

ザンセンム。

ならのこなもん





- 01 特集 ならのこなもん
- 02~03 エッセイ こなもんの記憶 県立図書情報館長／千田稔
- 04 米粉「米粉パンだけのパン屋さん。」
米粉のパンとお菓子 睦実(大和郡山市)
- 05 「100%奈良県産あります」粉源／岡野英幸さん(奈良市)
- 06 小麦粉「ならの小麦パン。」
フジエダハウス(大和郡山市)
- 07 「昭和30年代まではどっさり作っててんで」
南檜垣宮農組合／松井義憲さん(天理市)
- 08~09 ソバ「ならの蕎麦。」
荒神の里 笠そば／森泰子さん(桜井市)
- 10~11 ならのやま
奈良県で一番高い山は近畿で一番高い山!〜八経ヶ岳(八剣山)〜
- 12 図書情報館トピックス・編集後記

C O N T E N T S



特集

なまらのいなもん

温故知新の米粉
稀少小麦のパン
名物ソバ
100パーセント奈良の
A級こなもんを



こなもんの 記憶

県立図書館館長 千田 稔



ボクの幼少時代は、戦後間もなくである。農村で育ったから、海産物や肉類を除いては、そんなに食料事情が悪くはなかったようだ。とはいえ、まずしい食生活であった。米だつて家で食べるのを節約して、供出に出して、おやつが今のように潤沢にあるわけではない。家庭ではこなもんで、子どものおやつとするのが手っ取り早い方法であった。

大和の田舎で、お好み焼きなんていうものは、聞いたこともなかった。でも、今から振り返ると、お好み焼きの薄いものを作つてもらつていた記憶がある。水でねつた小麦粉で、ほとんど具らしきものを入れずに、紅しょうがぐらいは入つていたかもしれないが、フライパンで丸い形に焼いて作るのだ。料理法というよりも、その名前がなつかしい。「洋食」といつたり「シキシキ」といつたりした。なぜ洋食といつたのか分からないが、おそらく小麦粉とフライパンが、西洋への憧れであつたのだろう。なぜ、シキシキといつたのだろうか。フライパンの上に小麦粉を水でねつたのを敷くようにして焼いたからだと思うのだが、何かの式に供されたので、「式式」だという説もある。

今では、盆地の人もその名を知らないが「おみ(おみい)」という食べ物があつた。美味いという記憶はない。おみとは、みそ雑炊のことである。簡単にいえば、ご飯が足りない時に味噌汁に冷ご飯をまぜて作るのだが、ボクの記憶では、団子が入つていたように思う。おそらく小麦粉に水を加えて固まりにしたのを具のようにして煮たもので、戦中・戦後の腹を満たすために作られたのだろう。上品な雑炊というものではなかった。



しんこ……安堵町歴史民俗資料館(生駒郡安堵町)で10月末に行われた「しんこ作り体験教室」にて。この日の作り方は、米粉と上新粉8対2の配合に湯をそそぎ手でこね小分けにし、鉄のねじり型か手で成形し、熱湯でゆでるか、せいろで蒸す。仕上げに、祝儀用は食紅を、仏事には緑の食用色素を付ける。

厳密にはこなもんではないが、大豆の粉(きなこ)をもちいるから、こなもんの仲間に入れてもよいものがある。それは、お正月の白味噌のお雑煮に焼いた丸餅を入れ、柔らかくなつてからお餅をお椀から取り出して、きな粉をまぶして食べる習わしである。ボクは、大きくなるまで日本全国の家庭で、お雑煮に浸したお餅にきな粉をつけているものと疑いすらしなかった。

ある時、そのことを県外の人に言ったところ、目を丸くして驚いた表情をされたことが忘れられない。余程、めずらしいお雑煮の食べ方なのだ、その時、初めて知ったのである。

まだ、農家にかまどがあつた時、雑煮は男によつて、大豆の枯れ枝を燃料にして作られた。それはボクの記憶にはつきりとある。なぜ大豆かというと、「まめ、まめしく」元気で過ごせるようにという願い事かなえるためであつたらしい。だから、お餅にきな粉をまぶすのも、同じ意味があつたのではないかと思う。この風習は盆地のあちこちに今も残っている。

こなもんを小麦粉に限定することもあるまい。うるち米を加工した上新粉で作られるみたらし団子は、隣町の田原本で7月に行われる祇園祭になくてはならない食べ物である。もつとボクが好きなのは、やはり上新粉で作つたねじり棒のような10センチぐらいの細長い団子「しんこ」であつた。今も法事に供えられることがある。いずれも醤油をつけて食べるのだが、みたらし団子などは、近頃では、甘味が主流になっている。日本人が、甘くなつてしまったのを象徴しているようである。

米粉

米粉。パンのパン屋さん。

だけ

奈良で生まれた米粉と野菜で毎日手作り。
自然の恵みへの感謝を届けたい。

米粉のパンとお菓子 睦実



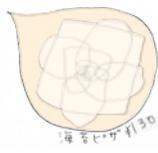
小麦粉パンはありません

県立民俗博物館(大和郡山市)からほど近くの「米粉のパンとお菓子 睦実」には、小麦粉だけのパンは一つもない。県内農家から仕入れた米粉80%と小麦グルテン20%の配合を基本に、大和茶や自然栽培のタマネギ、ジャガイモなどを加えたパン20種類以上が並ぶ。

店主の小倉麻貴子さん(32)は大和郡山市生まれ。かつては大阪・梅田で広告の仕事に就いていた。ある時、県内の農業体験会に参加し、自身の自然とかけ離れた暮らしぶりに気づく。命の恵にふれるきつかけを広めた。漠然と思いが広がった。

体験会では、余剰米や欠け米が飼料でも使いきれず、廃棄されていることも知った。何かできないか。

「普段食べるパンは家で焼いています。当時は米粉パンが出始めたころ。おいしさは知っていたし、もともと米派だったので、やってみよう」と。



米粉から7カ月で出店

農業体験で知り合った農家に、米を粉末にしてみたら、試行錯誤。米粉の知識は一般に広まっていなかったため、独学した。「米粉を知ったのが08年10月。おいしいかもって思えるものができたのが翌年3月。米粉パンで、街の人と農家をつなぐパイ役みたいなお店ができた」と。

店舗探しはあつという間だった。子ども時分から通っていたソバ屋さんの隣空き店舗がふと目についた。聞くところ大屋はソバ屋さんで、話が進み、09年5月にオープンした。

「とにかく米粉を紹介したかった。小麦粉の選択は初めからありませんでした。

麻貴子さんを筆頭に、母三保子さんが手伝。毎月末日曜はJR奈良駅前広場の「オーガニックマーケット」に出店するなど、イベントにひびきだこの人気かりだ。

「オーガニック」と特別って思われるみたいで(ー)。でも、良さを分かってくると、その人のライフスタイルまで変化したり。米粉を通じていろんな人とつながっています」。

米粉のパンとお菓子 睦実

大和郡山市千日町25-1
TEL.0743-55-6551
営業時間 / 10:00~17:30(売切れ次第終了)
定休日 / 日・月・火曜

米粉は奈良時代から

米粉のケーキやパンが人気です。パンにすればもちもちと水分が多く、のどが渴きにくい。ホワイトシチューのルー作りではダメになりません。天ぷらにすると冷めてもサクサク感が変わらずお弁当に向いています。若い方の中には、米粉に新しさを感じておられる方が多いかもしれません。

米粉は古くからの食材で、奈良時代にはすでにあったと聞かれています。春日大社のご祭礼でお供えされる神饌「おと」は、古来より米粉で作られているそうです。

「粉源」は1877(明治10)年に創業しました。初代は神戸の農業者でしたが、江戸時代末、武士になる夢を持って上京しまして、鳥羽伏見の戦いで幕府方についたのですが、命からなら奈良へ逃げてきました。幸運にも縁を得て三輪で製粉を学び、お米の粉の製粉業を、今も本店のある橿井町(奈良市)で始めました。うるち米が原料の上新粉・上用粉、もち米が原料の白玉粉・もち粉などの製造・販売です。おもに業務用で、県内の和菓子屋さんとは、おかげさまでかなりお付き合いさせていただいています。



(左から)奈良のお米 パン用米粉(小麦グルテン配合、奈良県産粳米100%)500g 295円
米粉ホットケーキミックス 300g 315円、奈良のお米 ケーキ用米粉(奈良県産粳米100%)500g 288円

米粉

100パーセント 奈良県産あります。

創業135年のメーカーに聞く
古くて新しい米粉のおはなし

粉源 代表 岡野英幸さん

パンといえば小麦。だが、このごろ「米粉パン」を目にするようになった。

食べてみると、しっとりした食感がなかなか。

米粉は新しい食材？ 気になる奈良県産って？

米粉注目理由は小麦

私で4代目ですが、先代のころは、米粉の粉屋さんが奈良市内に何軒もあつたそうです。お菓子は今でいう和菓子が中心で、需要は今とは比べられないほどだったでしょう。

粉源店頭で一般向けに製菓・製パン材料を扱い始めたのは昭和40年代、大阪万博のころです。家庭用オープンが普及し始め、この辺りから消費者の食生活が米からパンや麺などの小麦製品に変化していきました。国内流通の小麦粉は外国産が占め、毎年のように世界的な穀物高騰が起きるようになりました。このことから、国の政策で食糧自給率アップが言われるようになり、国産過剰米の粉末化利用——米粉に注目が集まりました。

ですが、これには大きな問題があります。上新粉など従来の米粉ではふくらまじやらない。パンの場合、小麦粉のグルテンがイースト発酵で出たガスを閉じ込めてふくらみます。しかし、米粉にはグルテンがなく、たとえ添加してもガスが抜けてしぼんでしまいます。

県産は学校給食から

研究が進み、粉の粒を細かくし、損傷でんぷんが少なく、吸水性の低い粉にすれば米粉をパンにできることが分かりました。米粉を小麦粉のような微細粒粉に仕上げる製粉機が開発されたのです。

2005(平成17)年、県内の学校給食で米粉パンが採用され、県から奈良県産の米粉の調達を指示いただきました。通常、米粉の原料米は、加工用米として補助金つきで生産され、主食用にならないようつぶを割る作業を加えたものを使います。当初は全農が扱う全国の米が混ざったものしかありませんでした。それでは県産とは言えない。そこで、JAならけんに協力いただき、県内農家に米粉用の米の生産を依頼できるようになり、100%県産米粉の誕生となりました。

最近「奈良のおみやげ」にと、さまざまなメーカーが米粉の商品を開発されています。県内の自治体では、香芝市が生産者と製パン・製菓業者に向けて、生産・製造を推進されています。

粉源(こーげん)

奈良市橿井町17番地(本店)
TEL.0742-22-2684
営業時間/10:00~18:00
定休日/日曜、祝日

小麦粉

奈良の小麦。パン。

奈良の小麦を食べてみたい——。
レストランのベーカリーで見つけた！



フジエダハウス、オランダ屋奈良店・高田店



大仏プロートは直径約25センチで1コ480円 ハーフサイズは240円(オランダ屋奈良店にて)

県産の小麦粉でできたパンを店に並べたい。藤枝武士さん(31)は考えた。藤枝さんは、カフェ・ベーカリー・レストランのなど5店舗を手掛けるエフ・エフ・エス株式会社代表取締役社長。うち3店舗には、パン職人がそれぞれの窯で焼いた豊富な種類のパンがずらりと並ぶ。

藤枝さんは、取引先の食材メーカーに相談。県産小麦粉は生産量が稀少なことから、当初は確保が危ぶまれたが、交渉の末、入荷することができた。

「大仏プロート」と名付けられたパンは、ドイツパンのヴァイスブロートに由来するブレインな作り。プロートはドイツ語で「大きいパン」を意味する。大仏さまとの掛け合わせの妙もあり、店内のバラエティ豊富なパンの中でひととき存在感を見せている。今年初夏から店頭販売され、県産小麦のふくいくたる香りと軽やかな味わいで上々の人気だ。

「私どもが毎月仕入れる小麦粉のうち、県産小麦粉の入荷量は3%にも満たないため、ベーカリーがあるフジエダハウス、オランダ屋奈良店・高田店だけの1日5コ限定販売です」と藤枝さん。

フジエダハウス
大和郡山市大江町114-1
TEL.0743-52-6686
オランダ屋 奈良店
奈良市法蓮佐保山3-1-23
TEL.0742-31-3741
オランダ屋 高田店
北畠城郡広陵町大塚62-1
TEL.0745-55-4610

小麦粉

昭和30年代までは どっさり作ってんで。

集落営農で今年10ト 収穫できた小麦と農業のゆくえ

天理市南檜垣営農組合 代表理事組合長 松井義憲さん

県産小麦粉はどこで手に入る？

調べてみたがわからない。

県公式サイトには「小麦栽培面積は約80ha(平成13年産)で、他府県に比べると少ない」。

天理市、桜井市、五條市などでは作られている。

生産地の一つに話を聞いた。



(上)小麦刈り取りのようす



(左)昨年からはハトムギも生産を始めた

三輪そうめん用も

私らの集落営農で作った麦、昨年刈り取ったのは4.3ハピ。一反平均250キ。ちょうど10トンの収穫でした。小麦は裏作ですから、一昨年11月に種まきをして、5月に収穫。三輪そうめん用の「くはるかも」作りました。今年はハトムギも4反作って、刈り取りは10月末。J.Aならけんに全量出荷しました。J.Aからは製粉会社へ行くそうです。

一般消費者向けの小麦ねえ。私らには製粉の技術がないからね。昔やったら、あちこちに小さな製粉会社があつて。子どものころは「斗缶に小麦を入れて、持つて行って製粉してもらったんやけどね。今、ちよつとだけ製粉してもらお思ったら高こつくから。私らも自分らで作った小麦でパン作りたいな、て思ってもできんもん。

昔はどっさり作ってた

みな代々農業です。ここにいる中で一人だけが専業で、他はリタイア組。前は兼業でした。親の代は専業です。

戦後の食糧難の時代、昭和30年代までは米だけでよかった。裏作で麦もどっさり作ってんで。私らは平均して耕作面積が少ない。収入を上げよう。思ったら野菜も作らんと、それで米と野菜をやってきた。

昭和40年代くらいまでは大和スイカの本場でしたよ。しかし、スイカの産地が九州、鳥取に移つて。高度成長で道路事情が良くなつて、遠方の作物がどんどん入るようになり、種苗会社がより多くの苗が穿ける地域を開拓していった。それからはいチゴです。

集落営農で守る

しかし、遊休地農地が増えて荒れてきた。老年者だけの農家もあつて、土地はあつても作業ができない。農地を貸しても、借りた人も高齢化してくる。さあ、農地をどねして守ろう。それで、集落営農を始めた。2006(平成18)年には法人化しました。

集落営農では休耕地を預かつて、組合の皆で作業する。きちつと賃金も払います。さて、なにを栽培しよう。年間通して作れるものは何か。みな、自分とこの作物も作らないかんから、省力で作業できるものを。それで麦、大豆。大型機械が使える、国や県の補助がある奨励作物です。春から秋は米、秋から次の春は麦。これで1年活用できる。

薬もほんまは嫌や

麦、大豆の種まき刈り取り、田植え。今は全部若い子に任せています。担い手として、その次の代にも伝えてもらつようにね。

日本の農業は放つておけばどんどんすたれていくと思う。PPPの問題もあるし。でもやっぱり、土地は守りたい。連綿と育ててきた土地を受け継いだんやもん。土地に薬をまけるのもほんまは嫌や。それで、殺虫殺菌剤を使わない特別栽培米を作っています。名前は「大和ひみこ米」。コープ自然派奈良との契約です。

農道の管理、自然災害への対応、祭りの習慣、農業以外にも、皆の協力が必要なことかたくさんある。逆にいうと、できなくなれば集落ではなくなつてしまふ。暮らして農業がしかり結びついてる。農地は原点です。

小麦の国内生産量と食料自給率の推移……農林水産省「平成23年度国内生産量前年度比較」によると、23年度の国内生産量は74万6000ト。22年度の57万1000トより17万5000ト(30.6%)増。また「食料自給率の推移」によると、昭和40年度28%、50年度4%、60年度14%、平成7年度7%、14~20年度は13~14%、22年度9%、23年度11%。

桜井市の北の端 笠。

北に龍王山・初瀬山・巻向山を背に広がる高原は、知る人ぞ知る「ソバの名所」。

かくれ里の行列そばは、挽きたて打ちたて茹でたてです。

なりゆきで……

昨年の新ソバ解禁は11月15日。この時期「荒神の里 笠そば」には土日千人ものお客さんがお越しくださいます。天理東ICから約12^分。山道を越えて来られる手段は車だけなのに、ありがたいです。

笠は高地で、笠そば向かいの「笠山荒神社」の社は標高500^mにあります。毎年9月、畑一面に真っ白なソバの花が咲きます。昨年は花が多くておかげで豊作です。ソバの出来は毎年個性があるので、今年はどうなソバかなーって、いつも気になっています。

笠は連綿と農業を続けてきた土地です。1978（昭和53）年、国営総合農地開発事業が始まり、棚田や段々畑などが数年がかりで約60^{ha}の造成畑になりました。

造成畑には最初、ジャガイモなどの作物を植えていました。ですが、造成畑の手入れの時期と、それぞれの家の繁忙期がどうしても重なって、造成畑まで手がまわらない。このままでは放棄地になってしまおう。どうしよう、と。それで、この地域に合つて手がかからない作物、ソバを植えることになったのです。

婦人会の草刈りで決めた

ソバはお盆のころタネをまいて、刈り取りは



(上) 笠山荒神社

(左) 収穫直前のソバ畑。

台風で軸ごと倒れてしまった

ソバ

ならの蕎麦。

種まきからすべて自前
笠のソバはここだけの味。
いちばん困っていることを強みに
不便でもよかった、がんばった。

荒神の里 笠そば

取締役 森 泰子 さん



10月末。短期間で生育し、農薬がいらず、大型機械で刈れる作物です。92(平成4)年、60坪の畑で試作を始めました。石臼などは補助事業で購入してもらい、できたソバを地域全員に試食してもらいました。そして、うまいなあ。これをどうする?と話になって。

93年「笠ソバ促進協議会」を立ち上げた翌年7月。婦人会の草刈りの朝に区長さんが、「そばは婦人会でやってもらえんか?てあいつざれたんです。その夕方、皆で集まって、商売にするんやったら別組織を作ろうと。笠ソバ促進協議会女性部を立ち上げ、今、石臼置き場にしている。プレハブ建物で日曜だけのお店が始まりました。

最初のころは、荒神さんへお参りに来られる方に「おそばしてるんですけど、食べてもらえませんか?とお願いました。おつゆの味は?値段は?とお客さんに聞いたりして。試行錯誤でした。

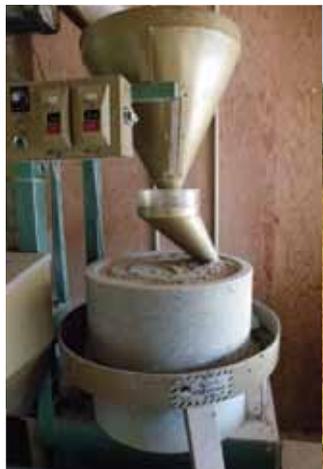
前代末間の70人

あちこちのマスコミに取り上げてもらったこともあつて、お客さんが増えていき、99年からは水曜日以外毎日営業するようになりました。

ある時、テレビ局がプレハブの店へ取材に来てくれたんです。けど、「へー、これ言うて帰つてしまわれたことがあつて。たしかに老朽化で雨漏りはするし、寒い。お客さんにもそばはうまいけど店がなあつて言われて。お店を続けるには、店をきれいにしなければ。と。行政に相談したら、農水省のアグリチャーレンジャー事業を教えてくださいだいて、半分、国から補助をいただき、03年に今の建物が竣工しました。



(左)ソバの実(中)ざるそば並450円
(右)そば粉は1日で使い切る分を前日に石臼で挽く



同じころ、法人化もしました。笠の70軒すべてが二口5万円で株主になって、02年に申請しました。法務局では、筆頭株主が70人も並ぶなんて聞いたことがないと言われました(笑)。

笠でよかつた

私は、もとは大阪の街の子で。大阪市内で小学校の先生を2年だけ勤めて、笠に嫁いできました。75(昭和50)年のことです。来たばかりのとき、姑にね、長靴あんたのも買うといたで。て言われて、長靴……見たことあるわつて。そもそも農業が何か知らなかつたのね(笑)。

でも、日本の文化はすべて米に通じる。生活の一番の糧なんやなつて実感したんです。人間は自然を感じながら暮らすものやつて、初めて分かつた。

子どもが学校へ行くようになって、母親同士の話で、嫁に来たものはこころ不便な場所から来た者がほとんとなことを知つて。だから、女性部でそばを始めるとき笠に来てよかつたと思える活動をしたと思うたんです。あと、「二番困っていることを強みにしよう。とお客さんは道中がすこい山道でまずびつくりしはる。着いたらたたくさんお客さんがいるし、広々とした高原でびつくり。次においしかつてびつくりしたわつて言ってくたさる。始める前はこんな場所でも心配されましてたけど、それならそれで、人が来てくれるようにがんばつたらええねんで思つて。今、よかつたな一つて思っています。

荒神の里 笠そば

桜井市笠4408
TEL.0744-48-8410
営業時間/10:00~16:00
定休日 水曜、12月30、31日



奈良県で一番高い山は 近畿で一番高い山！

— 八経ヶ岳（八剣山） —

大峰山51番目の霊場

「奈良県で一番高い山は？」と聞かれたら、奈良県民なら、胸をはって「八経ヶ岳はつせいかげたけ！」と答えたい。「近畿の最高峰だよ」とつけ加えるならパーフェクト。

このことは、普段から山に登る人間にとつては周知の事実だが、どうやら一般にはそうでは無いらしい。周りに聞いてみたところ、首をかしげながら「大台ヶ原？」と返ってきた。

八経ヶ岳は大峰山系に属する標高1915メートルの山である。

大自然に覆われた奈良県南部、そのど真ん中に位置する大峰山系は「紀伊半島の屋根」と呼ばれている。世界遺産「紀伊山地の霊場と参詣道」の一つとして「大峯奥駈道」が登録されてから、近年歩く人が増えた。奥駈

道は修験道で、75の摩なびき（霊場）があるが、その51番目の霊場が八経ヶ岳である。

スゴい所に登った！

さて、そんな八経ヶ岳。奈良県で一番高い山であるが、同時に「近畿の最高峰」でもある。近畿に（つきつめて言えば中国地方にも）八経ヶ岳より高い山は無い。もともと山歩きは「脱日常」体験であると思うが、そこに「近畿で一番高い山」という要素が加われば、十分「非日常」体験になりうるのではないだろうか。

八経ヶ岳の山頂には、登った人にとつて記念となる「近畿最高峰」の看板が設置されている。ただの登頂だけでは無い、ちょっとしたスペシャル感があるのだ。それほど広くない



山頂からの眺望も、「なんかスコイ所に登ってきたな」という感動を与えてくれる。

当館の「佐保川まづくり塾」教養講座の講師・西田史郎先生（奈良教育大学名誉教授）の資料によると、ここ100年間の地殻変動の傾向として、大峯山系は隆起が著しいという(国土

理院09年)。日本列島の平均的な地殻変動量は1000ミリ/100万年。隆起も沈下も、1年では1ミリの程度の変動になるが、大峯山系では2〜4ミリ隆起している。今後、どのような地殻変動があるかは誰にも分からないことだが、あと数百年は近畿の最高峰でありつづけるだろう。



山頂から眺める弥山と大峯奥駈道

天女に会いに

高さだけじゃない、さらにスペシャルを求めらるなら、オオヤマレンゲが咲く時期に登ることをオススメする。オオヤマレンゲは標高1000〜2000mの山地などに自生する清楚な花で、八経ヶ岳と明星ヶ岳周辺の自生地は、1928年に国の天然記念物に指定されている。通称「天女花」。和名の「大山蓮華」は、奈良県大峰山に自



オオヤマレンゲ

生していて、ハスの花(蓮華)に似た白い花を咲かせることに由来する。

登山者やカメラマンが「天女に会いに山に登ってくる」と言えば、弥山・八経ヶ岳付近にオオヤマレンゲを見に行く、ということに他ならぬ。花の時期になれば、本格的なレベルから私のような「なんちゃって」レベルまで、実に多くのカメラマンが登ってくる。オオヤマレンゲが咲く時期は、緑も濃厚で、バケイソウも満開となり、実

に色鮮やかだ。もちろん「山でとつていいのは写真だけ。残していいのは足跡だけ」。間違っても天女を下界に持ち帰ろうなんて思っはいけない。天女に会うためには高いところまで自分の足で登らねばならないのである。



立ち枯れが目立つ山道

山遊び人
↓
図書情報館 岡本



● 編集後記

奈良県立図書館の情報誌『ナラヲヨム』は、2005年11月の開館にあわせて創刊されました。さまざまな切り口で奈良を発信する図書館が企画、編集し、地元企業が発行するというユニークな情報誌です。2009年7月に第14号を発行して以来、長らく中断していましたが、このたび第15号を発行するはこびとなりました。今後は、年2回（春・夏号、秋・冬号）発行を予定しており、奈良のモノ、ヒト、そしてそのあいだにある物語を紡ぎ、発信していきたいと思えます。改めまして、よろしくお願いたします。

トピックス



古事記完成1300年一県内各所でも関連イベントが行われていますが、図書館では、2月、企画展「近世・近代日独文化交流における『古事記』一書物と人間の運命」を開催しました。この展覧会は、在日ドイツ人学術団体であるOAGドイツ東洋文化研究協会との共同企画で、近世・近代におけるドイツ人の神道をはじめとする日本研究を紹介するとともに、戦前・戦後を通じて『古事記』のドイツ語への翻訳に専心した木下祝夫や作曲家黛敏郎がオーストリアのリンツ州立歌劇場からの委嘱により作曲したオペラ「古事記」など、これまで一般には知られてこなかったエピソードを紹介する異色の展覧会でした。



ナラヲヨム 第15号

平成25年3月30日発行

企画編集
奈良県立図書館

発行責任者
株式会社 明新社
乾 昌弘

題字
紫舟

本誌の無断複写・複製・転載を禁じます。

やままとちやうじん
YAMATO 超人
ナライガー
 ©YCN



www.meishin.co.jp/naraiger



な ら
奈良がいい! ナライガー!

ナライガーオフィシャルグッズは、ならクターショップ『絵図屋』で取り扱っております。

ならクターショップ
 ezuya
絵図屋

〒630-8217 奈良市橋本町36番地
 TEL 0742-23-3131
www.ezuya.jp

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

〒630-8141
 奈良市南京終町3丁目464番地
 TEL 0742-63-0661 (代)
 FAX 0742-63-0660
www.meishin.co.jp

ナラヨヨム

第15号2013年3月30日発行

発行者●ナラヨヨム発行委員会 発行責任者●乾昌弘 企画編集●奈良県立図書館

