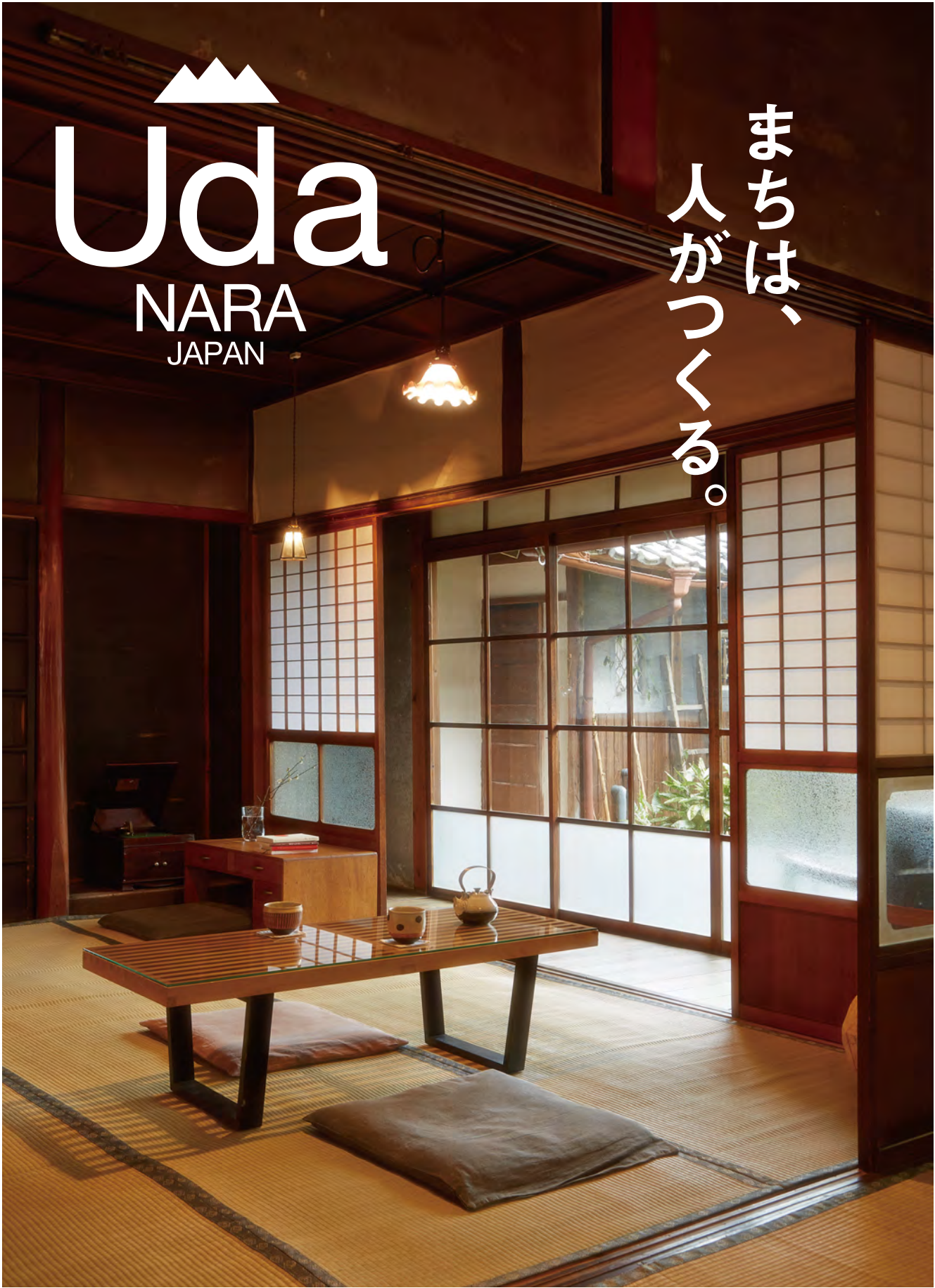




Uda

NARA
JAPAN

まちは、
人がつくる。

宇陀市の「今」を1冊にまとめました。

人々の暮らしを通して まちの姿が見えてくる。

奈良県の北東部、大和高原に位置する宇陀市。

人口約3万3千人が暮らすこのまちは、

平成18年1月1日、宇陀郡の旧大宇陀町、おおうだ旧菟田野町、うたの

はいばら旧榛原町、むらう旧室生村の4町村が合併して誕生した。

古くは縄文時代から人が住みつぎ、

「宇陀」の名は万葉の時代から存在した歴史あるまち。

室生寺をはじめとする数々の文化遺産を有し、

旧城下町や伊勢本街道の宿場町の風情も色濃く残す。

一方、市内に近鉄の駅が3駅あり、

京都・大阪方面や名古屋・伊勢方面と結ばれ、

また、最寄りの名阪国道・針ICから大阪・松原JCT間が

約1時間という、通勤通学に便利なロケーション。

今では、ベッドタウンとしても知られる。

時代と共にさまざまな変化を重ねながらも、

途切れることなく続いてきたまちと人々の暮らし。

宇陀市誕生10周年を記念し、

それぞれの分野で活躍する人々を通して、

このまちの「今」を再発見してみたい。



豊かな暮らしをつくり出す6つのACTIONS

06 Action 1 **Eat** 食べる

人と地球にやさしい、持続可能な産業を…

おいしくて、売れる。

一歩先行く宇陀の農業。

(有)山口農園 会長 山口 武さん

08 (有)類農園 代表取締役 大嶋洋一さん

(株)グリーンワーム21 代表取締役 柏木英俊さん

09 **column 1** 昔も今も、全国から視察に来る農の先進地!

高原野菜とビニールハウス。／時代と共に次なるステージへ。

宇陀の旬が満載!個性的な4つの直売所

10 宇陀と言えば肉でしょ!

たつ屋／はいばら肉 松屋／うし源本店／福寿館

12 宇陀牧場 井上源一さん

column 2 薬＝自然の恵み。1400年前の知恵が復活!

薬草のまち・宇陀市を全国へ!

13 Action 2 **Make** 作る

城下町の老舗、地場産業、伝統文化…

宇陀の手しごと。

14 古い町並みが残る大宇陀の美味しいものづくり。

森野吉野葛本舗 中村幸雄さん

黒川醤油製造場 店主 黒川芳弘さん

久保本家酒造 代表取締役 久保順平さん

芳村酒造株式会社 代表 芳村隆博さん

まだまだある 大宇陀・伝統の味

16 毛皮や革製品はここで生まれる。

菟田野が誇る地場産業。

株式会社春日 工場長 大熊友博さん

株式会社舩田 常務取締役 舩田順一さん

17 自然の恵みを暮らしに活かす技術。

代々受け継がれる伝統文化。

森庄銘木産業株式会社 代表取締役 森本定雄さん

笠間藍染 井上加代さん

18 **MADE IN UDA** うだみやげ

20 Action 3 **Exercise** 動く

スポーツ、体操、病気の予防と健康づくり…

生涯ヘルシーライフ、宇陀に暮らせば夢じゃない!?

第4回まほろば還暦野球全国大会

第8回宇陀シティマラソン

22 奈良県立榛生昇陽高等学校 教頭 徳地末広先生

健康運動指導士 井上明美先生

23 **column 3** 世界から集客できる医療機関へ。

注目のメディカル・ツーリズム。

グランソール奈良

column 4 ウェルネスシティ宇陀市。

暮らしにとけこむ健康づくり。

24 Action 4 **Gather** 集まる

住民同士のつながり、地域のお祭り、観光資源…

人が集まるところには、必ず幸せが待っている。

深野〇〇会 代表 北森義卿さん

26 世代を超えて同じ思い出を持つ素晴らしさ…

皆の心を結びつける地域の財産「祭り」。

菟田野秋まつり

30 皆が集まる夏の夜。

室生へまあ〜より祭／宇陀市はいばら花火大会／

阿騎野ふるさと夏まつり／古市場納涼夏まつり

31 **column 5** 市外からも海外からも。

可能性を秘めた観光資源。

32 Action 5 **Color** 彩る

地域の資源を守る人、まちづくりの仕掛け人…

人々のアイデアで、まちがもっと輝く。

真言宗室生寺派管長 大本山室生寺座主 網代智明さん

34 上西一彦さん

新 禎夫さん

35 **column 6** 奈良県内で初!「まちづくり協議会」は

未来のネットワーク。

36 ふるさと元気村 切り絵作家 江本幸雄さん

奈良カエデの郷「ひらら」Cafeカエデのメンバー

37 **column 7** 「子どもたちが住んでよかったと思える町を」

ユニークな宇陀市の子育て支援。

38 Action 6 **Live** 住む

古民家宿、移住者、Uターン組…

新しい視点から見る、宇陀暮らし。

ささゆり庵 庵主 松林哲司さん

40 伊那佐野人 代表 松田麻由子さん

cafe equbo* 大窪祐美子さん、宏美さん

画家 戸田 勝さん

元・英語講師 ケイド・デリスさん

42 宇陀のそば処、三者三様。

蕎麦・菜食 一如庵 桶谷一成さん

手打蕎麦 はぎ乃 小笠原 武さん

手打ち蕎麦と蕎麦会席 室生 伽藍洞 渡辺誠彌さん

44 **Uda MAP** 宇陀市全域地図

46 宇陀市の歳時記

47 DATAで見る宇陀市

52 宇陀市誕生10周年によせて お祝いメッセージ

53 市長ごあいさつ

宇陀にはスポーツができる場所
がたくさんあります。私もよくフレ
ンドパークでジョギングをします。
将来の夢はバレリーナです。

川村ひなたさん



宇陀の野菜はおいしいです
よ。私も朝採れ野菜を直売所
に配達しています。1個600g
のトマトは「甘い!」と直売所
で有名なんですよ。

あざ まわりゆき お
字廻幸雄さん



“国の始まり大和の国
郡の始まり宇陀郡
宇陀の始まり菟田野から”
古代の歴史が息づくまちです。

田中圭一さん



野球はお兄ちゃんがやって
いて、楽しそうだなと思って
榛原ジャガーズに入りました。
チームのみんなと毎日
練習をがんばりました!

かん た
上田完大さん

たいまち

UDA

自然豊かで時間の流れ
がゆっくりで、リラックス
できるところです。

岩下香織さん(左)

祭りの宝庫です!!

横谷友美さん(右)



坂本農園のおいしい唐
辛子は、宇陀の畑で無農
薬栽培で育てています。
自分の納得のいくものを
作れる自然環境です。

坂本 豊さん



大人になっても宇陀に住み続
けたい! 小林可愛さん(左)

いつでも、どこでも、だれにで
も、気さくにあいさつできて、仲
良くなれるまち!

じゅり な
梅山樹梨奈さん(中)

安全安心で新鮮なおいしい野
菜をたくさん食べられるまち!

しんじょう
新正英美子さん(右)

自然が豊かないところ
です。人もほんとにいい
方が多いです。

石田真里子さん(左)

人間関係がとてよく住
みやすいです。

岡本留美子さん(右)



宇陀の方々は皆さん親
切でいい人ばかり。お
客様に支えてもらって
います!

岡本一郎さん



小さい頃から消防士をめざしていました。宇陀は家同士の距離感が近く、自然が多い落ち着いた場所です。ずっと住みたいと思っています。

谷口晋哉さん



宇陀は田舎だけれど落ち着くところです。将来は色々な場所へ行き、人の役に立てる仕事に就きたいです。

てやまさき な
出山幸奈さん(左)

自然が豊かで四季折々の風景が楽しめる素敵なまちです。生まれ育った宇陀市に大好きなバイオリンで恩返ししたいです。

かん な
内田果樹さん(右)



地元・榛原が好きです。ここで育ったように、自分も幸せな家庭を持ち、子どもにいいお父さんと言ってもらえるような男になりたいです。

おけなとく と
桶谷拓人さん



練習はハードですが、良いタイムができれば嬉しいです。インターハイ優勝めざしてがんばっています。自転車で宇陀のまちを走るのには本当に楽しい！

榛生昇陽高校
自転車競技部のみなさん

室生寺が大好きでよく訪れます。紅葉が本当に美しいです。五重の塔のさらに上、奥の院までぜひ登ってみてください。

はじめ
佐々岡 一さん



ずっと暮らし



宇陀の冬は寒いけれど人があたたかい！お年寄りが元気で私たちのほうがパワーをもらっています。体を動かして身も心もリフレッシュ！

ぬく森の郷でエアロビに
参加されていたみなさん



食と笑顔で宇陀を元気にしたい！何でもすぐ手に入る時代ですが、毎日の食事は手抜きをしないで心を添えて、母から子へ味を受け継いでいって欲しいです。

なかうら みよし
仲浦美好さん

教育に力を入れている宇陀市は子育てしやすい環境です。子どもも親もコミュニケーション力UP!をめざしています。

室生こども園の先生方



夏は山で虫とりをしたりと、子どもが自然の中で遊べる場所がたくさん！幼稚園などの施設も整っていて助かっています。

松本克也さん
貴子さん
翔太くん
奈々ちゃん



作る、食べる、売る。
農のサイクル、ここにあり。

スポーツが身近にある
ヘルシー＆ハッピーな日常。

宇陀市の
ポテンシャルって？



毎日「行ってきます」。
ここが私のホームタウン。



まちづくりはアイデア次第！
ふるさとの未来、自分たちの手で。

農業でありながら製造業。
お客様の注文に応えられる体制を。



こだわりの野菜

大和ふとねぎ

白根部分が太く、熱を加えれば特有の甘みと風味が楽しめる。緑色の葉先まで美味しく食べられるのが特徴。



こだわりの野菜

大和寒熟ほうれん草

寒さによって生育が遅くなる分、甘みが増す。大和寒熟ほうれん草には、品種や栽培方法などの規定も定められる。



伝統野菜

宇陀金ごぼう

肉質が柔らかく香り高い宇陀のごぼう。雲母を多く含んだ土壌で栽培され、皮がキラキラと光る縁起物としても有名。



こだわりの野菜

朝採り野菜

朝収穫した野菜をみずみずしさを保持したまま出荷し、その日の内に販売できるのは、都市近郊の立地ならではの。

奈良ブランド
宇陀では
大和野菜を
たくさん
育てています。

Vegetables



ビニールハウスは栽培管理がしやすく、かつ宇陀のウリである寒暖差がより広がるので野菜の甘みがUPする

「農業は命の源」——山口農園の根っこにあるこの言葉。人間にとって絶やしてはならない産業に、若者が希望を持てるようにしたい。47歳から本格的に始めた農業は、独学で土づくりから取り組みと同時に、持ち前の経営手腕を発揮。いち早く取得した有機JAS認定や完全分業制など、新しい視点から農業にアプローチし、ハウス約110棟を抱える農園に育てあげた。そしてそのノウハウは現在、自社運営するアグリスクールで広く次世代に受け継いでいる。

「チャンスって一瞬の間しかないんですよ。だからまずやってみる。あかんかったらやめたらいいんやから」。サラリとこう言ってしまう山口会長ゆえ、常に行動あるのみ。すでに、宇陀市の新事業である薬草を使ったプロジェクトへの活動をスタート、チャレンジは止まるところを知らない。

MAP P44 C-2

Action 1 Eat 食べる



宇陀の特産品・黒豆の畑にて。秋には宇陀市各所で黒豆枝豆まつりが開催されるなど知名度も上昇中



販売当初、「有機なのに形がキレイ」と評判に。JASマークと連絡先を記載したオリジナルのパッケージも功を奏し、地道に販路を拡大したのだそう

人と地球にやさしい、持続可能な産業を…

おいしくて、売れる。 一步先行く宇陀の農業。

経済・社会構造の変化に伴い、
新しい農業のカタチが模索される中、
農業生産法人が8社あり、
ビジネスとしての農業が活発な宇陀市は、
農業の先進地として注目を集めています。

UDA Medicinal Plants

宇陀市の薬草プロジェクトにも積極的に参加し、大和トウキやアマチャの栽培、加工に取り組む

大和トウキのシフォンケーキやお団子、お茶などの加工品も考案中。大和トウキはセロリのような香りが特徴なので、パウダーは料理の仕上げに重宝しそう



UDA



卸への販売の他、個人やレストランなど小単位の注文にも応える。手間がかかるが、顔が見える関係を築いている

自然農やバーマカルチャーに興味を持ち、農業をやるうと決めたという柏木さん。長野や群馬、ニューヨークなどさまざまな農業経験を積んだ後、宇陀の地へやって来た。(株)グリーンフォーム21は、古くから宇陀で無農薬有機農法に取り組み(株)陽光ファーム21直営の農業生産法人だ。オーガニックと言うと環境問題や食品の安全といった面から捉えられがち。それを、違うアプローチ、「おいしい」というシンブルな感動で広めたいと言う。

「野菜はキレイじゃない」と言う理由も「おいしそうなのは旨い」という明快な答え。無農薬とは思えないほど形の揃った野菜たちは、首都圏のレストランなどへも次々と出荷されていく。真つ当なサイクルがここにある。

MAP P45 B-1



(株)グリーンフォーム21
代表取締役
柏木英俊さん
HIDEIOSHI KASHIWAGI

要は「めっちゃうまいねん」。
胃袋を刺激するオーガニック。

いいものを作って、
価値を認めてもらえる売り方を。



(有)類農園
代表取締役
大嶋洋一さん
YOICHI OSHIMA

「宇陀のこぼろは太く、ほうれん草は株の張りが全然違いますよ」と話す大嶋さん。宇陀の気候と土の良さに惹かれ、農地を求めて参入した類農園。最初は社員全員が地元農家に弟子入りし、冬は酒造りを手伝うなど少しずつ地域になじんでいった。基盤ができ始めた頃、従来の農業の枠を超えた業態革命に踏み切る。

「作る」だけではなく「売る」農業。独自の販路を拓き、顔が見え、価値がわかる直接販売にこだわる。現在は直売所を大阪に2店舗、移動販売車を3台、その他、地域の直売所へ置いている。「消費者に喜んでもらえることが第1。地元農家40、50軒の協力体制も整ってきました。新しく農業をやるうとした時に自立できるようなモデルを作りたい」と話す。

MAP P45 A-1



冬場は朝と昼で15℃もある寒暖差が甘みと栄養分を生み出す

移動販売車により、宇陀の朝採れ野菜が大阪のビジネス街に登場！



昔も今も、全国から視察に来る農の先進地！

高原野菜とビニールハウス。

宇陀が誇る高原野菜は、寒暖の差による味の良さはもちろん、流通においても多くのメリットを持っている。涼しいので夏でも葉物野菜が収穫可能、秋が早いので、冬野菜が早く出荷できる、などなど。ビニールハウスが日本で普及し始めた昭和40年代、宇陀でもいち早く取り入れられ、夏期生育期の降雨に弱いほうれん草など、雨除け効果により周年栽培が確立された。そんな恵まれた環境と知恵により、宇陀は昔から農の先進地として注目されてきたのだ。



時代と共に次なるステージへ。

宇陀の美味しい野菜を、持続可能な産業にするために…。農業を取り巻く環境の変化に伴い、宇陀でも新しい「農」のカタチが次々と生まれている。いち早く始まり、成長してきた有機農業、新規就農者を増やす教育機関の充実、雇用を生み出す拠点や6次産業化への取り組みなど、農業生産法人と行政が連携して地域再生を目指す。宇陀には地域をひっぱりていくような戦略的な農業生産法人が多く、周りにいい刺激を与えているという。



食の安全が問題となる前から盛んな有機農業



農業が地域の雇用を生み出す。新規就農者を定着させる支援も活発

山口農園のアグリス쿨の訓練生は、実地で感性も養うことができる

宇陀の旬が満載！ 個性的な4つの直売所

農家と消費者を直接つなぐ場・農産物直売所は、季節の野菜が安く手に入る貴重な存在。流通にかかる時間やエネルギーがカットでき、規格や数量にかかわらず商品を並べられるなどのメリットも。宇陀には4つの直売所が点在し、地元の方はもちろん、市外の方からも重宝されている。



● 菟田野アグリマート

地域の台所としての役割を果たす小さな直売所。いい花が多いと評判。地元の女性グループが手がけるパン・総菜などの加工品も人気。

☎0745-84-3033 営8時～18時 休年末年始

MAP P45 C-4



● 阿騎野新鮮野菜直売所 (道の駅宇陀路大宇陀内)

200組ほどの農家が所属し、旬の朝採れ野菜が豊富にそろ。季節によってブルーベリー、黒豆、金ごぼうなど宇陀の特産品も充実。

☎0745-83-1300 営7時30分～17時 休年末年始

MAP P45 D-2



● わくわく宇陀いち

「見た目がキレイで美味しいものが揃います」と店長。有機野菜も多く並び、少し高くても味を重視して購入する方が多いのだとか。

☎0745-82-6518 営8時30分～17時 休年末年始

MAP P45 A-1



● こもれび市場 (道の駅宇陀路室生隣接)

朝採れ野菜、地元加工品などがずらり。室生産の野菜は露地栽培で味が良いと評判で、アクセスも良いため他府県からのお客さん多数。

☎0745-92-5072 営8時～17時 (10月～4/18は16時まで) 休年末年始

MAP P45 A-4

でしょ！

食肉文化がまだ日本に定着していなかった今から100年前、
榛原の地に畜産施設、セリ施設ができ、牛の流通が始まった。
それ以来、「宇陀と言えは肉」が定着し、2014年の奈良県の調べ
によると、県内で飼育される肉牛の約72%が宇陀に分布。
なるほど、市内においしい精肉店、焼肉店が多いはずだ。

Eat



希少部位も豪快に！

高級黒毛和牛・山形牛の 雌A5ランクを一頭買い。

ハネシタ、ミスジ、シャトーブリアン。
メニューにずらり並ぶ希少部位の
数々。リーズナブルな値段設定に驚
き、注文が入ってからカットする肉の
分厚さにさらに驚く。かなりお得な飲
み放題付きのコースなども充実！



奈良県内に5店舗を手がける
今西達也さん、まゆみさん



●たつ屋

☎0745-82-8929 団地原下井足
1933-19 営業17時～22時(21時
30分L.O.) 休火(祝日の場合は翌日)

MAP P45 A-1



バリエーション豊か！

お客様からの「おいしい」が 松屋のたからものです。

「厳選された黒毛和牛を、もっと手
軽にお腹一杯食べて欲しいです」と
女将さん。2階の肉料理まつ屋は、宴
会やお祝い、一家団らんなどにぴた
りなスペース。松屋自慢の肉をいた
きながらゆっくり過ごせると評判だ。



女将・松井ひとみさんの明
るい人柄にもファン多し



●はいばら肉 松屋

☎0745-82-6580 団地原天満台
西2-1-12 営業1Fお肉部 9時～19
時、2Fお食事 17時～20時30分※
要予約 休月

MAP P45 A-2

UDA Meat

宇陀と言えば肉



net販売やフレンチとの融合など革新にも積極的



**125年の歴史を受け継ぎ、
この時代の最高の肉を提供。**

榛原に食肉産業をもたらしたのは、うし源の初代・瀧口源松氏。5代目の瀧口佳徳さんは、常に初代の意志に立ち戻り、とにかく日本一をめざす。契約牧場で育てたA5等級肉しか扱わない。ここには常にゆるぎない原点がある。

●うし源本店

☎0745-82-0017 厩榛原萩原
2482 惣精肉店:9時～19時、肉
料理店:11時30分～22時(19時以
降は要予約) 囲火 **MAP P45 A-1**



「良い肉をリーズナブル
に引き継ぐ我野さん」



**一枚肉をさっと焼いて
豪快に頬張るのが醍醐味。**

福寿館の名物・すき焼きは、厳選された黒毛和牛雌の極上ロースのみを使用。1枚100gある肉を焼いても固くならないのは上質の証だ。アツアツに熱した銅鍋で、まず肉をジュッと焼き、出た脂に野菜を絡ませるのが流儀だ。

●福寿館

☎0745-82-0101 厩榛原萩原
2445 惣一階売場:9時～19時、お
食事:11時30分～21時(19時以降
は要予約、19時30分L.O.) 囲火
MAP P45 A-1





広々とした敷地は、ヤギが飼われていたりとのどかな雰囲気。牛たちにストレスを与えないよう飼育環境には気を配っているという

大宇陀の小さい敷地に広がる宇陀牧場。ずらりと牛舎が並ぶこの牧場を二代で築き上げたのが井上源一氏だ。今では約千頭を育てあげる、大和牛の名手である。かつて、素牛の産地、但馬から松阪、伊賀への通り道だった宇陀は、鎌倉時代から名牛の産地として栄えた。そのため、宇陀の人々は本当に和牛を食へ慣れていると言った。10

「宇陀の人は肉にはうるさい」。良い肉が評価される土壌がある。

年前に「大和牛」の名でブランド化したのも、良い肉を求める地元での流通を第一に考えてのこと。ちなみに、大和牛と名乗れる条件の一つに、筋線維が細かい黒毛和種の雌であることが挙げられるが、これは名だたる銘柄牛の中でも厳しい規定となっているそうだ。宇陀の名に恥じぬ肉を、そんなプライドの証である。

MAP P44 D-2



宇陀牧場
井上源一さん
GENICHI INOUE

Column-2

薬＝自然の恵み。 1400年前の知恵が復活！

日本書紀によると、611年に推古天皇が、当時菟田野（うだのの）と呼ばれていた阿騎野エリアで、日本最初の薬獵（くすりがり）をしたという。このことから、薬の発祥の地とされる宇陀市は、今、改めてその名を全国に広めるべく、プロジェクトを開始。古くからこの地に伝わる自然と共生する暮らし。歴史を見直し、次世代につなげる大きなきっかけになりそうだ。

薬草のまち・宇陀市を全国へ！

2013年 試験栽培開始

研修や視察を重ね、大和トウキ、アマチャなどを植え付け。猛暑の影響で種の確保に苦戦するも、来年に向けての足がかりを作る。薬草は通常、種子苗ともに入手が困難なため、種を採り、翌年につなげる必要がある。



→ 2014年～2015年 市民参加スタート

広く市民に薬草を知ってもらうため、薬草活用講演会や薬草料理教室を開催したり、栽培希望者に説明会や研修会をおこなったり。参加者の中には、「日常的にトウキを服用しているので、自分で栽培できるのが嬉しい」という方も。



→ 2016年 6次産業化に向けて

宇陀市で栽培している大和トウキは香りが良く高品質。今後は、薬草を活用した加工品や料理を開発し、宇陀の特産品を生み出していく予定。身体に良い素材を使って、まちも元気に。