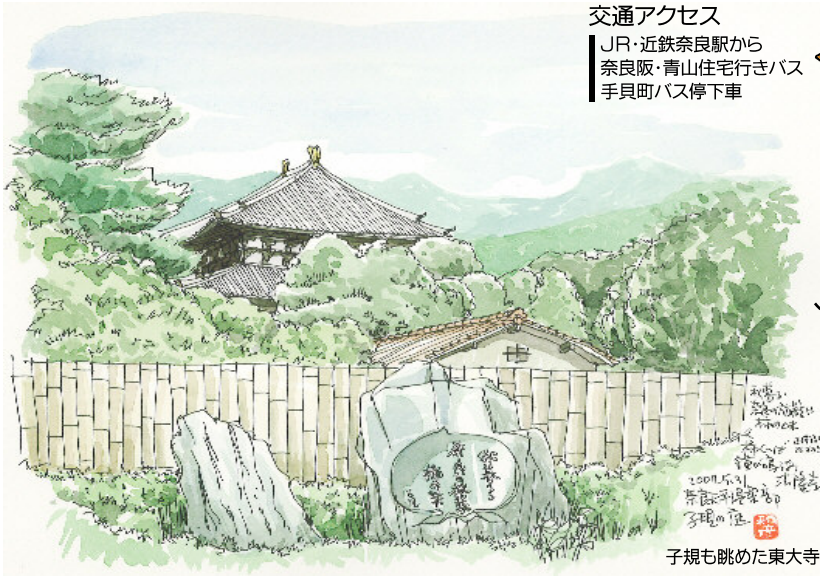
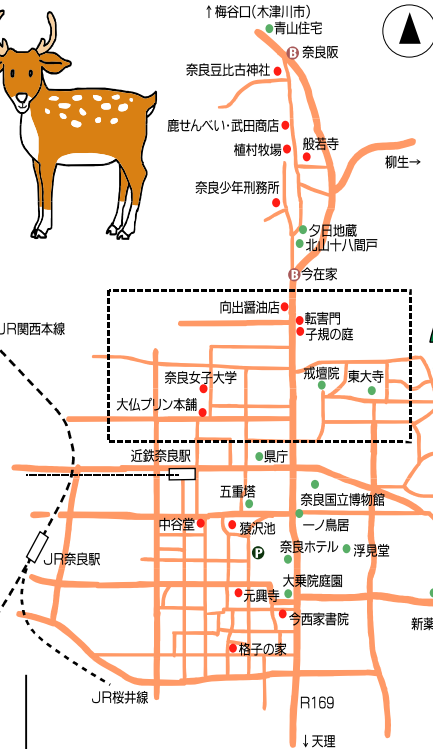
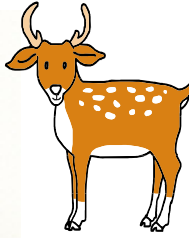


好奇心旺盛なスタッフがめぐる! **ASA探検隊**

＜平城遷都1300年祭＞奈良探検3回シリーズ特別編
②旧街道いまむかし



交通アクセス
JR・近鉄奈良駅から
奈良阪・青山住宅行きバス
手貝町バス停下車



平城宮跡会場イベント
(2010.4/24~11/7)
春季 花と緑のフェア 4月24日~5月9日
夏季 光と灯りのフェア 8月20日~8月27日
秋季 平城京フェア 10月9日~11月7日
＜最寄駅から無料シャトルバス＞
JR奈良駅と近鉄大和寺駅から平城宮跡間に無料シャトルバス運行(各フェア期間中のみ)
＜パーク&バスライド＞
木津川市中央体育館の臨時「平城宮跡駐車場」に駐車して無料シャトルバスをご利用下さい。
(平城遷都1300年祭公式ガイドBOOKより)

旧京街道は、平安遷都後も京都の往来で古くからひらけたところ。先月の奈良坂を下り終えたところが今在家。この旧京街道(現・国道369号線)から南へ目を向けると県庁前の奈良公園の松林がひとかたまりとなって目に入ってきます。

向出醤油店



うだつの上がる黒塗り町家は、明治12年創業の向出醤油醸造元。まちかど博物館の看板がここにも掲出され、奈良文化の一端を今に伝えられています。

間口が大きく開け放たれ、いかにも工場の雰囲気や漏れ伝わるような雰囲気がいっぱい。特に手造りの「宝扇醤油(濃口)」は私のお気に入り。濃い味ながら柔らかでまろやかな後味にすっかり舌を奪われてしまいます。四季醸造、仕込みから出荷までおよそ1年半、スローフードの極みの味覚が今も古来の製造法で造られています。

■営業/8:00~17:00(不定休)
■電話/0742-22-2306

天平倶楽部・子規の庭

向い側の転害門の前を過ぎ、日本料理の天平倶楽部へ。建物正面右横に「子規の庭」の入口があります。「柿食えば鐘がなるなり法隆寺」でお馴染みの正岡子規。結核を患い35歳の短命で終わった子規は、明治28年秋、小康の間に奈良へやってきたそうです。当時、奈良屈指の旅館「対山楼」(現・天平倶楽部)に滞在したのは数日間。そのあいだに奈良住まいの句が詠まれ、子規の庭の句碑には、

「秋暮るる 奈良の旅籠や 柿の味」とありました。

東大寺の大きな屋根を借景にした子規の庭。子規を偲ぶように植えられた柿の古木の静かな佇まいが素敵でした。

■奈良市今小路町45-1
日本料理 天平倶楽部内
■電話/0742-27-7272(P有)

奈良女子大学



日本で初めての女子大学



重要文化財の守衛室

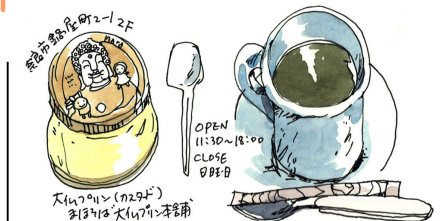
地の恵みに舌鼓を打った子規を思い浮かべながら、次に向かったのは奈良女子大学。再び旧京街道に出てすぐの信号を右折(西へ)、奈良市街の裏道は静かでしばらくすると佐保川が寄り添うように近づいて交差するあたり。

学生寮を背に眺めた木造の正門と木造の旧本館。ヨーロッパ建築の雰囲気もたつぷり。1909年、奈良女子高等師範学校が開校され、1949年、新制奈良女子大学が発足、現在は当時の旧本館が「記念館」として保存されており、正門入ってすぐの可愛い守衛室とともに重要文化財。

「この守衛室は夏暑くて、冬も寒いんですよ」と文化財の宿命として、ちょっぴり厳しい環境であることもお話し下さいました。記念館の一般公開は春秋の年2回だそう

ですが、随時見学希望の場合は総務へ電話で申込可能とのことでした。
■奈良市北魚屋東町
■電話/0742-20-3220

幸せ♪大仏プリン



さて、お楽しみのほっこりタイムは奈良女子大のすぐ近くにある「まほろば大仏プリン本舗」さん。大仏さんのイラストも可愛く、奈良県観光みやげもの大賞を何度か受賞されているお馴染みのお店。

頂いたのは大仏プリン(ショコラ)。なめらかな舌触りと甘味にすっかり大満足♪大瓶大仏プリンは、大人3人でも少し余るほどで、すっかり虜になりました。

ランチはありませんが、店内は可愛いロゴ入りシャツからグッズまで置かれ、奈良のお土産におすすめです。もちいどの商店街の「絵図屋」内にも2号店がオープン。こちらはテイクアウトのみですが、ならまち散策にも気軽に立ち寄りそうです。

■奈良市鍋屋町2-1(本店)
■喫茶/11:30~17:00(テイクアウトは18:00まで)
■定休/日曜日
■電話/0742-23-7515



さて、次号は特集③「ならまち歩き」と題し、「元興寺」やかたつてその寺域であった通称「ならまち」を散策する予定です。

ASA探検隊 次号予告 ③「ならまち」歩き 元興寺→ならまち散策(今西家書院ほか)→中谷堂→猿沢池



ASA木津のまかない料理

ASA集金スタッフ 上善

“水菜の玉子おとし”

やさしい味付けにシャキシャキ水菜がたまらない♪

＜材料＞

- ・水菜 1束(3~4cmに切る)・薄揚げ 1枚(5mm位の細切り)
- ・玉子 4個・だし300cc(2倍だし/100cc、水200cc)・みりん...大2

＜作り方＞

フライパンにだしとみりんを入れ、煮立ったら玉子を割り入れ、あらかじめ用意していた水菜、薄揚げを玉子のまわりに入れ、フタをして玉子が固まれば出来上がり♪(玉子はお好みのかたさで...)
※水菜の代わりに白菜でも美味しいですよ!



お散歩で会いましょう!

「シロちゃん、6ヶ月になる雑種の男の子です。特技は“ご飯の時だけお座りすること”です。誰か来ると好奇心旺盛で出てゆきますが、少しおっかなびっくり気味です。」

加茂町/福井さま

