

飛鳥びと

古きもの
・
明日のもの

2
No.
2016年 春から夏へ



春運ぶ 季 (八釣)



夏来るらし (稲刈)

飛鳥川
瀬々の玉藻の
心は妹に 寄りけるかも

飛鳥川には、瀬ごとに美しい藻が生えています。
藻が川の流れに従って、なびいているように、私の心もすっかりあなたのことを好きになってしまいましたよ。
いとしいあなたを...

作者未詳 (巻十三一三二一六七)

「あなたを熱烈に愛しています」という一言を告白しているに過ぎない単純な歌です。でも「愛」とか「好き」という安易な言葉を使わずに、普段の生活の中では気にもかけない「藻」に姿を写し、自分の愛を告白しています。万葉人の物の見方や観察力には「粹」を感じさせられますね。とてもおもしろいです。

※飛鳥川は全長約30km。多武峯山系に源流を發し、栢森や稲刈(共に明日香村集落)の山をくぐり抜けて、村の中心部を曲折しながら、北流し、大和川と合流して大阪湾に注いでいます。
※祝戸地区には玉藻と名付けられた橋がありますよ

明日香村 富本銭

明日香村では毎年どこかで発掘が行われています。発掘成果はテレビのトップニュースや新聞の一面にすることもしばしばです。いまから約15年前、ミレニアムの年で騒がれた1999年から2000年はまさに大発見の連続でした。飛鳥池遺跡、飛鳥京跡苑池、酒船石遺跡など世紀の大発見が相次ぎました。なかでも飛鳥池遺跡の富本銭の発見は大きく歴史を覆しました。それは、飛鳥時代の地層から「富本銭」を鑄造していた痕跡がみつかったからなのです。これまで日本で最初の流通貨幣と考えられていた和同開珎よりもさらに古い貨幣であることが判明したのです。「日本書紀」の天武12(683)年「今より以後必ず銅銭を用いよ。銀銭を用いることなかれ」の記事にある銅銭が富本銭に相当すると考えられました。ただ銀銭の存在も示唆されていますがそれは別の遺跡で発見された無文銀銭だと考えられています。富本銭が最古の貨幣であるのか議論は尽きません。無文銀銭と富本銭、いずれも飛鳥時代にはじめて造られ、使用された貨幣であり、日本貨幣史の最初の一ページを飾る資料なのです。

(明日香村文化財課) 長谷川透



秋	9月	8月	7月	5月	4月	3月
	18日	中旬頃	下旬	3日	4日	3日
	中旬頃	下旬	3日	3~5日	31日まで	11~17日
国営飛鳥歴史公園キトラ古墳周辺地区開園	飛鳥周遊クイズラリー	彼岸花祭り	飛鳥光の回廊	飛鳥周遊クイズラリー	飛鳥周遊クイズラリー	飛鳥周遊クイズラリー
				里山あそび広場 2016春 [国営飛鳥歴史公園高松塚周辺地区]	いちご狩り (事前申込必要) ☎0744-541115	春の神武祭 ☎0744-21115
					飛鳥寺 花会式	盟神探湯神事 [甘樫坐神社]
						石舞台古墳ライトアップ
						まるつと飛鳥体験 [国営飛鳥歴史公園石舞台地区]
						高取土佐町並み 町屋の雛巡り ☎0744-521150

平成28年(3月~9月)
イベントスケジュール

※2月1日現在の情報です。イベントに参加される際は必ず事前にご確認ください

お問合せ先
● 飛鳥総合案内所 ☎0744(54)3624
● 飛鳥京観光協会 ☎0744(54)2362



発行・お問合せ 公益財団法人 古都飛鳥保存財団 〒634-0138 奈良県高市郡明日香村大字越13-1
TEL : 0744-54-3338 FAX : 0744-54-3638 E-mail : info@asukabito.or.jp HP : http://www.asukabito.or.jp

日本人の心のふるさと ~その保存と未来のために~

人と自然に癒される 時間に追われなくつろぎの宿

「祝戸荘」は国営飛鳥歴史公園祝戸地区にあるコテージ風宿泊施設。

「太子」「草壁」「大津」等、部屋のすべてに飛鳥に関係する名称がつけられており、各部屋に由来する物語や村内芸術家による書・絵画が、野の草木と共に飾られている。

それぞれの部屋が独立している隠れ家的な雰囲気とコテージまで歩いて30分という立地が、想像以上の癒感と静寂感をかもしだす。風の音、緑豊かな森林、棚田、満天の星並：古代から変わらない景色が日頃の喧騒を忘れさせてくれる。



万葉あすか葉盛御膳

食事は素材にこだわった「里山料理」(1,540円税込)や古代食「万葉あすか葉盛御膳」(3,600円税込)が人気。飛鳥時代の宮廷料理を現代風にアレンジした自慢の逸品だ。

その他には、「当地料理」「飛鳥鍋」(3,600円税込)も、とくと「賞味あれ」

又、「あすか塾」や「特別現地研修会」などのイベントも開催されている。考古学ファンのみならず、古代の飛鳥にタイムスリップでき、向学の魅力が満載。大人がくつろげる宿として、細やかな心遣いのスタッフが「帰ります」と迎えてくれる。

おもてなしの心で

「明日香村」というだけで県名をいわなくても通じてしまう程全国ブランドの玄関口である飛鳥駅前をきれいに整備しようと古都飛鳥保存財団の呼び掛けで、地元の飛鳥大好き人間が集まり「駅前花風景サポーター」が2年前に結成されました。

メンバーは、男性6名と仕事を持ちながらの主婦7名で正直どれ程お役に立っているのか自信のない状況で



すが、年に6回程度活動しています。できれば、「駅前花風景」の名称のように駅前の棚田を模したエリアを四季折々の花を植付けて飾りたいのですが、色鮮やかな洋花では飛鳥のイメージを損なってしまう為、明日香村に相応しい日本の花をという限られた条件のもとでの選択で、サポーター一同頭を悩ませているところだ。

従って地味な花が多くなり、現状では、菜の花・レンゲ・スイセン・ベニバナ・キキョウ・カワラナデシコ・彼岸花・・・などを植付けています。

秋の彼岸の時期に棚田エリアに咲く彼岸花は、華やかさもあり村の「彼

明日香で起業祝10年(有)「ゆめ明日香」手仕事の味

今回は、起業して10年目を迎える(有)ゆめ明日香の商品を紹介し、メンバー4人が兼業農家。だからこそこだわりの村内農産物を使い、昔ながらの懐かしい味や未体験の味わいのユニークな加工品を生みだしてきました。起業して早10年。今や全国から注文がくる人気の会社に成長しました。



平成25年には「奈良県農業賞」受賞 ゆめ明日香メンバー(左から)石田さん、藤本さん、黒田さん、上田さん



ギフトにも最適！箱詰めいたします 村内原材料をたっぷり使う加工所は石舞台横「夢市」に併設

おススメは、赤米とアーモンドがたっぷり入ったスティッククッキー「咲く咲くライス」や赤米をふんだんに使った煎餅のようなクッキーのような不思議な味わい。

謙な食感の「あすかの華」 ※どちらも箱入り540円(税込)、袋入り350円(税込) として、秋に収穫される新生姜を薄くスライスし甘めに仕上げた「しょうがの佃煮」(480円税込)。こちらは、明日香村の家庭で昔から作られていた伝統料理のひとつです。生姜は今も昔も大注目健康食品。この商品は一袋に重さでなんと倍以上の新生姜が凝縮されています。ピリッと辛い味わいは、酒の肴にもご飯にも相性抜群です。他にも赤米ポン菓子「あかぼん」(370円税込)や、村内の果物をたっぷり使った「あすかレバーのいちごジャム」や「マーマレード」(どちらも420円税込)も好評です。

「初心忘るべからず」この気持ちをいつも心にゆめ明日香の地道な活動が食の一級品を生み、明日香の食文化の発信に一躍かかっている所以でしょう。

お問い合わせ先 「飛鳥びとの館」 ☎0744(54)3624

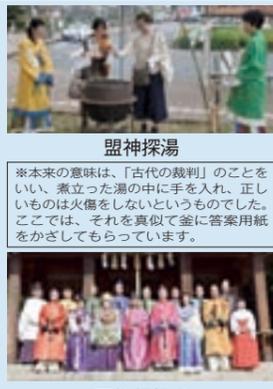


「秋の自然の中で解く 飛鳥学」

昨年10月12日(月・祝)「飛鳥学冠位叙任試験(入門編)」及び「中級編」「上級編」を開催し、10代から80代まで約90名の方が受検されました。

入門編受検者は飛鳥駅で受付を済ませ、村内各ポイントで解答。最後に飛鳥駅前で「盟神探湯」(※)を行ない、解答用紙を投函。そして11月29日(日)飛鳥坐神社にて聖徳太子に扮した当財団・山口理事長より冠位授与並びに官職任命が厳かに行なわれました。

今年10月9日(日)開催。ユニークな試験には是非チャレンジしてみませんか。 お問い合わせ先 (公財)古都飛鳥保存財団 ☎0744(54)3338 ※受検料 一人1,000円 中学生以下 500円



冠位叙任式

「入門編」問題 飛鳥時代の古代食「蘇」。現代の食品名では何にあたる? ア.バター イ.ヨーグルト ウ.チーズ エ.牛乳

編集後記

「もうすぐ春やなあ」ってにおいがすると気持ちウキウキします。冬の根から春の花へ。そして夏の山と飛鳥川のせせらぎへ。 この季節、明日香は花さかりです。駅を降りたら、派手ではないけど、キキョウ、ナデシコが迎えてくれます。高取川沿いにも、ちょっとお散歩してみてください。芝桜や水仙、松葉ギクが観られます。

駅前にも新しいお店が開店して、足を留めてくださる方が増えて嬉しいです。駅前のベンチで、まずは一休み。「飛鳥びとの館」で、特産品をチェックして「さあ、出発」ゆるゆると時間の流れる明日香に是非出かけてみてください。 次回の発行は9月です。 これからもよろしくお願 いたします。



新子 信子



フルーティーな甘み&スパイシーな辛みの絶妙なハーモニー 健康美味なる やみつきカレー

全国にカレー屋さんはいくらでも、一度食べたらやみつきになるカレーと太鼓判を押そう。

飛鳥カレーは野菜を長時間煮込んだスープをベースに、マンゴー・桃などの果物を大量に使い、25種類のスパイスとはちみつでコクや深みを出す。驚くことに肉類は一切なし。油も塩も極限に控えて作る、からだに嬉しい濃厚コク旨カレーだ。口にした途端フルーティーで、次にくるのがスパイスのパンチ。

マスターの寺本 竹次氏は「明日香夢」(明日香村チャレンジショップ)の卒業生第1号だ。「趣味と文化と食を楽しむにぎわいの空間」がマスターのポリシー。店舗2Fではフリースペースとして催しも開催されている。

駅前で旨いカレーを食べて、明日香散策へレッツゴー！この店が来村の起爆剤になる期待に胸がワクワクする。



飛鳥駅前ロータリー内、駅に近し。 メインの旨辛チキン+明日香野菜、自家製ピクルス+六穀飯 ¥900(税込)

- <料理>
・亀石カレー.....¥800
・焼きチーズカレー.....¥800
・フライ棒カレー.....¥250
・チュロス.....¥350
・ブラックレモン.....¥350 他

※食事とセットで 全てのドリンクが50円引!

◆電話:080-7006-6892 ◆住所:明日香村越11-4
◆時間:11:00~19:00 ◆駐車場有り
◆定休日:第2、第4水曜・木曜(祝日及びイベント開催時は営業)
◆http://asucome.wix.com/asukacurry



私たちは 古都飛鳥保存財団の活動を 応援しています

