

こまどりケーブルからローカルな話題や  
エリア情報などをお届けします



絶景スポット“一目八景”からの眺め

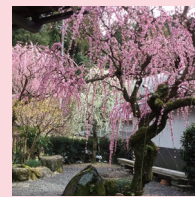
梅の花と溪谷

## 名勝 月ヶ瀬梅溪

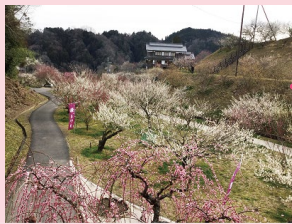
桜より一足早く春を告げる花の代表格である梅。全国的にも有名な梅の名所月ヶ瀬梅林では、ダイナミックな自然の中、さまざまな種類の梅が楽しめます。その梅の開花に合わせて、毎年2月中旬から3月末にかけて行なわれる梅まつりではさまざまな催しがあり、多くの人で賑わいます。ぜひ足をお運びください。



溪谷沿いや山肌に咲く約12,000本の梅は、車窓からも楽しめますが、ぜひ歩きやすい靴に履き替えてウォーキングでゆっくりと満喫することをおすすめします。坂道をちょっと頑張って歩けば、そこには絶景が待っています。素晴らしい景色を堪能しながら、素朴な田舎料理を楽しめる茶店もあります。大人気のもぎ餅、温かいおでん、月ヶ瀬特産の加工品や昔ながらの梅干しなどを販売する店もたくさんあり、観て食べて楽しめますよ！梅ソフトや梅ロールなどの限定スイーツもおススメです♪



大正11年に金沢の兼六園とともに日本で最初の景勝地として指定を受けた月ヶ瀬梅林。趣のある古木の梅に歴史を感じます。あちこちで売られている盆梅や、店の庭先や駐車場などに咲く華やかなしだれ梅も見事。こちらもお見逃しなく！



以前は「品種園」と呼ばれていた「梅林公園」は、その名の通り全国から集められた多くの種類の梅が咲き誇る整備された梅の園。甘い香りに包まれて、ゆったりと過ごせるエリアです。



この石碑から観梅道スタート

マップは月ヶ瀬観光協会HPにあります  
<https://tsukigase-kanko.or.jp/>



月ヶ瀬梅溪のメイン帆浦梅林の先には梅林公園や天神梅林が



シャッターポイントがいっぱい！

### 月ヶ瀬梅溪梅まつり

期間：2月16日～3月31日  
期間中は様々なイベントが開催されます。HPでチェックしてみよう♪

月ヶ瀬観光協会

開花状況などのお問い合わせは  
☎ 0743-92-0300  
(月ヶ瀬 観光協会・梅の資料館 共通)



梅関連のお土産が揃う





奈良市月ヶ瀬桃香野  
※入口から徒歩10分程度



## 龍王の滝

約1300年前に、役の行者・小角(おずね)が見つち、修行の場所としていたとの言い伝えなどが残る滝です。滝の入り口の石灯籠が歴史を感じさせてくれます。薄暗い小路や古い石畳にも風情があり、滝には数分で到着します。滝の周辺はマイナスイオンの空気で清々しい気分。近くの駐車場には、文豪谷崎潤一郎の碑もあります。



谷崎潤一郎碑



## ランチ情報

地元食材を使ったランチなら、農産物直売所も兼ねた体験型施設「ロマンピア月ヶ瀬」や「梅の郷 月ヶ瀬温泉」の食堂で。「湖畔の里月ヶ瀬」の日替わり定食は、野菜中心のランチなのに満足感あり。肉厚椎茸のフライがジューシーで黒米ご飯も選べます。梅まつり期間中は観梅道の茶店もたくさん開店し、各店オリジナルの梅うどん等を楽しむこともできますよ！



観光協会も兼ねていますのでお気軽にお立ち寄り下さい！

至月ヶ瀬行政センター  
經由 梅の郷 月ヶ瀬温泉

月ヶ瀬梅の資料館

月ヶ瀬橋

至名阪国道  
五月橋IC

梅の魅力や観梅の歴史を伝える小さな資料館

## 月ヶ瀬梅の資料館

住	奈良市月ヶ瀬長引21-8
営	9:00~17:00
休	木曜日(梅まつり期間中は無休)
電	0743-92-0300

1階は地元特産品販売コーナー・視聴コーナー・月ヶ瀬の花の種類の紹介など情報が発信され、2階は富岡鉄斎など月ヶ瀬を来遊した著名人の著画・書籍など観梅にかかわる資料の展示室。3階には展望台もあります。入館無料。



文人墨客に愛された月ヶ瀬梅林の書画の展示等がある

観梅道で販売されています！



## 日本で唯一ここだけで作られている 月ヶ瀬の烏梅(うばい)

みなさんは、烏梅という真っ黒な梅をご存知ですか？完熟して落下した梅の実を、伝統の製法で蒸し焼きにし、カラカラになるまで乾燥させたもので黒梅や墨梅とも呼ばれています。烏梅は約1400年前に遣隋・遣唐使により薬用として伝えられ、その後、紅花染めや化粧品用の紅の媒染剤として使用されてきました。かつて烏梅はお米よりも高値で取引され、月ヶ瀬ではほとんどの家が烏梅づくりを行い、村には約10万本の梅があったそうです。それが梅の花と渓谷による月ヶ瀬梅溪の起こりと言われています。明治以降、化学染料の普及により烏梅の需要は激減しましたが、烏梅を媒染料とした紅の色は鮮やかで美しく、化学染料では出すことのできない色と言われています。月ヶ瀬では伝統製法を守る染色家を支えるため、最後の一軒が現在も国選定保存技術者として烏梅づくりを行っています。奈良が誇る文化財保存技術。近年はお茶としても見直され、烏梅茶、酸梅湯、薬膳茶としても楽しむことができます。 μ

「うばい」

