

城下町の老舗、地場産業、伝統文化…

## 宇陀の手しごと。

歴史のあるまちにものづくりあり。

城下町として栄えたことで始まった商売、

毛皮革や磨き丸太といった地域に根付いた産業など

今もなお、大切に受け継がれています。

Action 2  
**Make**  
作る

# Make

## 森野吉野葛本舗

創業は南北朝時代。良質な水と寒冷な地を求めて、現在の地・大宇陀へ移住したのが江戸時代という老舗。工場のある葛の館には茶房も設けられ、作りたての葛きり、葛もちなどがいただけます。

0745-83-0002 所大宇陀上新1880 置9時～17時 困不定

MAP P45 C-2

松山地区的本店は  
趣たっぷり。ショップ  
と薬草園がある



**井戸水で寒晒しする純白の葛。**  
「最終的には水なんですよ。」

全国的に有名な「吉野本葛」の名。その代表的な産地がこの宇陀である。中でも森野吉野葛本舗は450年の歴史を持ち、今なお吉野晒しと呼ばれる伝統的な製法で、まじりけのない葛を作り続けている。衛生面から生産拠点を工場へ移しても、ほとんどの工程が手作業。奈良県産の葛は他の澱粉質に含まれる澱粉を何度も何度も井戸水に晒して精製し、2、3ヶ月乾燥させる。「吉野本葛は他の澱粉質とは違い粒子が細かくデリケートなので、職人の手の感覚で丁寧に扱わないダメです。また、何といっても水が大事。うちでは、何回も何回も井戸を掘って、一番質の良い水を使っています」。和菓子や日本料理など日本の食文化に欠かせない葛。本物の味は磨れない。



森野吉野葛本舗  
中村幸雄さん  
YUKIO NAKAMURA



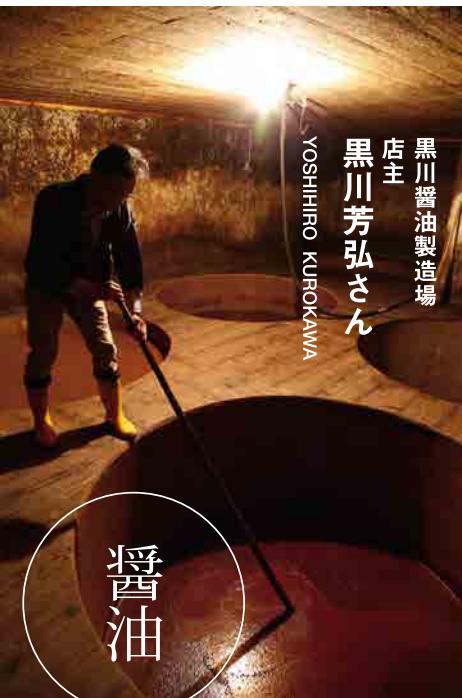
吉野葛

ふわりと醤油のいい香りが立ちこめる蔵で、手づくりの味を守る4代目黒川さん。醤油造りは、4～5月の仕込みの段階で、温度と湿度をこまめに管理し、良い麹とろみを作り上げることが大事だという。微妙なさじ加減が必要とされ、経験がものを言うところだ。そして、もろみ蔵で2年間かけてじっくり自然発酵。こうして、「角がなくてマイルド」と親しまれる黒川醤油の味ができる。



「食生活の変化や調味料の種類が増えたことで、醤油の消費量は激減しましたね。でも、まだこの辺の方は5升単位で買つてくださいますよ」。宇陀の食生活を支え、共に歩んできた歴史がつまつた味。これからも受け継がれていくことを願うばかりだ。

30年前までは一斗樽を家庭に配達していましたよ。



黒川醤油製造場  
店主 黒川芳弘さん  
YOSHIHIRO KUROKAWA

醤油

## 黒川醤油製造場

明治初期創業、創業者の為次郎氏の一文字を取った、キッコータメのマークで知られる。和食の味の要である醤油は、一度惚れ込んだら使い続ける方が多く、お客様には料理人も多いといいます。

0745-83-0061 所大宇陀拾生1852 置9時～18時 困不定

MAP P45 D-2

古い町並みが残る  
**大宇陀のおいしいもののづくり。**

古くは伊勢や熊野へ通じる交通の要衝として栄え、約400年前に城下町が形成されてからは、奈良県東部の中心として発展してきた松山地区。今も老舗が軒を連ね、伝統の味が継承されている。

うちは淡麗。ずっと変わらない。  
うんぬん

芳村酒造株式会社 代表  
TAKAHIRO YOSHIMURA

### 久保本家酒造

300年以上の歴史を持つ酒造。7人の蔵人が「自分が飲みたい酒を造る」をモットーにまっすぐな酒造りに励む。酒米は宇陀の契約農家の米を使用するなど、地域に根付いた商売を続いている老舗だ。

☎0745-83-0036 団大宇陀出新  
1834 置8時～17時 困不定

MAP P45 D-2

宇陀の赤米は発酵中  
は茶色で、酒になると  
んのりピンクに変わる



### 芳村酒造

かつては種油搾りを家業とし、明治5年に日本酒醸造を始めるようになった。代表銘柄は、じっくり低温発酵させた、淡麗で深みのある千代乃松。二段のうだつが上がった建物も見応えあり。

☎0745-83-2231 団大宇陀万六  
1797 置8時30分～17時  
団土日祝

MAP P45 D-2

「酒造りは趣味の世界」と言い放つ芳村酒造5代目当主。ほぼ同じ原料と同じ製法で造る日本酒ゆえ、特性を出そうとすると、それは個人の腕や感覚的な部分に左右されると言うのだ。「遊びのようなもの」と謙遜されるが、杜氏として、現場で自分の納得のいく味を追求している。もちろん、味わいは淡麗。そこは変わらない。

主要銘柄の仕込み以外にも、好奇心の赴くままに酒造りをされているのがまた、芳村さんらしい。宇陀の赤米酒・阿騎野物語は、古代米がどんな酒になるか試した結果、商品化に至った。昨年からは、昔に戻ってみようと、水車で精米した米を使った酒造りを開始。戦国時代に飲まれていた酒を再現できることもと意気込んでいる。

[金華堂]の  
黒門もなか

城下町の松山西口閑門にち  
なんだ宇陀の銘菓。小倉・ゆ  
ず・抹茶の3種類あり。

☎0745-83-0085 団大宇  
陀西山18 置9時～17時  
団なし

MAP P45 C-1

### まだまだある 大宇陀・伝統の味

[いせ弥]の  
奈良一奈良漬

創業約150年の老舗。自慢の奈良漬は、香り高い酒粕と、新鮮な素材の歯ざわりが特徴。

☎0745-83-0021 团大宇  
陀上1986 置8時30分～  
19時 困不定



香りは穏やか、「コシ」があり、スッキリ切れる飲み口、そして翌朝に残らない。久保酒造の酒は、今の日本酒業界で流行りのフルーティー志向とは一線を画する。この確固たるスタイルを築きあげるまでには、約10年前、1人の杜氏との出会いがあった。久保さんが11代目に就任した際、自社ブランドを持つ必要を感じ、先の杜氏と共に生酛造りに取り組むことを決意。生酛造りとは、自然な環境で優良酵母を自然発酵させるという技法で、相当な手間とリスクを伴う。しかし、その挑戦が功を奏し、今では「生酛造りの久保酒造」と言われるまでに。この酒が好きで蔵人になりたいと志願して来る若者も多いのだが。伝統はどうやって引き継がれていく。

JUNPEI KUBO  
久保本家酒造  
代表取締役  
久保順平さん

酒



2015年春からは酒粕  
や麹のスイーツが味わえる  
カフェもオープンする

「ものづくりがしたい」という蔵人が集まってきた



蔵には昔ながらの甌(こしき)も健在。蒸気の量  
や湿度が米に丁度いい

[松月堂]の  
きみごろも

マレンゲを黄身で包み、表面を  
じっくり時間をかけて焼き上げ  
た、創業100年の秘伝の味。

☎0745-83-0114 团大宇  
陀上1988 置8時～17時  
30分 困水  
MAP P45 C-2

[志を乃屋]の  
人麿最中

たっぷり小豆の中に月に見立  
てた栗が入っている一口サイズ  
の最中。あっさり味で人気。

☎0745-83-0217 团大宇  
陀万六1783 置8時～19  
時 困木(祝日の場合営業)  
MAP P45 D-2

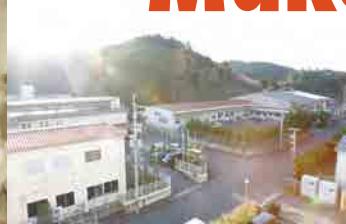


[金華堂]の  
黒門もなか

城下町の松山西口閑門にち  
なんだ宇陀の銘菓。小倉・ゆ  
ず・抹茶の3種類あり。

☎0745-83-0085 团大宇  
陀西山18 置9時～17時  
団なし

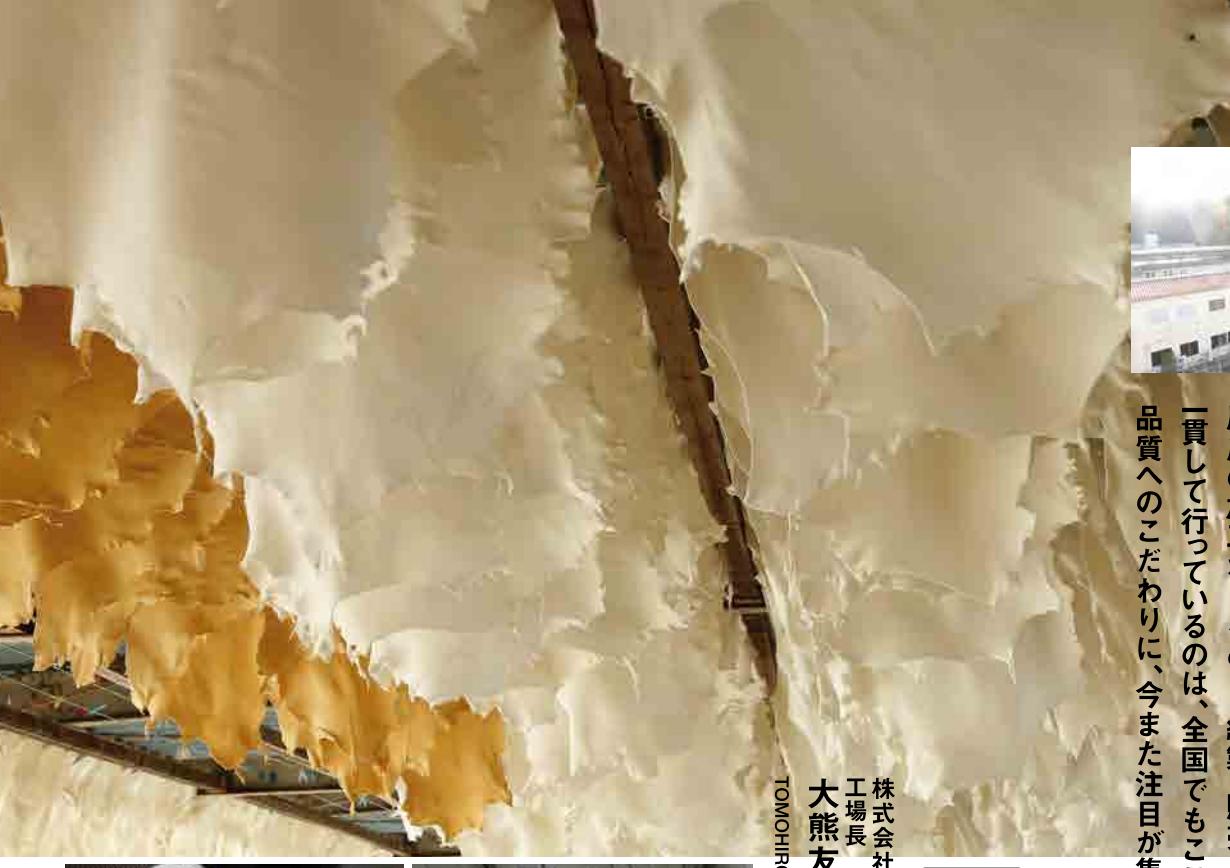
MAP P45 C-1



毛皮や革製品はここで生まれる。

## 菟田野が誇る地場産業。

毛皮革産業の歴史と伝統が息づくまち、菟田野。原皮の加工からなめし、縫製、販売まで、貫して行っているのは、全国でもここだけ。品質へのこだわりに、今まで注目が集まっている。



株式会社春日  
工場長  
TOMOHIRO OKUMA

MAP P45 C-3

0.2mm～2.5mmの  
薄い皮も手の感覚で  
選別できるという

皮の上に柄型  
紙を置き、漆で  
仕上げた美しい漆革製品

千三百年前から伝わる  
「漆革」を受け継ぐ。



毛皮革

全国唯一の一貫生産

全国シェア  
95%

手の感覚が  
生み出す  
高品質

株式会社舛田  
常務取締役  
JUNICHI MASUDA

MAP P45 C-3

国内唯一のムートン製造メーカー  
「株式会社舛田」も、ここ菟田野

上質なムートンは  
天然のコイル。

耐久性が高く、主に武道具に利用されている。また、古くから奈良に伝わる漆革は、1日に30～40枚しか生産できない伝統工芸品。「革に焼し作業をおこない、何回も何度も熱いコテで革の表面を整えていきます。厚みを均等に仕上げるのは職人の技です」と、工場長の大熊さん。安い輸入品に押された時期もあったと言うが、伝統の灯を守りぬいてきた。「歴史ある文化に触れ、日々充実しています。まだ幅広い可能性を感じています」。

の地にある。原料は、オーストラリア産のメリノ種、それも季節限定のスプリングラムスキンを厳選、その後すべての工程を日本国内で行うというこだわりだ。人気の製品はベッドシーツ。天然羊毛は、毛の内部に約60%もの空気を含み、吸湿力が高いので、冬は温かく、夏は涼しい素材なのだから。「羊毛は一本一本がバネのようになっています。ムートンの上に横になった時、1cm当たり4～5千本の弾力性のある毛が点で体を支えるため、毛細血管の流れを妨げないんですよ。新規や寝たきりの方などに重宝していただいている」と常務。天然素材の力を私たちの生活にもたらしてくれる、貴重な存在である。

常務と次男・誠亮さん。  
長男・壮亮さんは製造部で活躍中。技術が継承されていく



自然の恵みを暮らしに活かす技術。

## 磨き丸太

木は乾燥が命。24時間温・湿度徹底管理の土壁造りの乾燥棟でじっくり天然乾燥



需要が増えたり減つたりしても  
これを使命として続けていく。

森庄銘木は、苗づくりから製品

を今担っているのが、3代目の森本  
さんだ。

丸太「専門メーカー」。吉野杉は、実  
から取る種、気候、土壤、そして1  
ha当たりに8000本という密植  
や育林方法すべてが独特であり、  
当社もその伝統のもと山づくりに  
力を入れている。育てる期間は、最  
低でも30年。長い時は100年。ま  
さに、先人から受け取った資源を  
未来へ引き継ぐ重要な役割。これ  
様が増えてくるんですよ」。

森庄銘木は、苗づくりから製品  
の出荷まで「貫して手がける」「磨き  
丸太」専門メーカー。吉野杉は、実  
から取る種、気候、土壤、そして1  
ha当たりに8000本という密植  
や育林方法すべてが独特であり、  
当社もその伝統のもと山づくりに  
力を入れている。育てる期間は、最  
低でも30年。長い時は100年。ま  
さに、先人から受け取った資源を  
未来へ引き継ぐ重要な役割。これ  
様が増えてくるんですよ」。

## 代々受け継がれる伝統文化。

吉野林業と共に育まれた産業・磨き丸太。  
一方、地域文化として息づいてきた藍染。

貴重な伝統は、これまでも、この先も変わらない。  
自然相手に、代々受け継がれてきた

MAP P45 C-3

森庄銘木産業株式会社  
代表取締役  
**森本定雄さん**  
SADAQ MORIMOTO



## 笠間藍染 井上加代さん

県伝統工芸品にも認定されている笠間藍染。撮影時に制作中だったのは、地元九頭神社の造営(遷宮)記念の染物。版画はP36の江本さん作だそう

室生の笠間地区にある井上さんの自宅は、藍部屋が本家にある珍しい造り。130年以上働いてきた藍壺は今も現役だ。代々引き継がれた菌と小麦粉や石灰で発酵させる伝統的な手法で3日間かけて藍建てをおこない、その後何度も染め重ねていく。そして、井戸水に浸けると、酸化して美しいブルーに変化するのだそう。

「書いて覚えられるもんやない。師匠であるお義父さんによく言われたと、当時を振り返る井上さん。「父は私が藍染を習い始めて1年半で他界なので『間』髪で伝承しました。それからもう、必死で働きました」。染め師は藍の機嫌をうかがうと言われるが、生き物を相手にした仕事は、職人の経験と感覚がものを言う世界なのである。

MAP P44 A-3





### 宇陀川饅頭

白あんの中に、やわらかく炊いた大粒の宇陀大納言小豆を入れ、薄皮で包み込む。明治後期の創業以来、受け継がれてきた味わい。②③



宇陀市認定名産品の数々は、老舗和菓子店の銘菓や、大和高原の恵みで手づくりした加工品などバラエティ豊か。地元でのおつかい物として、おでかけの際の手土産として大活躍！

# UDA

Uda Souvenir  
うだみやげ



### 大和茶

弘法大師が唐から持ち帰った種子を元に、榛原の佛隆寺が発祥とされるお茶。宇陀の冷涼な気候が育む深い味わいにファン多し。①②③



[粉川家]の

### 山菜菓子

室生の里で採れた山菜を、素材の味を損なわず砂糖菓子に。しょうが、ふきのとう、ゆず、みょうが、ふきの5種類を楽しめる。②③④  
☎0745-93-2426



[宇陀山繁]⑦の

### 宇陀牛

水や空気がキレイな室生の契約牧場で育てられた、キメ細かく柔らかい黒毛和牛。品質の確かな宇陀牛のみを扱う専門店で購入できる。

[杉屋]⑧の

### 赤たてもなか

明治35年の創業時、初代が北海道大納言を使ったもなかを作り、氏神である墨坂神社の赤盾の由緒にちなんで名付けたという歴史がある。②③



[富永商店]⑨の

### いなか醤油

大正初期創業の老舗・醤油醸造場にて、昔ながらの製法で丁寧に造られる醤油。香りが良く、ポン酢もおいしいと評判。②④



[宇陀商工会]の

### 忠実で御達者粥

「これを食べてみんな達者にな！」宇陀商工会がそう願いを込めて作ったふるさとの味。室生産の玄米と大和のほうじ茶、黒豆が入ったおかゆ。②  
☎0745-82-2211



[畠工房氣まま屋]の

### 畠の元気なトマト

木で完熟してから収穫し、無加塩・無加水・無添加で加工したピュアなトマトジュース。味も色も濃く畠で採れたトマトそのもの。①②  
☎080-6103-7666





[やたがらす樂園]の

**やたがらす竹炭**

八咫烏神社周辺の竹を使  
用し、手作りの炭窯で作った  
竹炭。バスケット入りで飾りや  
すく、玄関や部屋の空気清浄  
にぴったり。①③

☎0745-82-2525



[(有)アグリ]の

**アグリファーム農園の  
ブルーベリージャム**

アグリファーム農園で、1つ  
1つ手で摘み取ったブルーベ  
リー100%の無添加ジャム。  
宇陀の涼爽な気候が育てた、  
フレッシュで濃厚な味。①

☎0745-84-4689

[室生天然酵母パン]の

**天然酵母食パン**

自然豊かな室生の工房にて、天然酵母で20時間以上  
発酵させ、国産小麦の味が際立つ無添加の食パン。ブレー  
ンの他、くるみ、三穀、レーズンなども。①

☎0745-92-5199



[あきのブルーベリークラブ]の

**ブルーベリーQ**

地元のNPO法人「あきの  
ブルーベリークラブ」のメン  
バーが、無農薬で育てた大宇  
陀産ブルーベリー。美容と健  
康にオススメ!①④

☎0745-83-0318



[辻本朝日堂]の

**よもぎのねこ**

シンプルなつきたてのよもぎ  
のお団子を、棒状にのばした  
一品。好みの厚さに切って焼  
き、砂糖醤油に付けて食べる  
のが地元流。④

☎0745-84-3585



[宇陀の里]の

**伊勢本街道 宇陀せんべい**

宇陀の里が手がける一品。金ごぼ  
うやはうれん草など地元の特産品を  
生地に練り込み、無添加で1枚1枚丁  
寧に手焼き。①②

☎0745-82-2211



[アツムケナフアミカル]の

**ケナフ製品**

環境に優しい非木材繊維・  
ケナフの栽培から紙漉きまで  
を手がけ、ハガキやケナフ炭、  
ケナフ織などの商品に。消臭  
効果もあるとか。

☎0745-82-1231

\*要問合せ



[西昭和堂]⑤の

**みたらしだんご**

昔、盆踊りの2晩だけ販売  
していた幻のみたらしだんご  
を、当時の配合表を基に再  
現。2種の醤油と葛入りタレで  
仕上げる素朴な味。

ココで購入できます。

①道の駅 宇陀路大宇陀  
☎0745-83-0051 地大宇  
陀拾生714-1 濟8時~19  
時 困なし  
MAP P45 D-2

②道の駅 宇陀路室生  
☎0745-97-2200 地室生  
三本松3176-1 濟9時~  
18時 困年末年始  
MAP P45 A-4

③保養センター 美桜苑  
☎0745-82-1126 地榛原  
福地255 濟7時~21時  
困年末年始  
MAP P45 A-2

④大宇陀温泉あきのゆ  
☎0745-83-4126 地大宇  
陀拾生250-2 濟10時~  
21時(受付20時30分まで)  
困第2水・木(4~8月無休)  
MAP P45 D-1

直売店舗はコチラ

⑤西昭和堂  
☎0745-84-3924 地菟田  
野古市場1254-1 濟9時  
~19時 困木・第4水  
MAP P45 C-3

⑥昇栄堂  
☎0745-82-0033 地榛原  
萩原2558 濟8時30分~  
19時 困木  
MAP P45 A-1

⑦宇陀山繁  
☎0745-84-3858 地菟田  
野岩崎21-13 濟9時~18  
時 困水  
MAP P45 C-3

⑧杉屋  
☎0745-82-0118 地榛原  
萩原2460 濟8時~19時  
困木  
MAP P45 A-1

⑨富永商店  
☎0745-84-2028 地菟田  
野古市場511 濟8時~20  
時 困日  
MAP P45 C-3

⑩坂本農園  
☎0745-82-5276 地榛原  
篠塚元極楽寺165-2 濟9  
時~17時 困不定  
MAP P44 C-2

「健幸都市 ウェルネスシティ宇陀市」として、  
市民全員が心身ともに健康で、幸せに暮らせるまちづくりを進める宇陀市。  
スポーツ大会やクラブ、医療機関などによって大きく全国へ発信しながら、  
1人1人の日常生活において、体を動かすことが習慣になるような、  
環境づくりや意識チェンジが、じわじわ実現してきています。

平成26年10月

12日(日)  
SUN

第4回  
まほろば還暦野球  
全国大会

## スポーツイベント



「還暦野球のまち」を宣言した  
宇陀市の宇陀クラブ初出場！

急速チームを作ることになりました。  
知り合いの野球経験者を電話で勧説しました。練習？ 皆で集まつたのは1回だけですよ(笑)しばらく野球のこと忘れてたけど、またやってもええな~と思ってね。還暦野球のまち・宇陀を全国に売りこんでいきますよ!

宇陀クラブ  
石本淳彦  
さん  
の  
発起人

メンバーは皆経験者ではあるが、野球をするのは10年以上振りといふ方がほとんどで、「懐かしいな」「やっぱ野球ってええな」と、久しぶりのプレイに腕を鳴らさせていた。60代はまだまだ元気！シニア世代も含めて誰もがスポーツを楽しむまちとして、全国へ宇陀の名をPRする機会となつた。

宇陀市が「還暦野球のまち」を宣言してから、2度目の開催となつたまほろば還暦野球全国大会。前回は出場していなかつたが、「ホストチームが不参加ではいかん！」といふ副市長の声により、急速チームを結成、気合い十分で臨んだ宇陀クラブ。しかし、なんと前日から大型台風19号が接近。開催が危ぶまれるも、なんとかお天気も持ちこたえ、晴れてプレイボールとなつた。関西円に加え徳島や岡山などから、22チーム、約400名が集まり、宇陀市総合運動場にて開会式。その後、榛原、大宇陀、室生運動場にも分かれ、トーナメント戦がおこなわれた。宇陀クラブの面々も、「初出場で初優勝！」の目標を掲げ、榛原運動場にて大健闘。残念ながら優勝は逃すも、選手たちは良い汗を流した。



皆さんチームワークばっちりで、マイペースにのんびり楽しむ姿は、シニアチームならでは



他府県からの遠征チームは、試合後「美様苑」で宿泊。観光面も活性化され一石二鳥



ウォーミングアップ風景。秋まっさかりの当日、地域の運動会の合間をぬって駆け付けた選手の姿も



宇陀市総合運動場でおこなわれた開会式。畿央大学他5大学の学生もスタッフとして活躍

# 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!?

宇陀に集まれ!



平成27年3月

8日(日)  
SUN

第8回  
宇陀シティマラソン

マラソンがつなぐ人の輪。  
体も心もあったまるイベント。



第1回開催は宇陀市が誕生して2年目。4町村の結束をキーワードに始まりました。より団結したのが東日本大震災の年。マラソンが、人間同士をつなぐひとつの媒体となったと思います。これからも充実させていきたいですね。



宇陀市体育会顧問  
田瀬重昭さん

この日お披露目となった、こども未来課と畿央大学による「うだ子ども元気ダンス(うきうきダンス)」

朝早くから2600人分用意!食推の皆さんお手製の元氣汁は、宇陀産野菜たっぷりで大好評だった

あきののゆ、みはる温泉、椿寿荘の手湯と足湯が登場!レース終了後は温泉に立ち寄る方も多いかった

ウェルネスシティ宇陀市のピッケルイベント「宇陀シティマラソン」。第8回目となる今年の大会も、まだ冷え込む早春の空の下、盛大に開催された。参加申込者は全部で1793人。うち、宇陀市民が517人。県外からの参加者は537人。年のぼった。年々知名度があがり、「地元の方がのんびりしていると出られなくなるほど」と、第1回立ち上げ時から尽力してきた田窪さん。「特別協賛のライオンズクラブをはじめ、これだけのスタッフが集まってくれるまでになりました」。種目は、高校生~50歳以上の10km、中高生の3km、小学3~6年生の2km、そしてファミリーの1kmという4コース。園児からシニアまで、幅広い年代が楽しめるようになっているため、当日の会場の雰囲気は、レースの緊張感と言つよりお祭りモード。食推の元氣汁のふるまいや、地元の特産品の販売、宇陀温泉郷の手湯や足湯など、心地よい汗を流した後の楽しみもいっぱい。そんなおもてなしも、この大会の魅力なのだろう。10kmレースの優勝者から「宇陀市が好きになりました!」とのコメントも飛び出し、宇陀市のPR効果もバツチリだった。



走りやすい距離設定で、家族や友達と楽しみながら走れるのが魅力!親子で手をつないで走る姿には、思わずみんな笑顔♪

# Exercise

徳地末広先生  
SUEHIRO TOKUDI  
奈良県立  
榛生昇陽高等学校  
教頭



榛生昇陽高校自転車競技部を  
全国1位に導いた立役者。

クラブはやめさせない主義、とにかくなんとかするのがモットー。平成5年、榛生昇陽高校に自転車競技部を立ち上げ、3年後に国体入賞、平成18年と19年にはインターハイの他、全国大会2年連続春夏制覇に導いた徳地先生。全国制覇は教員になつた時からの夢だったという。スペルタ教師で有名な先生だが、その厳しさは結果を出すためはもちろん、3年間という生徒との貴重な時間を使値あるものにするため。この経験が今後の人生の支えになつて欲しい、そんな思いを込めて、1人1人の生徒と接しているのだという。教頭に就任されたからは、そのスピードを新監督・足立先生へと受け継ぐ。「誇りを持てる部は絶やしのダメ。今後は宇陀市を自転車のまちにしていきたい」と前向きだ。

全国1位!  
自転車競技部



MAP P45 B-1



この日は室生ぬく森の郷でエアロビクスを開催。1人では続かない運動も週1回の楽しい習慣に。単発受講もOK

1畳あれば!  
うだ体操

誰もが親しめる体操で  
宇陀市民の健幸をバックアップ!

健康運動指導士  
井上明美先生  
AKEMI INOUE



毎朝と夜、うだちゃんを付ければ響きわたる先生の「ソラツ」とした声。「1畳分のスペースがあれば運動できる」を「ソセブト」に、「あなたもできるうだ体操」を発信したり、運動サークルや健康づくりのイベントなどを開催。

元々はフィットネスクラブの社員だった井上さん。車の生活の多い田舎に住む人ほど歩かない人が多く、農業で体を動かしていくても関節疾

患になる人も多い。フィットネスクラブに来る人を待つだけでなく、むしろ運動施設のないところへ出向いて、健康事業に関わりたい。そんな思いがあつたという。「宇陀市の保健師さんたちと出会い、健康づくりを広めていく機会をたくさんいただきまし

た。運動を通じて心身ともに元気な人が増え、地域の方同士のコミュニケーションを深めていくきっかけづくりができるかもしれません」と思っています」。

## 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。

菟田野エリアを中心に、医療と介護を担ってきた辻村病院。当病院が手がける「グランソール奈良」は、さらに先を見据え、早期発見、早期治療を目指した医療施設だ。CT、MRI、MMG、RIといった、ミリ単位の異常が発見できる高度な医療機器。全国の専門医との独自のネットワークシステム。徹底的に調べ、迅速な治療を実現する。また、がん免疫細胞治療に積極的に取り組み、県内唯一の免疫研究所も併設する。

今では、近隣の方のみならず、日本全国、海外からの来訪者も増えているとか。ホテルのようなゆったりくつろげる空間には、広々とした部屋、大浴場、レストランにホールまでを備える。観光と組み合わせて人間ドックを受けるメディカル・ツーリズムの拠点として、今後ますます地域発展に貢献されることが期待できる。

#### ●グランソール奈良

☎0745-84-9333 団菟田野松井8-1

MAP P45 C-3



200人収容のホールでは、人間ドックと組み合わせた研修などを開催



メゾネットタイプの部屋のリビング。日頃の疲れを癒しながら健康管理



開放感のあるエントランスロビー。病院とは違う雰囲気にリラックスしながら、最高クラスの検査機器を用いた総合精密検診を受けられる

## Column-4



### ウェルネスシティ宇陀市。 暮らしにとけこむ健幸づくり。

「市民の誰もが健康で幸せと思えるまち」を掲げ、さまざまな取り組みをおこなっている宇陀市。国の調査などでも、健康づくりのために行動する人としない人の割合は3:7とされている。この7割の人をもまきこめる、意識せども健幸づくりができるまちを目指す。

#### ウェルネスシティを推進する3つのツール



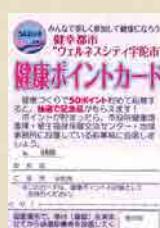
##### ① ラジオ体操

老若男女、誰もが知っているラジオ体操。地域の中で、「同じところで同じ時に一緒に何かをする」ことは、継続、お互いの安全確認やコミュニケーションといった面で、大変効果があるとか。現在、週1回以上開催している場所が市内25カ所に。



##### ③ ウェルネスイベント

春のウェルネスウォークや記紀・万葉ハイキングなど、毎月イベントを開催。その他、健康ポイントが貯まる講座も。アクアグリーン榛原でのレッドコードエクササイズや、大宇陀温泉 あきのゆでの温泉エクササイズなど、気軽に参加できるものが揃う。



##### ② 健康ポイント

多くの人がアクションを起こすきっかけとして導入された健康ポイント。検診を受けると各10ポイント、イベントや講座に参加で5ポイント、自主的な健康づくりで1ポイント貯まり、50ポイントで応募すると抽選で記念品が当たるしくみ。

#### ●大宇陀温泉 あきのゆ

週1回、65歳以上の介護認定を受けていない方を対象に、あきのゆの温泉プールを利用した水中トレーニングを実施中。運動を習慣づける講座は今後も増えていく予定。

☎0745-83-4126  
団大宇陀拾生250-2

MAP P45 D-1



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。**

地域の絆は、1日では生まれない。

人々が集まり、地域を守る活動を続ける。

その積み重ねが、日々の生活を豊かにし、

観光客を増やすことにもつながってゆく。

宇陀にはそんな場所がたくさんあります。



# 私にとつては景色よりも、 住民のまとまりが一番の自慢。

ふかのまるまる  
深野○○会 代表  
**北森義卿さん**  
YOSHIKI KITAMORI

「にほんの里100選」やユネスコの「プロジェクト未来遺産」に登録される美しい里・深野。今でこそモデル地域となっているが、これは、28年前に始まる地道な活動が実を結んだ結果である。中心となつたのは、北森さんが所属する深野○○会。当時失われかけていた昔ながらの人つきあいや、先祖から引き継いできた生活に密着した行事を守り、地域の結束を取り戻したい。同時に「都市との交流」を掲げ、活気ある地域を保ちたい。そんな思いで会を立ち上げたという。

具体的な活動内容は、地域ぐるみでの伝統行事や美化活動、都市住民の受け入れなどとてもシンプル。「強制はないのですが、皆進んでやってくれるんですよ。私の自慢の地域です」と北森さん。まちをつくるのは「人」。人々の心が温かい場所には、おのずと人が集まつくるのである。



お正月に1年の行事を広報。住民が寄り集い、顔を合わせる機会を作っている

ササユリの里として知られる深野。住民が保存活動をおこない、6月中旬になると約200本が咲き誇る



# Gather

世代を超えて同じ思い出を持つ素晴らしい…

皆の心を結びつける地域の財産「祭り」。



ちょーさや  
ちょーさや

ヨイトサノセー



## 芳野太鼓台乗子の家族・井本家の祭り前夜～当日

乗子とは、太鼓台の上で大きなかけ声と共に太鼓をたたく子どものこと。毎年小学4～5年生の子が選ばれ、地元の子にとって生涯忘ることのない記念日となる。

10月18日(土)宵宮



午後5時頃、入谷の丹生神社にてごくまき。大人も思わず必死！



「ごちそうと言えばすき焼き」。祝い事に欠かせないおばあちゃんお手製の赤飯やおはぎも(小豆はおじいちゃん作)



乗子を見守るお母さんとお姉さん。太鼓台の後をずっと付いて歩く



太鼓台に乗り、張り切る見輔くん。「乗子になれてうれしい！」



午前6時30分、太鼓台に全員集合し安全祈禱。乗子も気合に入る瞬間



玄関先に提灯を吊るす家が多く、静かな祭りムードの中、夜が更けてゆく



10月19日(日)祭り当日

午前4時、近くの美容院で化粧と着付けを受ける乗子の見輔くん



うたの  
菟田野秋まつり 開催日: 10月第3日曜

### 宇太水分神社

神話時代から水の守り神とされ、葛城、吉野、都祁と並ぶ、大和四水分神社のひとつ。鎌倉時代建立の社殿(国宝)は、三殿からなる一間社隅木入春日造で、向かって右から、天水分神、速秋津比古神、国水分神がそれぞれ祀られる。境内には杉の木が天に向かってまっすぐそびえ、参道右手にある樹齢数百年の木は「頼朝杉」と呼ばれ、また、第三殿の裏手に湧く井戸は、推古天皇が身を清めたと伝えられるなど数々の歴史的エピソードが残る。

☎0745-84-2613

町役場古市場245 MAP P45 C-3

五穀豊穫と水配りに感謝をする祭りであり、またこの日は、物社水分神社の女神(速秋津姫神)が宇太水分神社の男神(速秋津比古神)に会いに行く日。女神を乗せた鳳輦神輿を中心に、毛槍・花籠・御輿太鼓などを従えた「お渡り」が、往復12kmの道のりを練り歩き、そこへ宇賀志、芳野、佐倉、松井、古市場、岩崎の各地域から練り出してくれる6台の太鼓台が加わって、まち全体がお祭りムード一色に。

太鼓台1台につき重さ2～3トン、引き手の数約100人というスケールで、「ちょーさや、ちょーさや」のかけ声と共に一挙に宇太水分神社になだれ込む、その迫力たるや物凄い。引き手も観客も体となって、宇太水分神社が熱気に包まれ、祭りは最高潮に達する。

大和地方各地に残る水分神社は、昔から米作りに欠かせなかつた水への信仰を今に伝えるもの。宇陀にも五社があり、菟田野の宇太水分神社と物社水分神社では、年に度、大和路を代表する秋まつりが盛大におこなわれる。

### 千年以上伝承される 菟田野の秋まつり。

今年もまち全体が湧いた！あちらこちらで笑顔と歓声が絶えなかった1日。 平成26年10月19日(日)秋晴れ



神輿渡御の行列が到着。神輿を夫婦杉の根元に奉安し、祭典を斎行



古市場の沿道は、太鼓台を応援する人々や休憩する姿でいっぱい



松井橋で3つの太鼓台が合流し、一気に盛り上がる



惣社水分神社から芳野川沿いを歩いて宇太水分神社を目指すお渡り

# Gather





10年に一度大修理をおこないつつ  
受け継がれてきた芳野の太鼓台



朝晩の冷え込みが厳しくなる10月半ば、菟田野のまち、一度のビッグイベント・秋まつりの準備で慌ただしくなる。人口の減少や生活スタイルの変化に伴い、ずいぶん簡素化されたと聞くが、歴史・規模とともに県内有数の盛大な祭りである。

行政区は分かれても  
祭りの集まりは  
昔から変わらない。



井本家の  
みなさん



惣社水分神社にて、ご祝儀を集める係として奉仕されていた方々

やりがいがありました。  
皆で声かけ合って。  
来年もやりたいです。

皆が故郷を  
思うかけが  
えのないこ  
の1日が、  
受け継がれ  
ていくこと  
を願うばか  
りだ。

さんは、大阪の大学に通つ今も実家に住み、今年初めて担ぎ手に加わることを決めた。「弟が乗子を貰うので初めて担ぎ手として参りました。すごくしんどかっただけれど、また来年もやりたいです。就職してからもうここに住みたいと思つてゐるので……」と言い、同級生も皆参加していることを教えてくれた。かつて都市部に集中していた若者の意識が、少しずつ地域に戻つてきているのかもしれない。時代と共にたとえ形が変わつても

日が昇ると、太鼓台は惣社水分神社へ。惣社水分神社では、お渡りの準備が進められている。年配の方と幼稚園児・中学生2年生までの子どもがお渡りの行列に参加するという。ご祝儀係をされている方が々が過疎化による祭りの衰退について話してくれた。「こ<sup>ト</sup>10年で一気に人口が減りました。5年後が心配です。子どもが増いたら祭りも活性化されるやううけれどね。」ただ、その一方で、今の若者の心境に変化が起こっているとも事実だ。井本家の長男、祐輔さんは、大阪の大学に通つ今も家に住み、今年初めて担ぎ手に加わることを決意した。「弟が孫をもつてやろうけどね。



お渡りに参加していた子どもたち



佐倉の太鼓台には女性の姿も

## 皆が集まる夏の夜。

夏の楽しみといえば、各エリアで開催される  
夏まつり。模擬店やイベントで遊んだ後は、  
盆踊りや花火でクライマックス！

毎年恒例  
宇陀市の夏祭り

8月上旬…[室生]

●室生へまあ～より祭

模擬店コーナーやイベントブースの出店、大盆踊り  
大会に花火大会と子どもも大人も楽しめる！

8月4日…[榛原]

●宇陀市はいばら花火大会

花火約3000発、人出約3万人という一大イベント。  
水田で打ち上げるため、音も大きさも大迫力！

8月15日…[大宇陀]

●阿騎野ふるさと夏まつり

昼は模擬店、bingo大会やライブ、そして夜はあかっ  
ちょ音頭に2000発の納涼大花火と盛りだくさん。

8月16日…[菟田野]

●古市場納涼夏まつり

吹奏楽や和太鼓の演奏、カラオケなど音楽を楽しん  
だ後は、大盆踊り大会で盛り上がろう！



## Column-5

# 市外からも海外からも。 可能性を秘めた観光資源。

## 「日本家屋の博物館」と 呼ばれるほど奥深い町並み。

宇陀市を代表する観光スポットのひとつ、大宇陀の松山地区。2006年に伝統的建造物群保存地区に選定され、吉野葛などの老舗や、古民家を活用した新しい店などに立ち寄りながら散歩を楽しむ観光客で賑わう。この町並みは一気に出来上がったのではなく、戦国時代～現代へ、歴史と文化を重層的に継承している点で、きわめて貴重とされているのだと。歩いてじっくり散策すれば、窓のカタチや格子の種類の多さ、時代ごとの建物の変化などが再発見でき、また違った面白さがある。

もっと知識を深めたい方は…

●松山地区まちづくりセンター「千軒舎」(旧内藤家住宅)

☎0745-87-2274 地図 大宇陀拾生1846  
営9時～17時 国年末年始 MAP P45 D-2

### 宇陀松山の イベント



写真提供：宇陀松山夢街道実行委員会

### 宇陀松山夢街道 町並みライトアップ

ろうそく行灯で町並みを演出するイベント。美しい風景を写真に収めようとカメラ片手に訪れる人も多い。アニマルパークやあきのゆにもたくさんの方々がろうそくが置かれ、幻想的な灯りがまちを照らし出す。



写真提供：宇陀松山華小路実行委員会

### 宇陀松山華小路

1万2000本のダリアの花が通りを彩るイベント。地元のボランティアの手で色とりどりの花が並べられ、ダリア染め教室などのイベントも開催。2014年開催時には約1500人の人出があり、5年目にして知名度も上がってきている。



## 四季折々の日本の原風景が、 外国人観光客の胸を打つ。

観光産業に力を入れている宇陀市では、海外からの観光客誘致にも積極的。商工観光課では、英語のFacebookページで情報を発信中だ。ふるさと復興協力隊員としてPR業務に携わる安藤さんはこう話す。「宇陀の風景は四季それぞれに表情が違い、本当にキレイです。外国人から訪ねて来た友人を案内した際、何でもない自然風景を見て思いっきり感動していましたよ。地元に住んでいることを活かし、日常の美しい風景、水田や棚田、雪景色など日本の中の風景をたくさん発信したいです。」



写真提供：Visit Uda City,Nara Japan