

奈良・奥大和で輝く人々とその暮らしのエッセンスをお届けする情報冊子

深深

この地に根ざし、生きる
しんしん
2号
2021.Spring

奈良・奥大和

“サステナブルな暮らし”

ここでは昔からのふつうです。

昨今よく耳にする「サステナブル」とは、地球全体の持続可能な発展をさす言葉です。簡単に言うと、人間や生き物、自然が絶え間なく健全に繁栄していけること。

それは、奥大和の暮らしにどこか似ています。

森林面積が9割を占めるこの地では、水や土、森と持ちつ持たれつが日常。心の片隅に息づくのは、山への畏敬の念。

「すぐ隣の人のことを思いやる」はるか昔から続く、暮らしの輪が上手に循環していたのです。

当たり前なふつうが、見つめ直されています。



今号の奥大和の風景 十津川村の山天集落

日常の暮らしによりそう伝統。
宇陀紙の和紙工房、吉野茶農家
伝統を現代の日常の中に
ゆるやかに息づかせる、
製品づくりの担い手に話を聞きました。



Case 01
[吉野町]
うえ
植和紙工房

Case 02
[大淀町]
かへえ
嘉兵衛本舗

奈良・奥大和

engawa 奥大和移住定住交流センター「engawa」

地方と都会、若者と大人、移住者と奥大和地域の方々など、いろいろな場所とひとを繋ぐ「engawa」は、奥大和の木工品や家具、特産品などの展示販売のほか、Wi-Fi完備のコワーキングスペース、打ち合わせスペースとして、誰でも利用可能なオープンスペースです。併設の相談窓口は、奥大和での生活や就業、空き家についてなど移住についてのタイムリーな情報が集まっています。

〒605-5005 奈良県橿原市常盤町605-5 ☎0744-48-3019 [時間]9時30分～18時 [休日]土・日曜、祝日、年末年始

発行・問合せ：
奥大和移住・定住連携協議会
(事務局：
奈良県奥大和移住・交流推進室
☎0744-48-3016)

Local Life
in Nara Okuyamato

奥大和移住・定住連携協議会は、奈良県と奥大和地域19市町村で構成されています。

本紙は、奥大和地域に暮らしているの方々に向け、地域で活躍する人やその暮らし、営みなどを紹介し、自らが住む地域の魅力を実感していただくために発行しています。

日常の暮らしによりそう伝統

吉野川流域にある国栖地区は、1300年前にはじまる国栖紙を起源とする手漉き和紙の産地です。中でも、宇陀紙は掛け軸や襖などの表具に利用する高級和紙として親しまれています。伝統を今に伝えるのが「植和紙工房」6代目の浩三さん。和紙づくりと言えば、木枠で原料をすくい揺する、漉きの作業が思い浮かびますが、浩三さん曰く仕上げ工程。まずは楮の栽培から始まり、木を刈り取った後に蒸して、ひとつひとつ皮を剥いで剥いて乾燥させます。取り出した繊維に、吉野の白土と吉野川の水を混ぜて、ようやく強くて変色しにくい、宇陀紙の原料が完成となるのです。

取材したのは雪が散る冬。船と呼ばれる槽に原料を満たし、素手で紙漉き作業することが辛いのですがと尋ねると「幼いころからこれが日常でしたから。成分のせいか手荒れもしませんね」軽やかに答える。工房の隣で育ち和紙に親しむ環境だったからこそ、伝統の手漉き和紙が、型にとられない製品に変わることも。吉野名産の杉や桧の樹皮を使った温かみあふれる和紙のレターセットは工房のオリジナル。なんと、和紙で野球用のグローブまで製作したそうです。浩三さんの遊び心を知ってか、最近では表具以外の素材としての利用も増えています。「ホテルの壁紙や映画祭の賞状の注文も。伝統の和紙が新たな視点で利用されるのがおもしろいです」。開いた視点が、伝統の手漉き和紙をぐっと身近に感じさせてくれます。



①漉き作業は繊維の広がりや厚みを均一にすることに集中 ②蒸気で乾燥させる紙付けの作業風景 ③工房での作業の合間に楮の草刈りや芽かきを行う ④和紙製品は卸しを中心だが一般客からの直接の注文も受けている。またタペストリーや名刺などの紙漉き体験も大歓迎だそう ⑤取材時は神社からの依頼で御朱印用の台紙を製作 ⑥この道33年の浩三さん。休日の楽しみは釣りだそう

工夫次第で使い方は無限に 身近に親しめる手漉き和紙

植浩三さん

「余った和紙」を
便利グッズに



植さんの 暮らしのこだわり

「裁断すれば和紙は何にでもなります」。文庫本のカバーや、封筒、コースターなど、ちょっとした工夫で生まれた品々に囲まれています。

Case 01

吉野町
植和紙工房



Case 02

大淀町
嘉兵衛本舗



暮らしへの温かな眼差しが宿る 姉妹でつくるやさしいお茶

次女 堤有佳さん
長女 上野知佳さん
三女 井川恵里佳さん



①大淀町の茶畑は、最盛期に吉野郡の1/3を生産 ②焙じたてをお届け出来るよう、番茶の焙煎は毎月行う ③自宅の緑園。事前予約すればお茶の試飲や直販もOK。通常はホームページ、イベント、卸販売が中心 ④商品は天日干し番茶をメインに、ほうじ茶、緑茶、和紅茶など ⑤「お茶の表面に浮かぶ埃のようなもの、実はお茶の葉の産毛です」。生産者ならではの面白い話が聞けることも ⑥お茶を囲み自宅リビングで寛ぐ三姉妹

嘉兵衛本舗

〒吉野郡大淀町中増 1561
☎ 0746-32-2147
HP <https://kaeehonpo.com/>
📱 @kaeehonpo.oyodo
📷 @kaeehonpo

「大地の香りが立つよう」と姉妹が作るお茶が評判を呼んでいます。吉野・大淀町に江戸時代から続く茶農家「嘉兵衛本舗」の伝統を継ぐのはかへえ三姉妹。外に嫁いだけれど、家業を手伝う形で姉妹が集い、自然と生産を行うことになりました。事業統括を担当し、茶師でもある次女・有佳さんに始まり、デザイナー関連は長女・知佳さん、店舗関連は三女・恵

里佳さんと役割を分担。それぞれの個性が集合した、新しいスタイルの茶農家が誕生しました。最初に行ったのはホームページや包装、デザインのリニューアル。同世代、特に暮らしにこだわる女性に向けたブランド作りが楽しくなり、ネット販売やイベント出店など新しい分野への挑戦が始まりました。一方、茶づくりは丁寧な昔ながらの手法。遮光をせず日の光をあてて育てる露地栽培で育てて、日光で乾かす「天日干し番茶」は太陽の恵みが凝縮された看板商品。品質管理できる範囲だけで販売し、美味しさを安定させることに心を配ります。

三姉妹の夢はお茶のコミュニティスペースを作ること。「就農支援、マルシェ開催、茶器の販売など、やってみることが沢山。お茶を通じて温かな暮らしの提案が出来ればいいですね」と目を輝かせ語ってくれました。冷涼な気候と良質な土に恵まれる大淀町は、明治時代後期には300軒もの茶農家があった茶どころ。伝統の味が、熱いビジョンを持つ姉妹の手により、大きく羽ばたこうとしています。



「茶粥」で
胃腸を元気に

かへえ三姉妹の 暮らしのこだわり

「一年中いただきますが、夏の氷入りの冷たい茶粥は食べやすく元気が出ます。」嘉兵衛の茶粥の付け合わせ、一推しは大淀町にある「割烹 鮎亀」オリジナル鮎味噌だそう。