

奈良まほろば館

発行所／奈良まほろば館 〒105-0004 東京都港区新橋1-8-4 SMBC新橋ビル 1階・2階

nara mahoroba

2022年(令和4年) 1月

ショップ情報

きなこ雑煮販売 奈良のお雑煮は白みそ仕立てで中に入っている丸餅をきな粉につけて食べます。そんなちょっぴり変わったお雑煮を東京の皆様にもぜひ味わっていただきたく、1月3日～5日の3日間、カフェ&バーにてご提供いたします。甘じょっぱくてとっても美味しいお雑煮をぜひ召し上がってください!

福袋 毎年大人気の奈良まほろば館福袋! 何が入っているはお楽しみ! 奈良がギュッと詰まった奈良満載の福袋をぜひ買い求めください! 笑みがこぼれること間違いなし!

お正月おもてなしイベント



カフェ&バーにて1月5日～7日の各日、先着200名様に1912年に創業し、2022年に110周年を迎える美吉野醸造株式会社の「酒蔵古流こうじ甘酒」を無料で1杯サービス。また、その場でSNS投稿していただいた方のうち、先着30名様/日に「葛餅」をプレゼントいたします。

レストラン情報

1月のメニューは片平あかねや味間いも、結崎ネブカ、大和きくななどの大和伝統野菜が満載。デザートでは12月中旬から出荷が始まる名産の古都華苺を使用。五條市など奈良県南部で獲れる野鹿も登場し、奈良の冬を丸のまま感じられるお料理がお楽しみ頂けます。昼のバルエリアでは、魅力ある冬の奈良県の素材をちりばめた、カジュアルランチが1,980円(税込)と気軽にお召し上がり頂けます。ぜひお越しください。



メニュー例

ならみんぱくサテライト展 「くらし」を感じる日々の風景」 ～なつかしくて新しい奈良～

展示 1月15日(土)～1月23日(日)

展示は2階イベント
ルームAで開催!
(11時～19時)

奈良県立民俗博物館がある大和民俗公園には県内各地から移築された9軒の古民家が建っています。本展ではそれぞれの地域の特徴



大和郡山の藁塚

を表す民家の紹介やその活用事例、連綿と続く奈良のくらしの風景を写真パネルで展示します。

最終日には清酒発祥の地・奈良の文化に触れるワークショップも開催します!

※2階イベントルームAでの展示につきましては、同ルームで講演等の他のイベントを実施している時間帯はご覧いただけない場合があります。ご了承願います。

物販イベント

まほろばチャレンジリーグ 1月8日(土)～2月6日(日)

首都圏のお客様にご紹介したい奈良の隠れた逸品や新商品を、1か月間、このコーナーで販売します。お客様からご支持いただけた売行好調な商品は、引き続き、奈良まほろば館の定番商品として販売が継続されます。

今回の“出場者”は8社。食品から雑貨、工芸品までバラエティに富んだラインナップで、どれも作り手の思いが込められた商品です。この機会に店頭でご覧いただき、お買い求めください。



大和寒熟ほうれん草販売会 ～その美味さと機能性成分の紹介～

1月15日(土)～1月16日(日)



大和野菜「大和寒熟ほうれん草」……あえて厳しい寒気にさらす栽培法によりゆっくり成長しながらじっくりとその体内に甘みを蓄え、糖度10度を超えたものが大和寒熟ほうれん草として出荷されます。また、近年の研究で、大和寒熟ほうれん草には、一般的な栽培方法のほうれん草より、ルテイン※が1.6倍も含まれることがわかりました。

今しか楽しむことができない大和寒熟ほうれん草の魅力をご紹介します。

※ルテイン:ブルーライトなどの光刺激から目を保護するとされる網膜(黄斑部)の色素

檀原ブランド「万葉×檀原コレクション」 認定品販売会

1月21日(金)～1月23日(日)

奈良県の中央部に位置する檀原市は古代ロマン溢れる街であり、みなさんがまだ知らない檀原から発信される商品がたくさんあります。檀原商工会議所では、檀原市に関わる優れた商品やサービスを檀原ブランド「万葉×檀原コレクション」として認定しています。

令和3年度に新たに認定された認定品をラインナップに加え、檀原ブランド認定された商品の販売を行います。是非この機会にお気に入りを見つけてください!



※実施時間は限定されている場合があります。なくなり次第終了します。

休館のお知らせ

12月31日(金)～1月2日(日)までは休館となります。(レストランは1月4日(火)までお休みになります。)

イベントに関するお問い合わせは、

奈良まほろば館まで ☎03-5568-7081

※イベントの詳細は、奈良まほろば館のホームページで随時案内いたします。
※新型コロナウイルス感染症に伴い、内容が変更・中止になることがあります。
※各展示の最終日は閉館時間前に終了することがあります。ご了承願います。

裏面も
ご覧ください

2022年1月の講演紹介

月日(曜)	時間	講演名	講演内容	講師	定員(名)	参加費(円)	問い合わせ先
1月12日(水)	19:00～21:00	お写経教室	奈良の法相宗大本山薬師寺から僧侶をお招きしお写経を行います。 この教室ではお写経を行うだけでなく、僧侶による法話もごさいます。 完成したお写経は、薬師寺の納経蔵に納められ永代供養されます。 ※お写経は般若心経又は父母恩重経、写仏をお願いいただけます。	薬師寺 録事 村上 定連 師	18	3,000	
1月15日(土)	13:00～14:20	達磨寺に息づく聖徳太子	我が国黎明のとき、政治、外交、宗教、思想、道徳等幅広い分野の礎を築き、その後の時代に多くの影響を与え続けた聖徳太子。文化・芸術の分野においても太子は多様な伝承とともに多くの事績を残し、芸能の祖として今も各界から敬われています。2021年に没後1400年の節目の年を迎えるにあたり、太子とゆかりのある芸能を交えた催しを開催いたします。 前半は奈良県内の聖徳太子ゆかりの市町村から講師を招き、聖徳太子とゆかりの地についての講演会を開催、後半は、天理大学雅楽部による雅楽演奏を上演いたします。 ぜひご参加いただき、本物の古代との出会いをお楽しみください。	王寺町 地域交流課 係長 岡島 永昌 氏	34	無料	
	15:00～16:20	雅楽演奏		天理大学雅楽部・おやさと雅楽会	34		
1月16日(日)	13:00～14:20	斑鳩における聖徳太子の足跡ー考古学の調査成果を中心にー		斑鳩町 生涯学習課 斑鳩文化財センター 参事 平田 政彦 氏	34		
	15:00～16:20	雅楽演奏		天理大学雅楽部・おやさと雅楽会	34		
1月19日(水)	11:00～12:30 14:00～15:30	仏教伝来前夜の倭国～ヤマト王権誕生から蘇我氏へ～	3世紀末前後、纏向の地にヤマト王権が誕生します。そして、倭の五王の時代には中国の南宋に朝貢し、東アジアの国々と活発な交流を行いますが、南宋が滅び資の国が建国されると、中国との国交が途絶えてしまいます。その後、ヤマト王権は和珥氏・葛城氏・大伴氏・物部氏の中央豪族と共に、次第に勢力を拡大し欽明朝の頃には安定した王権となります。欽明朝の時代、蘇我氏が権力基盤を固めつつあるころ、百濟から伝来したのが仏教でした。ヤマト王権の誕生前後から仏教伝来までの倭国を、東アジアの状況を交えながら振り返ります。	奈良まほろばソムリエの会 理事 橋本 厚 氏	各部50	500	奈良まほろば館
1月22日(土)	14:00～16:00	奈良県伝統文化を親子で体験しよう!～和紙の紙漉き体験&絵画の鑑賞体験～	ふだんは体験することが難しい日本の伝統文化を体験し、楽しい思い出を作りませんか? 日本が世界に誇る奈良ならではの伝統文化体験を通して、今まで知らなかった日本文化のおもしろさにふれてみてください! 国宝・重要文化財の修復にも使われる和紙の手漉き体験、奈良の春日若宮御祭礼絵巻のレプリカの鑑賞、ご住職の楽しい解説による長岳寺の大地獄絵の鑑賞をお楽しみいただけます。	長岳寺 住職 北川 慈照 師 奈良県伝統工芸士 福西 正行 氏 なら歴史芸術文化村整備推進室 学芸員 竹下 蘭子 氏	40	無料	
1月23日(日)	13:00～14:00 14:00～15:00 15:00～16:00	ワークショップ「毛糸でミニチュア杉玉をつくろう」	パネル展示で紹介する奈良と清酒の歴史や、酒造業を営んでいた旧日井家住宅(大和民俗公園内)にちなみ、子どもから大人まで幅広く酒の文化に親しめるワークショップとして、束ねた毛糸を刈り上げ、小屋根を置いてミニチュア杉玉を作ります。杉玉の由来や酒造りの神様を祀る大杉玉も紹介します。	奈良県立民俗博物館 学芸係長 満辺 悠介 氏 奈良県立民俗博物館 主任学芸員 茶谷 まりえ 氏	各部8	無料	
1月30日(日)	11:30～14:00	進化する奈良の食を満喫する特別ランチ～日本の食文化のルーツを学ぶミニセミナー付き～	いにしへの奈良の都は日本の食文化の発祥地。奈良にルーツを持つ食は数多く、盆地特有の寒暖の差、そして美しい水と肥沃な大地は、滋味あふれる食材を生み出しています。そんな奈良の魅力を堪能する料理会を開催します。 腕をふるうのは「TOKI(Restaurant & Bar)」を監修する奈良の名店「アコルド」の川島田シェフ。料理のテーマは「山」。ジビエをはじめとして奈良の豊かな山地が生み出す食材を楽しんでいただきます。ランチ会に先立ち奈良の食文化に詳しい鉄田憲男さんによるミニセミナーも開催。奈良の食の歴史を学んだうえで味わう現代の料理は、ひと味もふた味も違う経験になるはずです。	料理:アコルドシェフ 川島 田 氏(TOKI監修) セミナー:奈良まほろばソムリエの会 専務理事 鉄田 憲男 氏	24	6,000	

申込み方法

- ホームページ** 奈良まほろば館のホームページ(URL:<https://nara-mahoroba.pref.nara.lg.jp>)にアクセスいただき、「講座案内」の「申込フォーム」からお申込ください。
※受講券等の発行はいたしません。定員に達し、お断りする場合のみご連絡いたします。 ※申込後にキャンセルされる場合は事前にお知らせください。

奈良まほろば館

〒105-0004 東京都港区新橋1-8-4 SMBC新橋ビル1階・2階

1F Shop/Cafe&Bar TEL:03-6263-9656 **[OPEN] 11:00～20:00**

2F TOKI(Restaurant&Bar) TEL:03-6228-5665

[OPEN] ●Restaurant /火曜～土曜12:00～15:30(L.O.13:00)、18:00～22:00(L.O.19:30)、日曜12:00～15:30(L.O.13:30)

●**Bar** /火曜～土曜12:00～15:00(L.O.13:30)、17:30～22:30(L.O.food21:00、drink22:00)、日曜12:00～18:00(L.O.food17:00、drink17:30)

[CLOSED]月曜日／第2・第4日曜日

イベント・観光案内(奈良県事務所) TEL:03-5568-7081 **[OPEN] 11:00～19:00**



奈良まほろば館

■アクセス方法

- JR新橋駅銀座口より徒歩約3分
- 東京メトロ銀座線新橋駅1番出口より徒歩約3分



奈良まほろば館
ホームページ用
QRコード

