

元・気・に・な・る・情・報・誌
よみっこ

4

Vol.256
APRIL 2023

月刊

Yomi

NARA + YAMASHIRO + IGA

奈良 30 名桜画帖 スポット



恋こがれる

春グルメ Spring

グルメやショップ、
温泉クーポンで
得々!!

yomiっこ
クーポン付
41店

2023円の旅

柘植駅&奈良駅周辺で徳川家康ゆかりの地を巡る旅

自然と暮らす 貝谷製麺所/貝谷耕治郎さん

新日本妖怪紀行 八百屋お七伝説をめぐって

BOZE数珠つなぎ 大峯山 龍泉寺/岡田悦雄 師

伊賀もん 和花人/有働美穂さん

QRをスマホで読み込んで、
yomiっこロゴにかざしてね♪
さらにクリックすると...!?





2023.4月号 vol.256

本誌掲載内容は3月6日現在の情報です。「新型コロナウイルス感染症」の影響で、店舗の営業時間やイベント等の開催が変更になる場合があります。詳細は直接ご確認ください。



04 春グルメ 20選

08 奈良名桜画帖 30スポット

45 毎月使ってね！ yomiっクーポン！



「夕暮れ臨む菜の花畑」

撮影場所/山の辺の道

撮影者: @kiritori.works

暮れゆく夕陽に照らされる菜の花畑を、山の辺の道から眺める風景を切り取りました。古代の風景を垣間見る様なノスタルジックな雰囲気を感じていただければ。

SHOP

14...SHOP☆SHOP

MAN

02...自然と暮らす 貝谷製麺所/貝谷耕治郎さん

18...BOZE数珠つなぎ 大峯山 龍泉寺/岡田悦雄 師

yomiっで連載の記事の一部が「yomiっWEB」で引き続き読めます！



地域密着情報 / WEB 詳細はP41へ

REGULARS 連載記事

17...トドの毒舌【最終回】

20...新日本妖怪紀行【最終回】

22...タウンニュース

24...スポーツ大好き

「フルジェンテ桜井ガールズ」 「STYLEY 生駒教室」

26...読者のお便利FREE TALK

&ちさとの星占い サービスポイント2022当選者発表

28...クロスワードパズル&まめちしき

29...インフォメーション

「MUSEUM」「ART」「PLAY」「EVENT」

33...美しいおもてなし

34...2023円の旅

柘植駅&奈良駅周辺で徳川家康ゆかりの地を巡る旅

36...伊賀もん 和花人/有働美穂さん

38...生活向上委員会

40...突撃！ とりのお昼ごはん

42...プレゼント

43...かわいいな

44...こちら編集部

永代供養墓 個人墓 夫婦墓 位牌壇 送付 生前予約 できます 宗派不問 檀家なし 光明山 みねのてら 阿弥陀寺 0742-45-2410 千631-0027 奈良市学園赤松町2826-1 みねのてら阿弥陀寺 検索

LINEスタンプ発売中! ぽんわかスタンプ ビジネススタンプ



株式会社 読売奈良ライフ

https://ynl.co.jp



Narakko

奈良の総合情報サイト 毎月25日デジタルパンフレット配信!

https://narakko.jp

表紙写真/柳田川、日本料理 かがりや、日本料理 奈良井上

本誌で掲載している価格表示は、原則的に税込みです(特に明示あるものを除く)



大峯奥街道も通る高原地区。
雪が数十cm積もることも



さばきの作業。麺どうしが引っ付かないようこまめに間を広げる



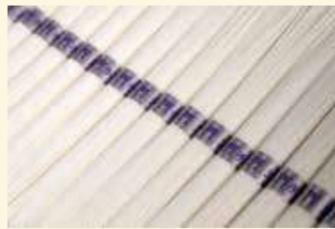
取材時にゅうめんをいただきました。
つつとした喉ごしが最高!

アレンジも楽しめるよ!



見学に来た小学生が
一番食いつく場所だそう
(明日香さん談)

素麺を50gずつの束にする機械



最後は人の目と手で検品し箱に詰めていく

耕治郎さんの素麺は「大自然」が隠し味。製麺所のある高原地区は標高700m以上位置する山里。水源地の村と呼ばれる川上村の森が育む清らかな水に澄んだ空気、そして日中でも氷点下を記録するほどの冬の厳しい寒さがより良い素麺を生み出す。

12月から3月にかけて作られる『高原乃糸』は、三輪素麺の中でも生産時期を限定し、厳しい検査を合格した生産者のみに認められる「緒環」に認定される。直径1.5mm未満の極細麺でありながら強いコシがあり、また吉野葛が混ざることです。つととした喉ごしが特長だ。その人気は高く、昨年夏も細麺が夏頃に完売し、再販を待つ人もいたほど。

素麺は日持ちのする食品のため、お中元やお歳暮などの贈答品に使われることが多い。そのため口コミによって評判が広がり、今では全国にファンがいるという。妻の明日香さんは、「最近までネットで注文を受けていなかったこともあって、今でも電話やFAX、封書などで届くのですが、中には感謝の手紙もあって。特に冬は氷点下の中、外で仕事をするのでとても酷なんです。こうした手紙や言葉を読んで『冬頑張った良かったな』と思います」と話す。

「ただ作ったら終わりではなくお客さんに喜んでもらうと思うことが良い素麺

水源地の村の大自然が紡ぐ 白く輝く「高原乃糸」



貝谷耕治郎さん(左)と妻の明日香さん

およそ1200年前に桜井市三輪の地で誕生した日本の伝統食「素麺」。中でも奈良で作られる「三輪素麺」は、「細きこと糸の如く、白きこと雪の如し。ゆでてふとらず、全国に出づるそうめん」の及ぶところにあらず(『日本山海名物図会』1754年、平瀬徹斎)とも評され、皇室に献上されるほどの高い品質を誇る。

貝谷製麺所は川上村で50年近く素麺づくりを行う、村唯一の三輪素麺製麺所。同村で林業を営む貝谷幹郎さんが、冬の副業として始めたことがきっかけで、現在は息子の耕治郎さんが代表を務める。

耕治郎さんが素麺づくりを始めたのは22歳の時。「両親の働く姿を幼い時から見ていたので、仕事は基本見て学ぶことが多かった。ただ一つよく言われたのは『自然に逆らわない』こと。自分たちの都合や思いで作るのではなく、気温や湿度などの自然条件に合わせて大切にしています」



vol.179

貝谷製麺所
貝谷耕治郎さん



製麺所の朝は早く、早朝3時から仕込みが始まる。貝谷製麺所では2種類の小麦粉に水と塩、吉野葛を加えて生地を練り上げる。「ここで分量を間違えば、どう頑張っても後から巻き返すことはできません。天気予報を確認しつつ、生地の状態を手の感触で確かめながら粉や水の分量を調節します。素麺づくりは経験と勘がとても大事です」

練り上げた生地はねかし(熟成)と延ばす作業を繰り返し2日間で延ばす。そして水分を均一に乾燥させれば、19センチに切り分け、束にして出荷される。仕込みから完成まで2日間。「時間と手間がかかって休む暇もないですが、良い素麺を作るには焦らないことが大事です」



門干しの工程。
天日干しのイメージが強いが近年では室内が多い

づくりに繋がる大事なことだと感じています。だからこそ家族や普段から気にかけてくれるお客さん、一緒に働く人、周りで支えてくれる人に感謝の気持ちを忘れたらあかんなと日々思っています」と耕治郎さん。

奥吉野が育む自然の恵みをたっぷり受けた極上の手延べ素麺。一度味わって



貝谷製麺所
吉野郡川上村高原997
8:30~17:30
不定休・駐車場あり
TEL.0746-52-0550



▲公式サイト



次号から
WEBで公開!

KAITANI KOJIRO

1972年、川上村生まれ。50歳。高校生の時に通学のために村を離れ、卒業後は大阪の飲食店で勤務。22歳で実家に戻り、父の素麺づくりを学びながら貝谷製麺所の仕事を手伝う。現在は同製麺所の代表を務める。



続きは電子書籍で見てね



Rakuten ブックス