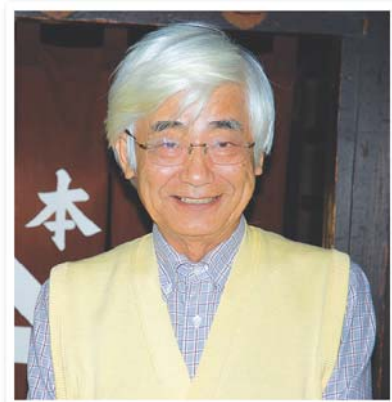
▲葛を切る作業

くなり、濁りの無い純白の固まりができあがる。さらに水分をとり、乾燥させる工程を経て我々が目にするのできる「吉野葛」ができあがる。きめの細かいことをあらわすのに「粉雪のよう」と表現されるが、この吉野葛の細かさは粉雪でさえまだ粗いと思わせる。完成した葛は、均一できめが細かく真っ白で、熟練した職人によって丁寧に作られたことがよくわかる。葛独特の舌ざわり、歯ざわり、のど通りが、京料理、和菓子などに重

水と手をとりにあつて

「吉野葛」と「宇陀紙」

宝されているそう。京都には昔から田原本を経由して大和川で運ばれていた。そして、今でも京都が主な出荷先である。黒川重之さんは、「吉野葛は山の自然と豊かな水の贈り物。変わらない美味しさを皆様に召し上がってもらいたい。」とおっしゃっています。



黒川重之さん▶

水

特集No.2

ならでつくる

に寄り添う

小さな金魚の中に 大きな地球が見える

金魚を育てる現場から「(有)やまと錦魚園」

金魚と”生きた水”
大和郡山市新木町にある「やまと錦魚園」では、富雄川から引いている灌

愛らしい姿で私たちの目を
楽しませてくれる金魚たち。
その金魚たちが元気に生きていける
水とはどんな水なのだろう。

溉用の水を使っている。しかし、水を巡る環境は年々厳しくなってきた。今日では、夏の盛りなど、水不足に悩まされている状況にあるようだ。

早速、金魚池を見せてもらった。水は濁っており、池の底までは日の光が届かない。自然の状態の池底では、夏は冷たく、冬は暖かい水温となっているそうだ。適温は22〜23℃だが、上は35℃位から下は水が凍るくらいまでなら金魚は生きられるようだ。



嶋田輝也さん▶



▲やまと錦魚園、金魚資料館

は、ということ、
「やまと錦魚園」代表の嶋田輝也さんにお話を伺った。金魚にとって良い水というのは、酸素を生み出す植物性プランクトンとアンモニアを分解するバクテリアがバランス良く存在する水であり、見た目は、植物性プランクトンの色である「緑色」をしている、とのことである。こうした水を嶋田さんは「生きた水」と表現されている。

では、家庭で「生きた水」を作ることができる

のだろうか。そのためには、植物性プランクトンを増やすたりするなど、少なくとも1週間くらいの期間が必要

ようである。因みに、養魚場では、人工的に植物性プランクトンが繁殖する水を作るために、鶏糞など化学肥料を入れていくそう。また、消化細菌であるバクテリアが繁殖しやすいよう砂利をひいてやるなどの工夫も必要なようである。

人間にはきれいに見える透き通った水は、金魚にとっては「死んだ水」ともなるのである。ヨーロッパでは昔からアクアリウム（水生生物の飼育設備）が盛んであったが、

ヨーロッパの水は、日本のそれとは違い、硬水で金魚が棲みやすいような水とはいえない。そこで現在市販されている水槽用のろ過装置が開発されたのである。今、店頭で見かけるろ過装置は、今こそ国産のものもあるが、始めはほとんどがドイツ製などヨーロッパのものだった。

日本の水は軟水で、もともと金魚に適していたので、そういった装置は必要なかったようだ。だからといって水槽は、放

◀水の手入れはかかせない



◀らんちゅう

奈良の街角 第6号

高市郡明日香村

自販機まで茶色になつているものもありま
す。景観に配慮し、景
色にわけ込むような目
立たない色になつてい
るそうです。
観光地ではしばしば
見られる光景ではあり
ますが、明日香村では
かなり広い範囲でこの
村全域が歴史的風土

明日香村では
茶色の電柱、標識
ガードレールなどが目立ちます



保存地区である明日香
村では歴史的風土の保
存のためいろいろなさ
業をおこなっています
が、こんなところにも
配慮がされているよう
です。
明日香村をお訪ねの
際は観光資源だけでな
く、道路の標識や電柱
にも目を向けてみてく
ださい。

水

に寄り添う
ならでつくる



▲外堀緑地

◀外堀緑地の金魚



コメント▲

郡山と金魚

もともと大和郡山に金
魚がやってきたのは、江
戸時代のことである。享
保9年(1724)に、柳
澤吉里(吉保の子)が甲斐
(山梨県)から入部した
際に持参したといわれて
いる。幕末には、下級武
士のアルバイトとして金
魚の養殖を奨め、明治維
新の郡山廃藩時にも、失
職した武士の副業にさせ

つておいても洗わずに
も良くない。水が悪くな
れば金魚に寄生虫やカビ
が生えたり、アンモニア
濃度が高くなると酷い場
合はヒレが溶けたりもす
る。植物性プランクトン
バクテリア、餌のバラ
スには非常に気を遣わな
ければならないのである。

たという。

近年は、都市化に伴い、
生産量は減少したものの、
養殖農家約70戸、養殖面
積約50haで、年間金魚
7000万匹、錦鯉約
200万匹が生産されて
いる。郡山では、今も金
魚は大切にされていて、
毎年春には、郡山のお城
まつりで、金魚の品評会
が、おこなわれている。
今回、お話を伺った
「やまと錦魚園」には金



▲見学者に説明する嶋田さん

魚資料館がある。昭和57
年に先代がはじめられた
そうだ。ここでは多種多
様な金魚が見られるほか、
金魚に関する資料や養魚
場の見学もできる。盲学
校の生徒が見学に訪れた
際には、水の音や実際に
触れた金魚の感触に驚き、
感動していたそうだ。気
軽に身近に金魚について
知ることができる場とし
て、開館以来多くの人に
親しまれている。

←千田館長(左)と平原晶子さん、正樹さん

図書情報館トピックス

入館者150万人達成!



この日も夫の正
樹(58歳 会社員)
さんとともに来
館されており、今
日も奈良の歴史
に関する調べも
のため主人

10月19日開館以来の
入館者が150万人に
達しました。150万人
目の入館者は、平原晶子
(56歳 主婦/木津川市
兜台在住)さんです。平
原さんには、当館館長の
千田稔より、花束のほか、
150万人目の入館記
念として贈呈される。山
添村の陶芸家デビット・
バイク・モリソンさん制
作の皿の目録のほか、
当館オリジナル記念グ
ッズ(クリアファイル、
ブックマーク、ポールペ
ン)および、千田館長の
サイン入りの著書など
が記念品として贈呈さ
れました。

と来ました。
夫婦ともとも歴史
や宗教に興味があり、
こちらは奈良に関す
る歴史書も多いので、
本当に利用価値が高
いです。図書情報館は、
落ち着いた雰囲気
で、資料も充実してい
て、また、施設もきれいで
開放感があり、職員の
対応もてきぱきして
いて、気持ちよく利用
しています。150万
人目の入館者という
ことで、驚いています。
光栄です。」と話して
おられました。
千田館長は、「3周
年を前に、入館者数1
50万人というのは、
予想外の速さ。それだ
け多くの方々を利用
していただいている
ということ、今後と
も利用者の皆様方
のご期待に添えるよう
、また皆様方に一層愛
されたい」と職員一
同サービスの実践に
努めたい」と述べま
した。

資料館展示品▶



▲資料館展示品-金魚の歴史

古部物語第3弾! 劇的☆めくるめく図書館〜ななれきりぢたわわれろ〜

2010年の平成
遷都1300年祭を
目前に控え、また、開
館3周年を記念して
「劇的☆めくるめく
図書館〜ななれきり
ぢたわわれろ〜」
を行ないます。
今回はまさしく図
書情報館が劇場とな
り、奈良県出身の俳
優、演出家であり劇団
「カムカム三千年」
を主宰する松村武氏
の作品監修、総合指
導のもと館内をステ
ージとして手に汗を
握る活劇あり、華麗
なる王朝恋愛(スト
ーカー)・絵巻あり、
吉本新喜劇顔負けの
ドタバタコメディあ
りの5つのストーリー
が繰り広げられます。
ただ今チケット発
売中です。皆様のご
参加をお待ちしてお
ります。



(有)やまと錦魚園
郡山金魚資料館【代表 嶋田輝也】
639-1021 大和郡山市新木町107
月曜定休日
TEL:0743-52-3418
FAX:0743-53-3927
http://www.kingyoen.com



自分の音楽性の土壌には、奈良のもつ、素朴さ、懐かしさのようなものがあるような気がします。二回三回の本番をできるだけ高いレベルで演奏していきたい。

profile

西谷 牧人 MAKITO NISHIYA

奈良県出身。5歳よりスズキメソッドにてチェロを始める。奈良市立二名中学校、県立奈良高等学校卒業後、東京藝術大学音楽学部を経て同大学院修了。2002年よりアメリカのインディアナ大学にて研鑽を積み、2004年バフオーマーディプロマコースを修了。これまでに、チェロを杉山実、河野文昭、増藤、ヤーノシュ・シュタルケルの各氏に師事。また、ヨーヨー・マ氏を始めとする多くのチェリストのマスタークラスを受講。これまでに日本国内及びアメリカでのリサイタル、室内楽、オーケストラの活動の他に、バンドネオン奏者小松亮太氏のタンゴ楽団、ライブイマジユ、葉加瀬太郎Violin Summitに参加するなど、ジャンルを超えた演奏活動も行っている。2005年留学を終えて帰国し、同年9月より指揮者の佐渡祐幸に在籍兵庫芸術文化センター管弦楽団のチェロ奏者フォアシュピラーを務める。2008年3月に同楽団を退団し、4月より東京交響楽団の首席チェロ奏者を務める傍ら、東京藝術大学の非常勤講師として後進の指導にも当たっている。

●音楽関係の学校ではなく、普通の学校へ行ったのは？

高校の話ですね。僕は高校2年のときに初めて音楽の道に進みたいと思ったので、普通高校を受験したのは当然の成り行きでした。高校に入学した頃は、理系に進むつもりでした。

●高校時代はロックに夢中だったとか。

奈良高校では軽音楽部に入っていて、友人とロックバンドを組んでいました。スポーツもやっていたのですが、やはりチェロを続けたかったので、特に土日チェロのレッスンなどに当てることにして、運動部は諦めました。バンドではエレキギターを担当していました。ライブでは髪を逆立ててメイクしてはじめてました。青春ですね。実はこの頃のバンドでの経験や、ロックにハマった事がきっかけで、チェロのコンサートでも、恥ずかしがらずに、自分をより表現できるようになりました。

●ソリストではなく、オーケストラに入られた理由は？

元々、人と一緒に演奏する（アンサンブル）のが大好きなんです。気の合う仲間達との室内楽は、最も楽しい音楽の形です。そしてオーケストラ（以下オケ）は、一人ひとりでも充分に素晴らしい演奏家が、1000人集

●これまで最も印象に残っている演奏家・曲は？

たくさんあります。ひとつには絞れませんが、演奏家では、やはりヨーヨー・マさんでしょうか。百年に一人出るかどうかの天才で、CDももちろん素晴らしいのですが、一度でも生で彼の演奏に触れたことは、みんな彼の事が大好きになってしまっています。その魅力のとりこになります。僕は幸運にも、芸大在学時に公開レッスンを受ける事が出来ました。そこでたくさんさんの事を学びましたが、一番印象に残っているのは、演奏は一人でするものではなくて、お客さんに語りかけるもの。自分が大切だと思ったことを信じて、それをお客さんと分かち合おうんだという事です。その日から、僕の中で、演奏に対する姿勢のよくなるものがあったと思います。曲はありますが、絞れません。

●最初に佐渡さんのオーケストラに入られたわけですが、佐渡さんとはどんな出会いがあったのですか？

まだ学生のとときに、佐渡さん指揮の東京のオケにエキストラとして演奏した事があって、それまでに感じた事のない「熱さ」を感じました。その後も佐渡さんの活動やキャラクターに興味があったのでずっと注目していて、2005年に佐渡さんが西宮に作られた兵庫県立芸術文化センターの付属管弦楽団のオーディションに合格し、その第一期生になりました。このオケのオーディションは世界中で行われていた関係で、佐渡さんはシカゴにも来られ、ちょうど僕もアメリカ留学中だったので、シカゴまでマイナスイ度の中、チェロを助手席に積んで高速道路を5時間飛ばし、オーディションに向かいました。シカゴで佐渡さんに会えたときの事は今でも忘れません。その後、兵庫のオケではたくさん共演して、とてもお世話になりました。僕の結婚式にはメッセージとドンペリを送ってくださいました。温厚でノリの良い見聞分と言った感じです。



▲演奏会の休憩時間に指揮者佐渡祐幸氏と

interview

若い奈良 No.12

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。

●そもそもチェロをはじめられたきっかけは？

生まれは長野県の松本なのですが、松本にはスズキメソッドという世界的な弦楽器教室の総本部があり、当時は会長の鈴木慎一さん（1988〜1998）もお元気でした。そのため、松本という町は、特別に音楽（特にヴァイオリン）が盛んで、ヴァイオリンを習っている子供の人口も日本では一番多いのではないのでしょうか。それで、僕が5歳のときに友達やヴァイオリンを習っていて僕も興味を持ちました。その子の父さんが、「男の子だったらチェロが良いよ」と勧めた下に行き、それで、「一度スズキの教室に見学に行き、ヴァイオリンとチェロを見て、自分で「チェロがいい」と言ったらそうです。その時のことはもう覚えていませんが（苦笑）。



▲2005年4月、アメリカ・インディアナの
師シュタルケル氏の自宅にて

僕にとつて、地元の奈良で演奏することは、いつも特別な想いがあります。自分の故郷に帰って演奏するというのは、同時に自分の原点を見つめなおす機会にもなるからです。これからも、機会を見つけて奈良で演奏を続けたいです。(談)

● 今後のコンサートなどの予定は？
関西だと、来年1月10、11、12日と3月13、14、15日には古巣、兵庫芸術文化センターオケの定期演奏会に客演します。また、2月4日には東京の紀尾井ホールで、N響団友オケさんと、初めてドヴォルジャークのチェロ協奏曲を演奏します。

● それでは最後にファンの方々に一言お願いします。
僕にとつて、地元の奈良で演奏することは、いつも特別な想いがあります。自分の故郷に帰って演奏するというのは、同時に自分の原点を見つめなおす機会にもなるからです。これからも、機会を見つけて奈良で演奏を続けたいです。(談)

● 奈良という場所でやってみたくはないですか？
2006年に、既に大安寺の本堂で、チェロ一本のソロリサイタルをさせて頂いた。そこで篤敏郎作曲のチェロのための「文楽」を

● 奈良と自分の音楽の関係性についてはどのように考えておられますか？
僕は奈良に住みながらも、チェロを大阪に置いて行ったので、子供の頃は奈良ではほとんど演奏したことはありませんでした。今でも、音楽大学もブローの常設の楽団もないこともあり、音楽が盛んなところだという印象はありませんが、「文化」というものに関してはやはり特別な場所です。いつも近鉄電車から見える平城宮跡や若草山を見る度に、1300年の歴史を想い、感慨にふけります。クラシック音楽はたかだか400年前のもので、まだまだですね(笑)。京都に比べて時代も古く、素朴な印象があり、それがとても好きです。そんな土壌で育ったからか、素朴さ、懐かしさ、というものには強く惹かれます。そういう感情は、演奏にもとても影響していると思います。



▲2006年5月、奈良日独協会と日仏協会の交流会の折のソロコンサート(大安寺本堂にて)

● ところでチェロの魅力って何ですか？
なんとと言っても音色ではないでしょうか。よく「人間の声に一番近い」と言われますが、温かみのある音は、落ち着いた気持ちにさせてくれます。音域も弦楽器の中では一番広く、5/6オクターヴくらいあるので、チェロだけでもアンサンブルができます。あとは、見た目のカッコ良さですね。オケのチェロセクションが、一心不乱に弾

演奏させていたのは、やはり特別な体験でした。そのような、奈良ならではの歴史を感じられるコンサートを、今後も出来るものならやってみたいですね。

● 今年、同じ高校の後輩が日本音楽コンクールで優勝しましたが、何か一言。
伊東裕(いとう ゆう)君、大快挙ですね。僕は音コンの本選会で始めて彼の演奏を聴きました。が、瑞々しくて温かくて、若さ溢れる素晴らしい演奏でした。彼が奈良高校を受験する前も、コンクールの本選の前にも、励ましの手紙を勝手に送りましたが、あんなに上手いって知らなかった。余計な事したなと後で思いました(笑)。今後、1位を取った事で、周りからの見られ方も変わった。して大変かもしれませんが、まだ16歳ということ、とりあえず奈良でのびのびと好きな事をやって(それが音楽でなくても)、高校生活をエンジョイして欲しいです。



▲2008年11月、図書館でのリサイタルで伊東裕さんと

● これからの抱負、新たにチャレンジしたいことなどは？
とりあえず、目の前の本番をひとつひとつ出来るだけ高いところまで仕上げるのが、当面の目標です。この1年で、オケだけで100、他も合わせると120ほどの本番があります。ほぼ3日に1回のコンサート。それだけの数をこなしながら、気が付いたら以前よりも楽に弾けたり、理解が深まっていたり、

く姿はなかなか男性的で見ものですが、メロディーを甘く奏するときには女性的かもしれませんね。

11月24日(月・祝)、図書館で「西谷牧人チェロリサイタル」開催!

ピアノ：奈良田朋子さん

応募が500件を超え、急遽、席数を増やしての公演でした。また、今年の日音楽コンクールチェロ部門で優勝された伊東裕さんも客席に。先輩後輩のエール交換サプライズも。

● 今回の図書館でのリサイタルについて一言
いつも感じるのですが、嬉しい故郷でのコンサート。今回もたくさんのお客さんに恵まれ、楽しいひと時となりました。モダンな図書館のロビーはガラス張り、普段のコンサートホールとは違って、演奏中もずっと外の景色が見えていました。お客さんからも、我々演奏者のバックに紅葉が見えて、絵画的にもとても良かったようです。図書館のコンサートという事で、普段コンサートホールには足を運ばない方々もきつとらっしゃっていたと思います。そんな方々に聴いていただけたのもとても嬉しい事。時間を大幅にオーバーしたにも関わらず、とても真剣に静かに、そして温かい雰囲気聴いて頂けて、こちらとても集中して楽しく演奏出来ました。情報館の皆さまの支えと、お客さんの温かさに迎えられ、気持ちよく演奏できて幸せでした。音楽や作品の良さも、それなりに伝えられたような気がして、本格的なプログラムを組んで、むしろ良かったと思います。またこのような機会がありましたら、是非次回も楽しい企画を練って臨みたいと思います。お世話になりました。どうもありがとうございました。

なら国際映画祭、告知活動をスタート!

(2010年秋開催予定)

なら国際映画祭実行委員会(委員長・河瀬直美)は、この10月、地域住民にむけた二つのイベントを実施し、再来年の秋に予定されている映画祭への支援を呼びかけました。



10/4 なら100年金館 「なら国際映画祭シンポジウム」

10月4日、なら100年金館で行われたシンポジウムには、映画祭の提唱者である河瀬直美映画監督がモデレーターに、そして東洋文化研究家のアレックス・カー氏と冒険家でモンベル代表の辰野勇氏がゲストに招かれました。「文化は、かならず『まち』を元気にします」をテーマに、350人の聴衆の前で活発な議論が展開され、同時に「奈良を世界に発信し、映画のみならず文化交流の場になる独自の映画祭」の意義も語り合われました。



10/24 奈良県新公会堂 「日本&タイの映像文化交流の夕べ」

10月24日には、タイの「タムくん」ことウィスット・ボンニット氏(アニメーション作家・ミュージシャン)を奈良県新公会堂に招き、映像とライブサウンドを交えた河瀬監督とのトークショーが行われました。これはアニメやゲーム、映画などの関西クリエイティブ界の振興を目指す「CRIS関西2008」の一環として実施されましたが、日本&タイの映像文化交流の夕べともなり、400名近い来場者の映画祭への期待を高めることになりました。



映画祭ってなに?



WHAT'S THE Film Festival?

フリー百科事典『ウィキペディア(Wikipedia)』によれば、「映画祭とは、特定の場所において、期間限定で開催される映画関連のイベント」であるとしています。加えて「年に一度など、定期的な開催サイクルを持ち、名称は開催地の地名を冠したものであることが多い」となっています。

また、映画の上演とイベント作品の中から賞の授与を含むことがある」とし、「その目的は映画の振興と発展のために、同時代におけるすぐれた作品を顕彰ならびに広報することにあり、同時に開催都市のイメージアップも兼ねている」と一般的な映画祭の概念を解説しています。世界で最も権威のあるカンヌ国際映画祭は、1946年にフランス政府が開催して以来、毎年5月に催されています。今では単に「カンヌ祭」とも呼ばれ、地名自体が映画祭の代名詞になるほど大きなイベントになっています。著名な映画人や文化人が審査員となりノミネートされた20本前後の映画作品の中から受賞作品を選んでいます。最高賞は「パルムドール」と呼ばれ、審査員特別賞は「グランプリ」と呼称されています(2007年、河瀬直美に授与)。その他、新人賞として「カメラドール」などの賞があります(1997年、河瀬直美に授与)。

併設されている国際映画見本市(マーケット)には、例年800社、数千人の映画製作者(プロデューサー)、バイヤー、俳優などが揃い、新作映画を売り込むプロモーションの場となっているため、多くのメディア関係者も世界各地から集まります。2010年に開催が予定されている「第1回なら国際映画祭」も、将来カンヌのように大きな年中行事に育つかも知れません。そのため、今、着々と準備が進められています。

出典:フリー百科事典『ウィキペディア(Wikipedia)』

企業人に聞く
奈良の魅力って何ですか？



「奈良祥樂」の売場全体

奈良はお菓子のみならず、日本のお菓子もコンと愛さず、素材を大切に味付けし、お菓子にこだわりたい。【懐かしさを和むひとにお届けします。】



今月の企業人
株式会社植嶋
代表取締役 植嶋修治氏

奈良にこだわったお菓子を通して
新たな発信を

弊社は、奈良斑鳩の地において、昭和2年より砂糖・小麦粉等の原材料卸売りをはじめ、戦後になって菓子専門として事業を特化させました。創業81年ということになります。

さて、今日の菓子市場は、大量生産・大量流通のナショナルブランドとエリア限定のブランド商品の二極化が進んでいます。弊社では、どちらかといえば後者の流れに沿うべく、メーカーと消費者の間にあって、中間流通機能を強化しながら、両者のニーズを取り込み、新たなアイデアで企画を立案し、商品の付加価値を高めることに重点を置いています。

それだけの情報が、メーカーからも消費者からも得られる位置にあるということになります。

ところで、その付加価値の出発点は、やはりここ「奈良発のお菓子」にあると考えています。平成選都1300年を目前に控え、それにちなんで奈良ブランドのお菓子の商品を開発することは、弊社にとってもふさわしいものだと考えています。

奈良は知れば知るほど奥が深く、素材や原材料に事欠かないのにアピールが下手だなと思います。お菓子の分野でも、新しい商品開発ができるのではないかと、あるいはふさわしい素材があるのではないかと考えました。改めて奈良の県産品を見ても、どこにも負けない農産物がたくさんあると思います。それを加工し、県内のみならず全国に発信していくことが、弊社の使命でもあると考えています。

また、数量限定で手づくり感のある商品、これは確かに高コストになってしまっていますが、それも付加価値として認められるような商品を通させたいと考えています。そのためには、それを説明できる人がぜひとも必要だと考えています。ですから、人への投資が大切なポイントだと考えています。社員の平均年齢は35歳くらい、管理職を除くと30歳前後です。まだまだ若いゆえに未熟さもあるにはありますが、そこは人づくり

「大和のお菓子」

自然の恵みを受けた原料(国内産水稲米)を特に厳選し、本物の味を求め続ける「心と技」で奈良県内のメーカー様が作り上げた伝統の商品です。

「極豆」

厳選したそら豆・植物油・天然塩を、昔ながらの丸釜で豆の様子をしっくり見ながら丁寧に仕上げ、一粒一粒丹念に仕上げると召し上がって頂けます。



株式会社植嶋
生駒郡斑鳩町龍田2-2-11
TEL 0745-74-1111 (代)
FAX 0745-74-0251

の途上だと考えているわけです。

昨今、奈良の空洞化を見るにつけ、寂しいなと思います。そのような地元の素材を使った新しいブランド商品を発信する拠点として、ぜひとも地元でアンテナショップをつくりたいと考えています。中間流通機能という弊社の特質を活用してもらいながら、メーカーや消費者ニーズの活性化に寄与したいと思っています。

さらに、食べることを通じての「食育」ということで、食の安全・安心についても見直して行きたい、これは先ほど申し上げました地元の素材の見直しとも繋がっていると思います。何と云っても、お菓子は、人が生まれてからお年寄りまで、すべての方々が対象の商品です。だからこそ、素材ニーズなどの掘り起こし、見直しに終わりは無いと思うのです。(談)

環境への思いやりは、わたしたちの願いです。

株式会社 五環
〒630-0201 生駒市小幡町1349-1
TEL 0745-71-7377 FAX 0745-71-7378
http://www.gokel21.co.jp

今山水
細く長くのおつきあい
株式会社 三輪ヤ
今山水

〒633-0172 奈良県生駒市南郷町1-1-1 TEL 0741-43-6861 FAX 0741-43-6862
http://www.mitsunoya.co.jp

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
(9:00~19:00/年中無休)
06-6771-3105
http://www.kintetsu.co.jp/

四季折々美味探求
みざさ寿司や柿の葉すし、創作すしの風味豊かな手づくり味をお楽しみください

株式会社 中谷本舗
〒631-0011 奈良市神鹿町2141-1
TEL 0742-48-5000 FAX 0742-41-5338
http://www.izasa.co.jp

奈良豊澤酒造株式会社

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

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
奈良県葛城市東堂27 TEL 0745-69-2121
URL http://www.umenosodo.com/

KIRIN
奈良のほんもの
キリンビール
乾杯!

キリンビール株式会社
奈良支社
www.kirin.co.jp/kansai
飲酒は20歳になってから。
飲酒運転は法律で禁止されています。

お菓子の総合商社

株式会社 植嶋
www.ueshima-net.co.jp
本社 〒636-0193
奈良県生駒郡斑鳩町龍田2丁目2番11号
TEL (0745)74-1111 FAX (0745)74-0251



これからも「ずっと」
あなたとともに……
南都銀行

あなたの未来は、
私たちの未来です。
あなたの大切な未来に向かって、
南都銀行はあなたの
頼れるパートナーで
あり続けたいと考えています。
これからも「ずっと」
あなたとともに
あゆみ続けていきます。

ナント・なら・ずっと!
NANTO 南都銀行
本店:奈良市橋本町16
<http://www.nantobank.co.jp>

ナラヨム 第12号
平成20年12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)互恵
割烹 つる由
丸山繊維産業(株)
奈良トヨペット(株)
近鉄観光株式会社
(株)植嶋

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。

編集後記



今年度の「ナラヨム」のメインテーマは、「奈良でつくる」です。今号は「水」をサブテーマに特集を組みました。今回取材にあたって水にかかわる仕事を考えてとき、漁師、染物、和紙、酒造、農業いろいろの思い浮かびましたが、奈良にかかわりの深いものとして、「吉野葛」と「金魚」を取り上げることになりました。どちらも奈良の美しい水と、水を大切に守り続けてきた人々の贈り物といえるのです。

水と云うものは、私たちが生活とは切っても切り離せないもので、すべてのものが存在するためには欠かせないものと言っても過言ではないと思います。水は、植物、魚、動物を育て、そこから農業や漁業が発展し、私たちの食を支え、水車やダムなどで動力を供給し、工業の製造過程に利用されているのは今更言うまでもありません。また、滝や噴水などで私たちの心を和ませたり、お風呂や温泉などで疲れをとる働きもしています。私たちは知らず知らずのうちに、水に大変お世話になっていきます。一方、そんな大切な水が、環境の変化によって、地下水の枯渇で地盤沈下を起し、農業に支障をきたしたり、安全な飲料水が確保できず、多数の人々が死に至っている国があったり、水の大切さを痛感する事も

たくさん起こっています。今回の取材を終えて、改めて水の大切さを感じました。どちらも美しい自然水があつてこそ作られるものです。美しい水を守らなくてはなりません。美しい水を守らなくては、水質汚濁の7割近くは一般家庭からの生活排水が原因となつていきます。台所からの油や、洗剤などが主な原因というデータがありますが、使用を規制することは困難なため、私たち個人個人の環境意識がなければ、美しい水を守っていけないことになりません。せつかく美しい水に恵まれた国に生きているのですから、おいしい天然水とそとの贈り物を、いつまでも楽しみたいものです。ね。(く)

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

□ 本社 630-8141 奈良市南宮終町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

20000116(02)
M.P.S
+RGB
PRINTING

ISO 14001
JQA-EM2026
PRINTED WITH
SOY INK
環境にやさしい大豆油
インキを使用しています。

奈良・春日農山 **伊日亭**
TAKUBI TEI

奈良市春日野町158
TEL.0742-26-2021

近鉄観光株式会社
<http://www.kintetu-kankou.com/>

The Grand Suite
NEW ALPHARD
誕生

奈良トヨペット 奈良店
TEL 0120-167-567
<http://www.naratoyota.jp>

丸山繊維産業株式会社
〒630-8371 奈良市光野町五番地
TEL 0742-22-5851
<http://www.nuramachi.nawrap.com>

割烹 **つる由**

奈良市橋本町212-1
0742-26-7798

奈良市福智院町2-1
0742-27-3025