

2007年

春

vol.11



吉野町商工会女性部
吉野山支部発行

そ「か」し「し」

しでかけじんじや 幣掛神社



ほしきやう
保津峡からロープウェイ千本口駅 横の旧道
七曲り坂を上り 舗装された道路の出合つとこ
ろに幣掛神社が鎮まっております。ここは吉野

山に入る最初の神社です。創建・由来は明らかではありませんが、吉野山字四手掛（しでか）という地名から幣掛神社と称されています。祭神は速秋津比売命（はやあきつひめのみこと）という女神で、水の神として祀られ、古くより吉野山の金峰神社、外八社の一つに数えられます。境内からは四季を通じて今まで涸れたことのない清水がこんこんと湧き出ており、多くの行者や旅人が喉の渇きを癒したものとされています。

平成五年十月五日 NHKのテレビ「ちよつといい旅」でこの湧き水が紹介され、この水が桜を育てた神の水といわれ、今でも多くの方が水を汲みに来られています。

その水に育まれ、神社の隣で気高く咲く桜が「四手掛桜」と呼ばれ、「御車返し」という学名を持つ珍しい桜です。「御車返し」の名は江戸時代に御水尾天皇がこの桜のあまりの美しさに乗っておられた牛車をわざわざ引き返させてもう一度ご覧になられたという故事に由来しています。

一本の木に、一重と八重の花が咲くので「二重八重」ともいわれます。花びらは「そめいよしの」より大きく、ピンク色で、舟の

帆のような花びらがつくので「帆かけ桜」とも称されます。白山桜よりは少し開花が遅く、四月中旬から下旬にかけて見事な花が咲き、人々の瞳を引きつけ、感銘を与えます。吉野の桜は昔から蔵王権現のご神木として大切にされ、ここでもこんな句が詠まれております。

幣掛や花やまことのご神木、直房
またここは修験の聖地、大峰山の入り口でもあり、一の行場・登拝の安全を祈る神社として尊ばれて参りました。

毎年六月末の日曜日には、吉野山下町の氏神様としてお祭りが行われ、町内の子供たちを始め、多くの参拝者にぎわいます。

吉野八社明神

鷲尾神社・八王子神社



井光神社



金峰神社



小山神社



吉野水分神社



勝手神社



天満神社
(威徳天満宮)




吉水神社




群すずめ・情報発信 ~ 上千本・中千本 ~


上 花錦 32-4105
水分神社からの帰り道
古い民家で葛きり 葛餅などを
召し上がって頂く茶店です。




上 竹林院群芳園 32-8081
無理をせず 誇張もなく
自然に囲まれ 自然を愛し
真心を モットーとする宿




上 櫻本坊 32-5011
写経・写仏会 毎月第2土曜日
午前9時~午後5時(午後1時~勤行 法話)




上 水本米穀店 32-3030
贈答品にもってこいのお米
『ごんげんらいす・2Kg入り』
化粧袋で新発売 地方発送いたします




上 景勝の宿 芳雲館 32-3001
中千本 上千本
一望できる露天風呂は絶景です。



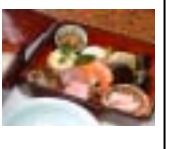
中 如意輪寺 32-3008
色々な種類の水仙 2万本
3月末より見頃です
どうぞお参り下さい




中 坂本屋 32-3051
吉野葛うどんが美味しい季節です
十二雑穀米 オリジナル 定食
ダイエットにいかがですか。



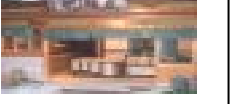
中 お食事処 静亭 32-3157
緑豊かな縁側で開放的の気分
浸ってみませんか。
大和茶を使った茶粥や静弁当が好評




中 勝手神社前 芳栄堂 32-3032
当店オリジナル地酒利き酒出来ます。
手作り押し花展示しています。




中 枳穀屋 (きこくや) 32-8732
勝手神社横
郷土の味・手作りの味
鮎すし・あまごすし




中 葛処 横矢芳泉堂 32-3108
季節感たっぷりのお干菓子
「夢見の桜」




中 谷嶋誠心堂 32-4008
時を経てなじんで、さらに味わい深くなる
和紙を自由に楽しんで使ってください。




中 村田青果店 32-3090
わらび・ぜんまい
ふき・こんにゃく
桜の苗木 全国発送致します。




中 吉野館 32-3039
ゆっくりとくつろげる家庭的な宿です
自分だけの吉野山の楽しみ方を
四季折々 見つけに来て下さい。




中 湯元宝の家 32-5121
絶景露天風呂で
ゆっくり ほっこり!!
(日帰り入浴は11:30~19:00)




中 藤井利三郎薬房 32-3025
胃弱民族の日本人にピッタリ
「キハダ健康法」をお試し下さい
和漢胃腸薬 フジイ陀羅尼助丸




中 醍予堂 32-0345
昔ながらの手づくり桜菓子
いかがですか?
お抹茶入りおいしいですよ。




中 柿の葉すし 醍予 32-1177
吉水神社横
「ふるさとの味」を
ご賞味下さい。




中 たつみ 32-1056
昔ながらの手作りに
こだわって柿の葉すしを
作っています。




中 八十吉 32-8739
本場吉野本葛作り立て生くずきり
『吉野天人』を是非ご賞味下さい。



中 甘味処 弁慶 32-4102
手作り「葛餅」と
自家製「黒蜜」は自慢です!
10:00~17:00 営業中




中 やっこ 32-3117
「柿の葉寿司 食べたくなってまた来たよ」と
言ってお客様の笑顔が
店の宝物です。




群すずめ・情報発信


～ 下千本 ～

下 萬松堂 32-2834 


桜の名所吉野山
一年中桜の花を楽しめる「桜羊羹」
是非ご賞味下さいませ。

下 青木酒店 32-3059 


観光土産各種吉野地酒試飲しております
当店だけの商品もございます
一度お立ち寄り下さい。

下 島田呉服店 32-3033 


花の吉野に呉服の島田
“誠実と信用の店”
和服 / 雑貨

下 うぐいす 32-3076 


当店のおすすめは
柿の葉すしとうどんの定食！
デザートに葛きりもついてお得です。

下 ひょうたろう 32-3070 


「吉野杉」を使った木箱に、
手造りのあたたかさを包み
味と香りを大切にしたい自慢の柿の葉ずしです。

下 うどん亭 花屋 32-5083 


おすすめ！桜ソフトクリーム
山桜のほのかな香りと色です。
他にも色んな味があります。

下 季節料理 初音 32-8455 


吉野葛料理など
お座敷で景色を眺めながらゆっくり
お食事していただけます。

下 器のやまもと 32-1288 


日本の桜をテーマに
“桜の香” “桜の器”などを扱っています
旅の思い出にお立ち寄り下さい。

下 花山 山本 32-4034 


珈琲の一服だけでもどうぞ！
三毛猫もいます、猫に招かれた
つもりでお寄り下さい。

下 近藤商店 32-3018 


吉野駅に一番近い土産物店です
自家製手作りの「山桜ようかん」
ご賞味下さい。

下 茶房 仁 32-0015 


挽きたての珈琲に作りたての葛餅
ほのぼのするお善哉
山のぼーちゃん家に、ようおこし

下 吉野荘湯川屋 32-3004 


当館は、世界遺産に登録されました
金峯山寺「蔵王堂」「仁王門」に
最も近いお宿です。（徒歩約5分）

下 おみやげ密井 32-3141 


三寒四温の日々が続いています
温かい葛湯で
一息付いてみませんか。

下 さこや 32-5155 


ガーデンテラスで若葉弁当はいかが？
《入浴込み 3650円》
温泉で癒された後『アロマリフレ』しませんか

下 辰己屋 32-3023 


その昔、行者・山伏達の
活力源であったお料理『行者鍋』を
是非ご賞味下さい。

下 桜陰山本庵 32-3158 


『自然葛根 100%使用している
吉野本葛は自信を持って
売らせてもらっています』

下 おつけもの処 まやま 32-1354 

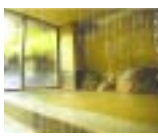
材料と製法にこだわった漬物を
揃えました。香りと色が良い桜ジャム
《期間限定》もどうぞ！

下 旅館 歌籐 32-3177 

お一人様、素泊まり宿泊可。
<http://www.yoshino.jp/>

下 さくら堂 32-5835 

春先の荒れた肌に“葛石鹸”
謹製“花ようかん”味自慢“おやき”
“桜ソフト・山栗ソフト”で春満喫

中 吉野温泉元湯 32-3061 

『吉野の隠し湯』含鉄炭酸泉
リウマチや貧血・婦人病に
効果があります。

下 = 下千本
中 = 中千本
上 = 上千本

ここに載っている他にも素敵なお店がたくさんあるよ～！



思い出しゆずつなぎ

はな
桜花への想い

横矢節子



新しい年が明けて、正月気分も覚めないある日、知人からの電話があった。

三十代になったばかりの女性であるが、吉野山の桜が好きであった祖父の願いを叶えたいと、ほんの気持ちだが、桜の育成に使って欲しいとのこと。

私は吉野山保勝会の桜募金を紹介し、桜の植樹をしてはどうかと提案させて頂いた。

後日、彼女より祖父の命日に実現出来そうだと、涙ながらに連絡があった。遠方からも親戚が訪れるという。

そう、この地に桜を植える事が出来るのは、家族にとつては想像も出来なかったのだろう。

吉野山の桜には、人それぞれの想いがあり、そこに出逢いとドラマが生まれる。

昨年の春には、ハングライダーでの低空飛行の放映で、誰もが吉野山の桜の素晴らしさに魅了され、又、春の嵐と共に一瞬にして吉野全山が桜吹雪となった光景は、一生涯忘れられない思い出となった。

私達は、それぞれの出逢いを大切に、そして蔵王堂のお膝元で生活出来ることを誇りに思い、常に意識を高め、お互いに努力する必要があると思う。

今年も桜の季節が訪れようとしている。彼女もきつとおじいさんに逢いに来るだろう。そして、おじいさんは「千の風」になって、家族のもとに桜花の香りを届けることでしょう。

聞き耳ずきん

「ヨモギの底力」



子供の頃・・・スッテンコロリン、足を擦りむけば痛いし、少量でも出血どねんしょうかな？

せやせや、ヨモギの葉を石で叩いて傷に当て一丁上がり！！

でも、ヨモギの力はそれだけでは、ありません。

お茶の様にして飲むと
血をきれいにする コレステロールを下げる 血圧を下げる 抗アレルギー 便秘解消 利尿作用 抗ガン作用 等々、皆様ご存知でしたか？
先人の考えた自然を大切に、大地からの頂き物を今一度、見直す時期に来ているのではないのでしょうか？

(参照)

よもぎ (蓬・艾) キク科

別名はモチグサ、ツクロイグサとも言われます

「春の食卓」

もうすぐ桜が咲きます。



読者の皆様、桜期忙しくって、ちゃんとした食事が取れずに口角が切れたり(あ口が切れる) お肌がザラザラしたり 便秘がちになったり(トイレに行く時間が無いのも事実ですが) しませんか? 一日のメニューは大抵朝「おかいさん 昼「うどん 夜「簡単なフライやいつもより確実に品数が少ない副食たち、夜なべして小腹が空いたからとラーメン食べて、ビタミン不足&食物繊維不足でコレステロールや塩分てんこ盛り、数年前に春の終わりに風邪を引いて病院へ行ったら、点滴室で寝ている人 皆さん知り合いの山の人(笑) その時、血液検査されて此の飽食の時代に栄養失調と診断されて恥ずかしかったです。

そこで、我が家の食卓を紹介します。

大きい蒸かし鍋で色んなお野菜を蒸かす!

それだけです(笑)

蒸すから水くさくなく、お野菜の甘味や味がギュッと詰まって、そのまま美味しく。

*ポイント
ジャガイモや小かぶら ニンジンなんかは、皮付きのまま丸ごと、キャベツ カボチャは八等分ぐらいの大きさを、とにかく豪快に! 後、玉葱 レンコン スナップエンドウ ブロッコリー チンゲン菜そのほか旬のお野菜を蒸してお好みのタレで食べる、マヨネーズ系 ポン酢 ソース ケチャップ とろけるチーズにピザソース あと、動物性タンパク質があればオーケーなのです。ビタミン群+食物繊維が取れて塩分と糖分もカットでき、血中コレステロール&血圧の高い方にもお勧めですよ。お肌のトラブルや便秘も解消できる我が家の定番の一品です。

女性部だより

【吉野山観光産業活性化セミナー】

奈良県商工労働商工課主催

平成一八年一〇月一日

平成一八年一二月二日

「サービスクオリティの向上を目指す観光産業のプロフェッショナルになるために」

「世界のトップレベルの観光ノウハウを各地に広めるカリスマ山田桂一郎氏を招いて」

【鬼火の祭典】

「すずめの手作りお店」出店

平成一九年二月三日・四日

・苔玉 流木 つる籠 (和風) エプロン
ティッシュケースカバー お手玉 匂い袋
家庭の不用品

今回手作り作品を全会員で作りました
(会員外の方にも協力していただきまし
た)この事業で全員団結できたこと確信出来
ました 御協力ありがとうございました

【今後の予定】

・吉野町商工会吉野山支部総会

平成一九年五月開催予定

*全員参加旨よろしく願います

『山田桂一郎氏を招いて』

吉野山観光産業活性化プロジェクトの講師として
観光カリスマの山田桂一郎さんと知り合えることが
できました。

世界のトップレベルの観光ノウハウに基づき、
吉野山観光が日本のどのような位置にいるのかという
ことや観光地としてのダメージは軽傷ながら、今のま
までは発展がないなど警告をいただきました。

- 1、住民の意識改革が必要であり、地域が目指す目標を
はっきりさせること
- 2、客の対場に立ってニーズを知るためにも、自己投資
の旅をすること
- 3、吉野をこよなく愛する「吉野っ子」や、吉野でなくて
はならないものを創出すること

今の吉野山には、住民一人一人に地域リアリティが、
まったく感じられないそうです。

この地の歴史、文化、慣習などを体現しながら
桜観光の吉野山から山岳信仰を中心とした蔵王堂の
吉野山になっていくことが、これからの吉野山の未来
発展につながるのではと意見をいただきました。

確かにこんな山の上に木造建築物として日本で
大仏殿に次ぐ大きな蔵王堂があるのです。

自然の美しさとともに、毎日近くにありすぎて
その偉大さに気づかずにいるのです。

どこにもある観光地とは違っています。

私たちは歴史のある美しい霊地、吉野に住んでいる
のです。

これからも、もっとみんなで考えていきましょつ。

群すずめの「吉野葛」お料理教室

=大和路胡麻豆腐=

《材料》	
当たり胡麻(ねりごま)	大さじ 3
吉野本葛	40g
粉末緑茶	大さじ 1
酒	大さじ 2
塩	大さじ 1/3
昆布だし汁	500cc

《作り方》
ボールに当たり胡麻・本葛・粉末緑茶を入
れ昆布だし汁を少しずつ加え ときのぼし
酒・塩を加え混ぜうらごしを通して鍋に入れ
る
を強火にかけ手早く混ぜながら充分練
り上げ 流し缶等に入れて冷し固める
うまだしを作る(煮出し汁大さじ3・醤油
大さじ2・みりん大さじ1) 冷やす
を食べやすい大きさに切り 器に入れ
わさびをあしらい を注ぐ

編集後記

春の訪れが待ち遠しい今日この頃、会員の皆様におかれましては吉野山の発展に日々ご尽力頂いている事と思えます。そんな吉野山の未来を考える女性部の情報発信「群すずめ」も今回で十一号の発行となりました。

編集に当たり、陰なる力でご協力頂きました方々に、深く御礼申し上げます。

吉野山に限らず、低迷する観光業にストップをかけ、如何にすれば二度三度と訪れたいくなる様な魅力的な地に出来るのかと、模索する日々。

より多くの集客と印象深い観光地となる様、

「小さなアイデア、ひらめき」があれば

どうぞお聞かせ下さい。

小さなきつかけが大きな実を結ぶかも知れませんが

今まで以上に誇れる「吉野山」を目指して共に

頑張りましょつ!