

コトノハ ①7



2022 春号

Theme: 時めく ニュー×オールド

▽take free▽

Special Thanks!

uwanosora factory/お花とハーブのある暮らし/株式会社 創喜
ならの実/池利/奈良の食プロジェクト/アブラサカスペース
珈琲や かじせん/ハチノミドリ/喫茶デイズ/ニュー喫茶ポルカドット
にこちゃん堂/カナタコナタ/popnlive/和泉綾華

「君が好きになるなり」

敬称略



私のままで
おもむくままに

きままで

それでいて

新しく、美しく、軽やかに

くらしのひと手間が

わたしを素敵にしてくれる

17号テーマ「時めく ニュー×オールド」

変わり続けていくこの世界で、変わらないもの、新しく生まれ出されるものがあるようだ。
「ニュー×オールド」。対価語のように見えるが、その本質は同じものかもしれない。

- 03 私らしく暮らすひと手間
～ていねいな一日～
- 07 コトノハが行く!
～そうめん工場編～
- 09 スルスルスル
～そうめんパーティはじめました～
- 11 レトロ探訪記
- 13 ときめきクリームソーダ
- 15 角を曲がる
- 17 POP!POP!POP!
- 18 あとがき



私らしく

暮らす

ひと手間

ていねいな一日

uwanosora factory

かみかけ

10



あてはる

夏ったばかりの
かわいいプレート！



ナイトルーライフ



寝る前の癒しの時間
お話の続きはまた明日...

ならの実
一人暮らしに
ちょうどいい大きさ



フタさん

株式会社 創喜



靴下手作り体験！

15



かやつ



香のおすすめは、
ほんのり甘い
「TAngel」



ハーブティーでほっと一息

お花とハーブの
ある暮らし

洗濯



おやつの前にやつちやおう

ならの実



14



ならの実



マッパのお香



18



今日は自分がんばるぞー！





山田さんおすすめ「つくしペンケース」
シンプルな装飾なので、アレンジは
自由自在!



02
ならの実
お店に並ぶ商品は、社長の
山田さんが作り手の方のお
話を聞いてセレクトしたもの
の。普段使う食器をお気に入
りのものに変えるだけで、
日々の食事が楽しくなるも
ろ、そんなひと手間がある
の暮らしを彩ってくれる
はず。

奈良市西御所町13
☎0742-23-7557
11:00-18:00
土・日曜日定休
Instagram: @nananomi



03
uwanosora factory

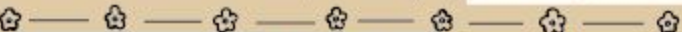
店長のちゃこさんは、アンティーク家具好き、DIYをするなど、
家具のためにはひと手間を惜しまないそう。そんなちゃこさんの
丁寧な暮らしとは、「好き」に対して正直になること。お店で、
上の空になってしまうほどの「好き」を見つけてみて。

奈良県北葛城郡王寺町本町4-27-3
11:00-17:00
不定期 (HPやInstagramをチェック)
Instagram: @uwanosorafactory
Online shop: uwanosora.buyshop.jp



ゴッドカバー

ちゃこさんが使いたいと思うか
どうか仕入れの基準!
遊び心溢れる雑貨ばかり♡



チャリックスとは?

チャリックスは、大きな綱目で空気を
含んだふんわり、ゆったりした履き
心地の靴下です。コンピュータで
は制御されていないグレンテージ
の豊富な靴下編み機を使用してい
ます。自分の力で自転車を漕ぐこと
で靴下を編むことができます!

チャリックスの体験は
5Laboですることが
できます! 気になる人は
インスタをチェックして
みてください!



三色
私が選んだ



かわいいなあ



3
セット仕上げを
して完成

株式会社 創事社長
出張野平さん

自転車を漕いで靴下を編む
チャリックス
やってみて!!

選べないよ



1 36色から3色選択



履きの色を選ぶのも
おもしろい



2
自転車を漕ぐ

意外と楽しい作業...

ここにしかないお花の雑貨
がたくさん。手作り体験も
楽しんでみて!



ブッダショップ



04
お花とハーブのある暮らし

オリジナルハーブティは味も効能も
様々な初心者にも嬉しい飲みやすさ、
個性が光るドライフラワーは飾る
だけでお部屋がおしゃれに、笑顔の
絶えないオーナーさんたちのこだわり
が詰まった空間に癒されること間違
いないし。

奈良市野間町45番地 春風屋
☎080-3805-4465
11:00-17:00
木曜日定休
Instagram: @ohana.habu

チャリックス履生秘話について

靴下でわくわくしてもらえようとするため、実演販売
をしてみようと思ったんです。昔の編み機は、手で
ハンドルを回して編んでいくものでした。しかし、この
編み機は一定編むのにかかる時間を要し、手も疲
れてしまうという難点がありました。簡単に編む方法
がないかと考えたとき、自転車を使ったんです。お
客さん自身に自転車を漕いでもらうことで、編まれて
いく様子が見ることができました。

ダーニングって何?

大事に一定の靴下を使い続けるためにお
こなう修繕方法の一つ。穴があいた靴下
に、自分好みの模様を縫っていきます。物
を大切にすることがあった技術です!



靴下

01
株式会社 創喜



奈良県北葛城郡広陵町定46-5
☎0745-55-1501
10:00-17:00
土・日曜日定休
www.sauki-knit.jp
Instagram
@sauki_factory
@s.labo_sauki
(S.Laboのアカウント)

初めはこの通り、全力で
引っ張ってもまったく
応じませんが……



時間を空けると、こんなに
経ちます！



地の配合でグルマンの活性をコントロールし、時間をかけてゆつくり生地を休ませること。そうする生地で、生地が本来持つ「延び」として、生地の「力」が引き出されます。

左は「分け」体験の様子。延びたそうめんを、二本の神を使って細く工程を体験させていただきました！



コトノハが行く！

～そうめん工場編～

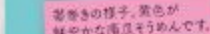
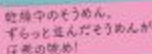
▼三輪そうめんのルーツとは？

いまから二千百余年を隔る神のこと、日本皇祖の和魂、三輪山の大神神代王、美比佐(みひさ)といふく)の次男御心刺額(みこしころも)が武徳と疫病に苦しむ民の救済を祈願したところ、神の指示を圖りたまへ、印申す通りに紀伊水戸三輪の里に小宮を築き、その奥より水取の石臼で穀に働き、磨しの磨きまゝを水飯として食料にしたものが、そうめんの起源と知られております。

「在馬里三輪車裡了乘搭這班車的人」

▼午後の工程

午後からだ。そのめんの乾燥工程を足すに、乾燥機いっぱいになるまで乾かす。一、二時間止むが、芳醇な香りの蒸気があふれ、部屋・タバー・小賣場を流して風を留めず。そのめんの乾燥機も「おもしろ」のカタが調音した。この「おもしろ」のカタが調音した、雪や台風の影響で空気の調子が悪いとき、は「おもしろ」のカタが長年培った経験が頼りになるのだとか。



会 社
情 報

株式会社 酒井
本社：奈良県桜井市茅草419
TEL 0734-33-3321
本館：奈良県桜井市芝332-2
TEL 0734-33-3321
工務部：奈良県桜井市大草549-2
TEL 0734-33-3325
農業部：千尋寺、奈良県桜井市芝283
TEL 0734-33-3326
HP: www.ikeri.co.jp



佐々木 孝一 先生

▼午前の工程

「そのめん工場は朝早く、五時から作業がスタートする。奈良盆地の間もやがてそのめんを乾燥させて運つてくれることが、早朝から作り始める理由なんだそう。製造工程は、乾燥・異質なる二統合工程を二回、袖付付小巻り、カサ、小引き、分岐は、太くもり、乾燥、小振り・結束という段階に分けられます。泡利さんのおホームページには各工程の説明が記載されているので、そこらもぜひご参照ください。」「堀根」において小麦粉と水、塩の配合を行う職人さんを「おもち」と呼び、一度につき四割から七割の小振りの量になります。一度につき四百七十五キログラムの小麦粉と百三十キログラムの水が使用され、そこから作られるそのめんは、およそ二百二十キログラム、一日ではなんともな、二トンの小麦粉と一トンの塩水がそのめんに変わるのです！」



美味しいそうめん料理を
いただきました！

三輪さうめん茶屋「千寿亭」のお料理「和牛と彩り素麺(上)」と「神杉(右下)」。「和牛と彩り素麺」は、五色のさうめんと和牛がなんとも贅沢な一品!イタリヤンなトマト風味のつけダレにも、余りだわが。「神杉」は最高等級の越前鶴鯛、糸のように滑らかな舌触りと、強いコシが魅力です。

専務取締役 池田さんにお話を伺います。

Q 長いそうめんの基礎とは何ですか？

A 食べ物ってまずは目で見て食べるので、やっぱり見た目ですね。馴染みきれいだとか、白くて細さが均一になっていたりとか。あとは「つゆとの相性」です。「このつゆと三輪そうめん、一緒に食べたら美味しいわ」というのが美味しいうめんの基礎だと思います。

A このコソナ鍋で大変嬉しい学生生活を送って知れたいと思います。学生の間に体験できることとして社会に出るとなかなかならないから、コソナ鍋のこの状況で何ができるかな、と。この鍋し、現実の中で自分から一歩を踏み出した力っていうのを身に付けてほしいな、と思います。特に、自分が一歩踏み出す時に、自分のやあゆみとして、その周りに上手に依れらるる、右するくらい、大きな問題も出てくるわけですね。その時に、「私はこの道に進む。」って自分で考えられるように自分が磨けてたら、この鍋にもならないんじゃないかなと思います。

10名まで

使用OK

女子会・パーティーに
ぴったり



キッチン付き
なので、
料理もできちゃう！

広々空間で
のんびり
くつろげる



▼パーティーの開催場所はココ！

アブラサカスペース

奈良市油阪町418 9:00-22:00

HP: www.nararentalspace.com



近鉄奈良駅から徒歩6分に位置するキッチン付
レンタルスペース。オーナーさん自らDIYし
たというお部屋は開放感たっぷりです。寒い
日の時間を過ごすことができます。キッチン
には調理器具や調味料が一通り揃っているの
で、持ち物少なめで来れるのも便利！
日当たりも抜群で春にピッタリな場所です。

▼レシピを考案してくれたのはこの方々！

奈良の食プロジェクト

Instagram・Twitter: @naraohoku
公式cookpad: cookpad.com/kitchen/11566970
今後更新予定！



「奈良にすまいもんなし」を「奈良ってめっちゃ
美味しい」に変えるべく、日々活動している
皆さん。90人ほどのメンバーがグループに分か
れて企業や飲食店の方々と共同でメニューを開
発しています。今回は高村さん、藤本さん、三
浦さんに、奈良の食材を使用したお弁当の
そうめんレシピを考案していただきました！



大和まなと
大和肉菜の
そうめんチヂミ



大和なす使用！
具たくさん
そうめんじゃ



大和茶そうめん
～大和子とれとど
大和肉菜の
旨味たっぷりつけたし～



レシピはこちらがらー

スルスルスルスル そうめんパーティー
はじめました

本日の主役
* * *
* * *
* * *
* * *
* * *
* * *
* * *
* * *
* * *
* * *



そうめんはシンプルだからこそ
アイディア次第で無限にアレンジ可能！
ホームパーティーの新定番は
「そうめんパーティー」で決まり！



盛り付けのプロ現る



腕の見せ所



後ろでる大勢観中

いただきます～す！



ツルツル
カリカリ
モチモチ
いろんな食感が
たのしい！



NEW

たこバ
ピザバの次は
そうめんバ！

大満足★！



みなさんぜひお試しあれ！！



ホームが見える席



京終駅外観

[ハテノミドリがでるまで]

明治時代 京終駅開業

昭和時代 駅務室

2017年2月 NPO法人京終はやり
ハテノミドリ open

自家製プリンと咖啡

▲お店の押しメニューは自家製プリンと、ネルドリップの珈琲。珈琲は丁寧にドリップすることによりこだわっている。どんな珈琲だったら、お客様がゆっくり過ごしてくれるだろうかと、試行錯誤を重ねた至極の一杯。

◀京終駅の外観は明治の面影を残し、リノベーションされている。駅舎内にあるピアノは、素敵な音色で多くの人を楽しませている。ハテノミドリの店内では、運が良ければ電車が通過するのを間近で見られるかもしれない。

ハテノミドリ スタッフ
熊谷さんNPO法人京終 代表
萩原さん

ハテノミドリ

お店には老若男女問わず様々な方が訪れてくださいます。1本電車を通してもいいかな、という雰囲気がこのお店にはあるかもしれません。私は奈良で生まれ育ったのですが、奈良に来てくれた学生の皆さんには奈良のことに関わってくれてありがたいという気持ちでいっぱいです。

ハテノミドリは、様々な人との出会いや協力からできた施設です。初めは、地域の人に認めてもらうための、様々な企画を展開しました。ここは、試行錯誤を繰り返して、ようやくたどりついた思いの場だと感じています。今と昔で京終の変化を感じるとともに、京終の魅力を伝えていきたいです。

奈良市東区京終211
駅前南口内
TEL 0742-20-0500
11:00-17:00
(10-15:00)
木曜日定休
natsugaki
hatenomidori

2022

春・夏Ver.

レトロ探訪記

Kyunhisetsu
cafe
in Nara

工房や公共施設として使われていた古い建物には、古民家とは違う魅力がある。
これは私たちが奈良で出会った旧施設カフェの記録。

[珈琲や かじせん がでるまで]

明治時代 鍛冶屋 (主に車輪を製造)

昭和時代 奈良最古の車屋

2018年6月 珈琲や かじせん open

鍛冶子



トラス構造 (洋合掌造り)

天井が高く柱がない。木を用いた鍛冶屋に通じる構造。
奈良女子大学の彫刻館と同じです。



かじせんブレンドとスイーツ



店舗外観

珈琲や かじせん 店長
西田さん

こだわりの焙煎機です。鍛冶屋の製鉄技術を活用して、焙煎量を考慮した焙煎を設計しました。自家焙煎珈琲は、手組みによって収穫された無農薬の豆を使用しています。この味を求めて、遠方から訪れてくださる方もいます。思い思いの時間を、珈琲や かじせん で過ごしていただきたいです。

珈琲や かじせん

奈良市今在東町17
TEL 0742-20-0500
10:00-16:00
日・月・第2土曜・第3日休

東大寺と関わりがあった鍛冶屋の工房をリノベーションしたカフェ。トラス構造の天井は、115年前のまま残されている。店内には店長こだわりのアンティークがずらり。実際に使われていた食器は、店長自らデザインしたものだろう。自家焙煎珈琲と素材にこだわったスイーツを味わいながら、歴史に思いを馳せることができる。

喫茶 デージー



ときめき とクリームソーダ

喫茶店の定番メニュー
クリームソーダ。
かわいくて、甘くて、
ときめきが止まらない。

ここ喫茶デージーは昭和・平成レトロがテーマのレトロポップな喫茶店。お店に近づく、大きな鉄人28号がお出迎えしてくれます。店内には壁紙から食器、小物までレトロなアイテムがいっぱい。昔懐かしくて可愛い空間にときめきが止まりません!

店主の和泉さんは、お客さんが楽しさや幸せを感じられる空間作りを一番大切にされています。その想いが込められた喫茶デージーで、ゆったり素敵な時間をご過ごしてみてもいいのでは?

レトロなアイテム



ニュー喫茶 ポルカドット

シックなイメージの店内



たまごサンド



扉を開けると、シックな佇まいながらも遊び心のある空間。コンセプトは「自分たちの手でつくりあげる」。スタッフ全員で染めた壁や、社長自らデザインしているお店のグッズなど、店内のいたるところからこだわりが感じられます。

10種類以上のスパイスを使ったバターチキンカレーや、サンドイッチ、自家焙煎コーヒーなど、おいしいこと間違いなしのメニューが盛りだくさん。あなたも確信まで足を運んでみては?

menu

クリームティーソーダ

自家製のシロップを使った
クリームティーソーダは喫茶デージーならでは!
レトロポップなグラスがとってもかわいい♡

喫茶デージー
奈良市御膳町12 もいどの蔵CUBE
☎ 0742-777-7571
10:00~19:00
水曜定休
Instagram: @retropop.daisy

ニュークリームソーダ

タ強メロンのオレンジがきれいかわい♡
季節ごとに変わる限定フレーバーの
クリームソーダも要チェック!

ニュー喫茶ポルカドット
橿原市久米町708 コレツォオー42F主
☎ 0744-23-8777
火・水・木 11:00~21:00
金・土・日・祝 11:00~23:00
※日・祝前日以外の月曜定休
Instagram: @polkadot0306

今日は普段と違うことをしようかな

素敵なのが待ってる予感

角を曲がる



にこちゃん堂
奈良市春日町45
☎0742-26-2614
11:00-18:00
夜営業もあり
火曜日定休

三条通りから餅屋敷商店街に入り、3本目の角を曲がると、植物と花でいっぱい、のびやかな入り口が、若い子にも楽しく健康に気づいてほしいという店主さんの思いから、料理は手作り、にこだわっているそうです。黒米と餅屋敷米を使った野菜中心のランチや無添加のスイーツを提供しています。快適さを重視した店内には、掘りごたつフロア席や、開放的な空間の2階席もあり、幅広い年齢層から親しまれています。1階では絵の展示があり、2階では時々音楽ライブも行われるのだとか。1Fの「にこちゃん堂のヒミツ」を読むと、ゾウのマークや店名の秘密がわかりますよ。

女の子を元気にする店

にこちゃん堂



カボチャのタルトと名物のしじみジュース



自分で選べる！トクツのポップなソーサー



店主さんこだわりのアンティーク家具がたくさん



もとは別荘の米蔵。高の醸造を生かしたリノベーションを繰り返して今のお店に！

その角を曲がったら・・・

ある角を曲がった先に行くと、ある古民家。窓からは、カラフルな顔たちが並んでいる様子が見えます。

白苔屋に美味があったという店主さんがこの場所で前身となるカフェを始めたのは19年前。

メニューに載せていた鹿のイラストを立体にしたいと思い立ち、試行錯誤を重ね、10年前にキャンダル屋さんに転身されました。「勝手に決断するタイミングが来ちゃっ」とご自身の道を振り返る店主さん。常にオリジナルを求めつつ、お客さんを第一に考え、心の込められた商品を作っていきたいです。店主さんの意図とお客さんのアイデアが詰まった空間は、どこか懐かしく温かな空気感に包まれています。

可愛らしい内装も、店主さんが精細に作り上げていますか



和菓子にそっくりで、ついでにしたいそう



一階一階のキャンダル屋

グラブーションの綺麗な丸型キャンダル



つからに糖に一日惚れ！他にも様々な動物たちが



canata conata
奈良市元林院町35
☎0742-24-8178
11:00-17:00
月・火曜日定休
(祝日は営業)

カナタコナタ

路地裏のキャンダル屋



My Childhood

埼玉出身 あーりん



兵庫出身 うみちゃん



大分出身 まっぴー



和歌山出身 ぴかりん



徳島出身 しの



愛知出身 うかりん



愛知出身 なんりん



新潟出身 つぐみん



奈良出身 ゆりちゃん



大分出身 なみみん



愛媛出身 さっく



愛知出身 さりちゃん



京都出身 あーたん



コトノハは、奈良女子大学の学生が奈良の素敵な情報を発信するフリーペーパー団体です。奈良の「人と学生」の架け橋になれば幸いです。

Instagram @kotonoha_nara Twitter @kotonoha_nara

Facebook www.facebook.com/nara.kotonoha

Website kotonohanara17.wix.com/website

SNSやHPでも情報を発信しています。新メンバーも募集中です！お気軽にお問い合わせください。

コトノハマップ

これまでに掲載させていただいた100以上のお店やスポットをまとめています。是非ご活用ください！

新体制で作上げたコトノハ17号はいかがでしたか？今号も皆様のあたたかいご支援のおかげで、無事に発行することができました。今号では今までの良い部分はそのままに、新しいことにもチャレンジして、まさに「ニュー×オールド」な仕上がりとなりました！私たちの半年間の思いがぎゅっと詰まったこの一冊を手に、奈良を楽しんでいただけたら幸いです。

代表 あーりん

POP! POP! POP!

popcorn

昨年春、ならまちにOPENしたpoplive!

カラフルなポップコーンは はじける美味しさ！
あなたは何色を選びますか？

2



3



入りがち過ぎるよ！



All ¥500

こだわりの最初から最後まで楽しめるライブ感！

1



- 1 フランボワーズ
- 2 チョコレート
- 3 抹茶



店長のポップンさん



poplive ならまち

奈良市公納堂町12
ならまち工房118号室

営業時間
水木土日祝 11:00~18:00
金 12:00~19:30
月・火 定休