

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



こまどりエリアの とっておきの桜

宇陀市菟田野岩端の里山桜

菟田野地区を流れる芳野川沿いの桜は、古市場の水分桜が有名ですが、もうひとつ知る人ぞ知る隠れたスポットがあります。国道から県道へ約5キロ東に入ったつきあたりの小さな集落岩端。川沿に続く1キロほどの桜並木には、春になると鯉のぼりが空を泳ぎます。谷あいに広がる棚田と、やわらかな陽ざしを浴びて泳ぐ大小色とりどりの鯉のぼり。日本の原風景とも言える、懐かしさを感じさせるのどかな雰囲気を楽しめます。



農村レストラン
4/1日(水)~25日(土)
10:00~15:00

地域の方々によってこの時期だけ運営され、きつねうどん、たけのご飯、よもぎ餅などまさに「お母さんの味」でとっても人気！無くなり次第終了です。隣に公園もありますので、お花見の際、ぜひ一度味わってみてください！

こんなところに
素敵なカフェが
あったらいいな



かわい猫たちが
お出迎え☆

岩端の一番奥にあります
猫と古民家ごはん
月うさぎ

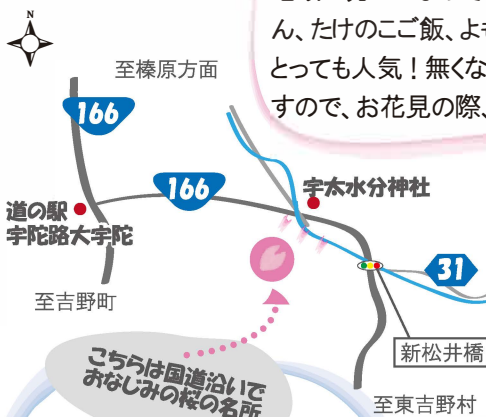
住 奈良県宇陀市菟田野岩端433
営 10:00~17:00
休 平日 土日祝のみの営業
電 0745-88-9194

<http://tukiusagi-cafe.com/>

2018年春に東吉野村から移転しました。築100年以上の古民家を地元の吉野杉・ヒノキをふんだんに使ってリノベーション。木のぬくもりを感じる落ち着いた空間で、玄米ご飯と地元野菜をたっぷり使ったカラダに優しいランチを、のんびりまったりとお楽しみください。



※ランチは要予約
webからも予約できます！



こちらは国道沿いで
おなじみの桜の名所



水分桜-菟田野古市場-
宇太水分神社近く、芳野川沿いの堤防に約100本の桜並木が続く。





歴史と品格を感じる
宝蔵寺のしだれ桜

東吉野村の天然記念物に指定されている県内最大級のしだれ桜。三重県松阪市方面へ向かう国道沿い、天誅組の菩提寺のひとつである「宝蔵寺」の境内に咲きます。豊臣秀吉が開催した醍醐の花見の際に集められた桜と深い関係があると言われています。その名木から接ぎ木をした二世の子桜も立派に育ち、今や樹齢約55年。親子桜の競演をぜひご覧ください。

住 奈良県吉野郡東吉野村 木津58-1
電 0746-42-0441
(東吉野村地域振興課)
駐車場あり



境内の裏にある天誅組の志士「池田謙治郎」の墓。22歳の若さで自刃した。

宝蔵寺周辺にあります



フアン大福

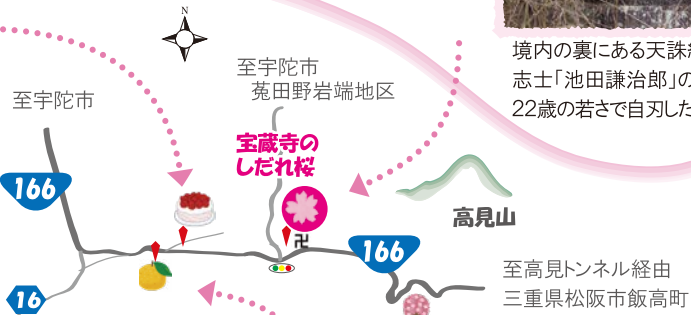
NY チーズケーキ

東吉野村のマスコットキャラクターひよしちゃんお土産にいかが？

パティスリー プティットフィーユ (Petite Fille)

住 奈良県吉野郡東吉野村鷺家174-1
営 10:00~18:00
休 水曜日(祝日営業)
電 0746-42-0021

香芝の人気店が地元東吉野へ移転。飽きのこないシンプルなふわふわロールケーキや、季節限定商品などが揃っています。オレンジの看板が目印です！



小さな道の駅 ひよしのさとマルシェ
東吉野村特産のゆずを使ったオリジナル加工品が多数。



高見の郷

他府県からも多くの観光客がバスツアーで訪れる、しだれ桜の新名所。

奈良茶飯のつくりかた

- ①乾燥大豆をフライパンで炒る(節分の豆)
※ここでひと手間 → 薄皮を剥くと口当たりがgood
- ②洗米した米、冷ましたほうじ茶、淡口醤油を風味づけ程度に加え、大豆と一緒に炊く
※ほうじ茶の量は水で炊く際と同量

☆ アレンジ ☆

炊きたての茶飯をおにぎりに。奈良のご当地おにぎりとしてテレビでも紹介されていました。



冷めてもおいしいよ！

外食の元祖 「奈良茶飯」

炊きあがりほうじ茶と煎った豆の風味が香ばしい～



観光地などで提供される奈良らしいご飯ものに、茶粥、古代米や黒米ご飯、柿の葉寿司などがありますが、奈良茶飯はご存知でしょうか？ お米に煎った大豆を入れてほうじ茶で炊いた炊き込みご飯で、もともと東大寺や興福寺の僧侶たちが食べていたとされる由緒正しき伝統食。江戸時代、

浅草にできた奈良茶飯屋が評判となり、その後江戸の町中に茶飯屋が誕生。これが外食の元祖だと言われています。奈良茶飯と煮豆や豆腐汁などのお膳が名物となり、さらにあちこちの宿場でも提供されるようになったそうです。あの井原西鶴も絶賛していたとか。江戸時代後期に書かれた「東海道中膝栗毛」の中では、弥次さん喜多さんも奈良茶飯を食べています。なんと、今現在でも川崎では老舗の和菓子店が、かつて川崎宿の名物だったものを復刻。「奈良茶飯風おこわ」として提供しています。残念ながら、地元奈良ではネームバリューはいまひとつ？ お家で簡単につくれますので、奈良の郷土食をぜひお試しあれ。 μ