

## 第8回食文化シリーズ 「水のおいしい奈良清澄（きよずみ）の里で旬の大和野菜をいただく」

### ご案内

特定非営利活動法人

奈良21世紀フォーラム

### 水のおいしい

#### 奈良 清澄（きよずみ）の里で旬の大和野菜をいただく

今回、大和の食文化を考えるシリーズの第8弾として行くのは、春霞の奈良盆地を見下ろす青垣の一つ、菩提山のふもと。めざすは丘の上に立つログハウスの大和野菜専門レストラン「粟」です。この辺りは、万葉集に水清き「清澄」の里と詠われた菩提山川の水脈に属し、カリウムやマグネシウム等ミネラルが多いところから、今でも奈良の銘酒は井戸を掘ってこの水を使っています。

レストランの若きあるじ、三浦雅之夫妻は、希重大和野菜を後世に残そうと7年前から種を集め、周辺の農家にも協力してもらって30品種程栽培すると共に、採れたての大和野菜を中心にしたレストランを開きました。

旬の山菜をはじめ、粘りの強い里芋や婿だましという名の粟など、丹精込めてつくられた大和野菜が料理の主役です。甘さ・苦さなど野菜本来の懐かしい味を楽しんでいただけたらと思います。

食後は、粟 主宰の 三浦 雅之さんに「大和野菜」についてお話して頂きます。

入金をもって参加受付とさせて頂き、定員になり次第締め切らせて頂きます（最終3/15〆切）

### 記

日 時：3月26日（土）11：30 粟レストラン奈良市高樋町 861 0742-50-1055

\* お車の方は 「粟」現地集合 11：30 [別途、地図をご覧ください]

\* バスをご利用の方は

JR奈良 2番乗場 10：40 発 山村町行き

近鉄奈良 4番乗場 10：43 発 山村町行き

終点 山村町で下車して下さい、迎えの車がお待ちしています。

費 用：2,600円（振込用紙別添）

参加人数：25名

---

第8回食文化シリーズ「清澄の里 レストラン粟で大和野菜を食す」

### 活動記録

平成17年3月26日、晴れてはいるものの風が冷たい中、総勢28人が鄙びた清澄の里「粟」に集まった。



今日のメニューは「お豆ごはん前菜盛り」と飲み物&デザートである。



「お豆ごはん前菜盛り」



「ウーハン」

「粟」のご主人、三浦雅之さんから皿にある料理の説明を受ける。今の時期は根菜が多くなるとのことで、独特の粘りと甘みが特徴の里芋ウーハン・ホクホクとした食感のハツ頭・仏様の手のひらの形のような仏掌芋。それに菊芋・大和芋などなど・・・



写真のお膳に加え、ふきのとうや菊芋のてんぷら、煮物、湯葉と仏掌イモ、すった大和イモが入ったお味噌汁、黒米と黒豆の入ったごはんをいただき、デザートには「むこだまし」という粟のお饅頭、満腹と満足という心地になる。三浦さんが書いた論文の中に「京都の野菜は売る野菜、大和の野菜は自ら作って自ら食べる野菜」という言葉を実感した。



裏ではヤギを飼っていて、かわいい子ヤギ（生後1週間）がいた。

（注）一部、粟のホームページの文章と写真を使わせていただきました。

[粟のホームページ](#)