

## 山の辺の道で「大和橘」の栽培が根付きました

大昔、日本列島には「橘」と「シークワサー」の2種類の柑橘類が生育していた。中国の「三国志」魏志倭人伝に、「倭国に生姜、橘、山椒、茗荷などがあるが滋味として食べ方を知らない」と記されている。橘の実には酸っぱくて苦いためか生では食用にはならなかったようである。一方「古事記」や「日本書紀」には、橘は「不老不死の薬」として登場する。また神様へのお供え物、縁起の良い物として大切にされてきた。万葉集に詠まれている植物の中で4番目に多いのが橘だ。雛飾りの右近の橘、橘の家紋、着物の橘模様、そして、文化勲章の橘など、日本の伝統文化の中に橘は今も息づいている。

2011年の秋、奈良で美味しい物を作ろうと、橘寺の住職と大和郡山市和菓子の店主の雑談から始まった活動が「なら橘プロジェクト」だ。名前は、橘の和名の一つ「ヤマトタチバナ（大和橘）」を使うことになった。

山の辺の道周辺は、戦後、温州ミカンの栽培が盛んになり、天理のミカンも味が濃くて美味しいと有名になった。内陸で温州ミカンが栽培できるのは奈良くらいといわれている。理由は、山の辺の道周辺は盆地の底よりもかなり気温が高く、ミカン栽培に適しているということ。大和橘の栽培にも適しているのではと、地元の方から柳本町と渋谷町にまたがる国の特別保存地区内で奈良県が買い上げた土地が紹介された。2014年4月に山の辺の道周辺での最初の大和橘栽培が始まり、現在約30アールで300本ほどの大和橘を栽培している。さすがにミカンの適地のとおり成長は順調で年間数百kgを収穫するまでになった。大和橘を使った商品化も進み、洋酒ジン「KIKKA」、「橘こしょう」、和菓子「橘ほの香」、他に化粧品やポン酢などの商品化が進んでいる。奈良盆地東縁に広がる里山の資源を活かした地域おこしや山の辺の道周辺の景観保全も含めた活動につながっていくことを願っている。

〈なら橘プロジェクト推進協議会 久保田 有 氏〉



大和三山を望む大和橘栽培地（天理市渋谷町）。