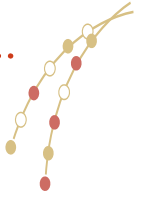


こまどりケーブルからローカルな話題や
エリア情報などをお届けします

うばい 月ヶ瀬の梅林は「烏梅」作りから始まった

毎年2月下旬から3月下旬にかけて可憐な花と甘い香りで春の訪れを知らせてくれる月ヶ瀬の梅。地域全体で1万本とも言われる梅の木はどのようにしてこんなにたくさん植えられたのでしょうか。



「烏梅」ってなんだ？

烏梅は紅花染めの発色剤で、完熟梅に煤をまぶし燻蒸・乾燥させてつくり、薬用や染色に古くから用いられてきました。月ヶ瀬の烏梅は染色の発色剤として使用され、特に紅花染めにおいて、烏梅に含まれるクエン酸が作用し美しい紅色に染めることができたので、京都や大阪の染物屋へ送られていました。最盛期には400軒もの製造所のあちこちから煙が立ち上がり、烏梅の一大産地であったのですが、化学染料や外国製品の台頭でその数は激減、今では1軒だけが国選定技術保持者としてその伝統製法を守り続けています。



天日干しされた烏梅

今月のコマド里は

奈良市月ヶ瀬
です♪

～月ヶ瀬観光協会～

フォトコンテスト（2022年度作品）

CHECK!



奈良に春を告げると言われる「東大寺のお水取り」（東大寺二月堂の修二会）。この行事に使われる造花「糊こぼしの椿」を赤く染めることにも使われています。



金賞 竹本晴行さんの作品「月ヶ瀬の春」



銀賞 大門智恵子さんの作品「梅下に集う」

月ヶ瀬と梅にまつわる伝承のお話

その1

昔むかし、後醍醐天皇落城によりお隣京都の笠置城から逃げてきた姫がありました。女官の一人、園生姫（そのおひめ）です。倒れていた姫を村人が助け姫は元気になりました。園生姫は尾山真福寺に咲いていた梅の香りに京を思い出し「京の都では梅の実から烏梅を作って染め物に使うのですよ」と教えてくれました。姫が見せてくれた着物はたいそう美しく、村人は姫から烏梅の作り方を教わりました。やがて出来上がった烏梅を馬の背に乗せはるばる京の都へ売りに行きました。



烏梅はお米よりも高値で売れ、また村の傾斜地でも植えることができたため村人はたくさんの梅を植えて烏梅を作ったということです。



烏梅

その2

園生姫が亡くなった際には村の中で、出来るだけ京に近く小高い丘に姫を葬り俣んだと伝わっています。こうしてあたりの野山は梅畑へと姿を変え江戸時代には梅の名所として多くの観梅客が訪れるようになりました。著名な文人もたくさん観梅に訪れて、多くの書画を残しています。中でも斎藤拙堂の紀行文「月瀬紀勝」は月ヶ瀬を一躍有名にしたものの一つですが、その版木がこのほど閉店した豊住書店で見つかり現在は月ヶ瀬梅の資料館で保管・展示をしています。

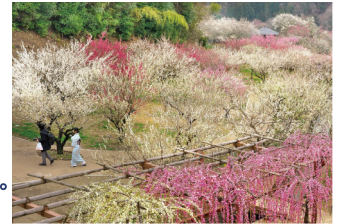


月ヶ瀬梅の資料館

【時間】8:30~17:15
【休日】木曜



素晴らしい景観は
大正11年に国の名勝
として指定されました。



おみやげにどうぞ



ふきん 800円 (税込)



絵本 1,200円 (税込)

《お問い合わせ先》

奈良市月ヶ瀬梅の資料館
奈良市月ヶ瀬長引21-8
TEL 0743-92-0300
<https://tsukigase-kanko.or.jp/>

100周年を記念して奈良の
白雪ふきんとのコラボが実現!!
園生姫をモチーフにしたふきん
を商品化・販売しています。

これらの収益は梅林管理に役立てられています。

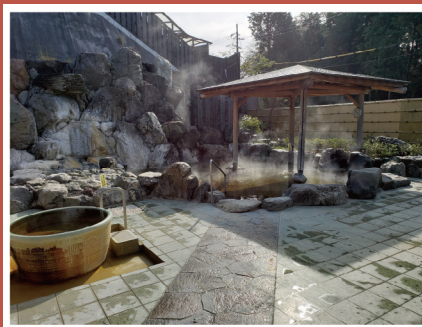


● 梅の郷 月ヶ瀬温泉

【住所】奈良市月ヶ瀬尾山2681番地
【TEL】0743-92-0388

【営業時間】

- ・温泉 10:30~20:30 (受付終了20:00)
- ・お食事処 梅ころ 11:00~20:30 (L.O. 20:00)
- ・ふれあい市場 9:00~17:00



おすすめ!

【お食事処 梅ころ】

最大28名様までOKな個室有り
※個室は事前予約必要



梅ころ定食

★★ 編集後記 ★★

今月のコマド里は月ヶ瀬のご紹介。梅の花が咲き始めるのを見て暖かい季節が待ち遠しく思う今日この頃ですが、3月と言えばひな祭り、ホワイトデー、卒業式とイベントが盛りだくさんですね。中でもひな祭りは、私にとって小さな頃から憧れがあって雛人形のきれいな着物や小さな雛道具を見るのが大好きでした。普段はじっくり見ることのできない3月だけのお楽しみ♪ひな祭りに欠かせない伝統料理には、それぞれ願いが込められているのをご存知でしょうか？代表的な料理のちらし寿司は長寿・幸福を祈願し具材には、海老(腰が曲がるまで長生き)、れんこん(先の見通しが良くなる)、豆(健康で豆に働く)、錦糸卵(財宝が貯まる)など個々に思いが込められているそうです。子供に災いが降りかからないようにという願いや、人生の幸福が得られるようにという、子を思う親の気持ちは今も昔も変わらないものですね。何だか久しぶりに、ちらし寿司が食べたくなりました♡

ガイド誌担当：Y

