nara mahoroba

四季折々　奈良が紡ぐ多彩な魅力を

奈良まほろば館

2026 Nov. 11

こんなに味が違うなんて！

奈良の日本酒を飲み比べて、その奥深い魅力を再発見！

展示

奈良、日本酒をめぐる物語

11月10日(火)～

大神神社とお酒の神様、寺で育まれた酒造り、奈良漬や吉野杉との関わりなど、奈良の日本酒にまつわる歴史と文化をパネルでご紹介します。菩提酛や熟成酒、水系と酒蔵にも目を向け、奈良の酒の多彩な魅力をひもときます。



カフェ

貴醸酒かき氷

11月10日(火)～

高級白ワインを思わせる色・味・香りの「貴醸酒」を使用した、とろりと濃厚な甘口のかき氷。美しい黄金色の氷を食べ進めると、中からはあの奈良名物が登場！



※アルコールを含みます。



イベント

奈良酒、はじめの一杯

11月13日(金)19:00～20:30
料金：3,000円(日本酒・おつまみ付き)
定員：30名 要予約

清酒発祥の地ともいわれる奈良。古都の歴史や文化、酒造りにまつわる物語を聞きながら、個性豊かな奈良の日本酒を味わってみませんか。奈良のおつまみとともに楽しむ、初心者にもおすすめの日本酒体験です。

利き酒大会

「奈良酒に挑戦！ きき酒ナイト」

11月14日(土)19:00～20:30
料金：3,000円(日本酒・おつまみ付き)
定員：20名 要予約

全国きき酒選手権に出場した奈良県代表をゲストに迎え、奈良の日本酒を飲み比べる特別な夜。香りや味わいの違いを楽しみながら、きき酒に挑戦してみませんか？初心者も大歓迎！奈良のおつまみとともに、日本酒の奥深い世界を体験しましょう。

奈良の日本酒「基本の基」入門

11月18日(水)19:00～20:30
料金：3,000円(日本酒・おつまみ付き)
定員：30名 要予約

お酒の神様、大神(おおみわ)神社と活日命(いくひのみこと)とは？清酒発祥の地・奈良で復活した「菩提酛(ぼだいもと)つくり」とは？世界で注目される、奈良の熟成酒・貴醸酒(きじょうしゅ)とは？

日本酒ポイント企画

ポイントをためて、お得に楽しもう！

11月10日(火)～

期間中、カフェで日本酒をお召し上がりいただくと(飲み放題も対象)、ポイントを進呈！ポイントをためて、カフェでお好きな日本酒1杯と交換、または日本酒飲み放題の時間延長にご利用いただけます！

イベント各種



物販

奈良県五條市 ～日本一の柿のまち～ 富有柿販売会

11月21日(土)・22日(日)

市町村単位で柿の生産量が日本一の柿のまち、奈良県五條市です。今回は柿の王様である富有柿を販売！



物販

特産品から知る御所

11月23日(月・祝)～29日(日)

「御所芋」や甘柿のルーツといわれる「御所柿」を中心に、御所市の特産品を販売します。「御所芋そうめん」や「柿蜜」などの加工品や、特産品の歴史、調理方法もご紹介。食を通して御所市の魅力をお楽しみください！

イベント

薬師寺のお坊さんに聞く、心豊かな生き方

11月25日(水)
講演／19:00～ 20:00
抹茶接待／20:00～20:30
料金：3,000円 要予約

奈良薬師寺の僧侶による約1時間の法話で、仏さまの教えを身近に感じてみませんか。お持ち帰り用のお写経をお渡しし、終了後にはお抹茶のお接待もございます。心安らぐ秋の夜をご一緒に。

イベント

「知って、ゆでて、食べ比べ！ 三輪素麺体験」

11月27日(金)19:00～20:00 要予約

三輪素麺の製造者から、素麺の魅力やものづくりへの思いを聞き、正しい素麺のゆで方を学ぶ体験型イベントです。ミニクイズで知識を深めた後は、「利きそうめん」で食べ比べに挑戦。



物販

「即席三輪にゅうめん」販売会

11月28日(土)　試食／11:00～15:00

細い麺でありながら、しっかりとしたコシと滑らかなのど越しが特徴の三輪素麺。温かい「にゅうめん」にしても、麺のコシや食感が楽しめるため、寒い季節にもおいしくお召し上がりいただけます。

裏面もご覧ください

大神神社「酒まつり」（醸造安全祈願祭）

奈良盆地の東南に秀麗な山容を見せる三輪山（四六七メートル）。その麓に大神神社は鎮座しています。山そのものを御神体とし、本殿はなく拝殿だけがあるという、わが国の最も古い祭祀の形式を伝えている神社です。

主祭神の大物主大神は、古事記や日本書紀に鎮座の由緒が記され、また、酒の神としても古代から深く敬われて来ました。

新酒を仕込む今の時期、この大神に醸造の安全を祈るのが「酒まつり」（十一月十四日午前十時半）です。全国の蔵元や杜氏、酒造関係者が参列し、祭典後には、醸造安全の赤い御幣と酒屋のシンボル「志るしの杉玉」が授与されます。


神住山・三輪山遠望


うま酒みわの舞い（拝殿）


「志るしの大杉玉」重さ約200kg

「倭なす大物主の醸みし神酒」

崇神天皇の八年、神に捧げる酒を造る掌酒に任じられた高橋邑の活日という人は、出来上がった神酒を天皇に献上する際、「この神酒はわが神酒ならず倭なす大物主の醸みし神酒　幾久幾久」と自らをへりくだって歌った（日本書紀）と伝わります。

古代の酒は「口噛み酒」でした。炊いた米を口で噛み、壺に吐きためて放置すると、唾液中のアミラーゼがぶどう糖を生成、そこに空気中の酵母が侵入してアルコール発酵を起こせば酒となる…。しかしこれはいつも成功するわけではなく、酒ができるのはたしかに「神助の賜物」といえます。活日が「大物主の醸みし神酒」と歌った所以でもあります。

ともあれ活日は、最も古くその名が現れた醸造の専門技術者であり、杜氏の祖先神・活日命として境内の活日神社に祀られています。そして、大神神社では現在も、ご祭神に供えるお神酒は自前で醸造しているとのことです。

「うま酒（味酒）」は「三輪」の枕言葉

神に捧げる酒（うま酒）を神酒（みわ）とも呼んだので、古来「うま酒」は「三輪」の枕詞となりました。「酒まつり」では、活日命の和歌をもとに作られた「うま酒みわの舞」という神楽を、四人の巫女が神聖な杉の枝を手にして艶やかに奉納します。



志るしの杉玉
―三輪山の杉で神職が手作り

神体山三輪山に生える杉は、神杉として大切に守られていますが、「酒まつり」で授与される小型の「志るしの杉玉」はその杉の葉を用いて神職が手作りしているそうです。来年二月頃には酒屋の軒先に吊るされ、新酒ができたことを知らせてくれます。（K・N生）

写真提供・大神神社

展示・物販に関するお問い合わせはお電話で

奈良まほろば館
03-6263-9656
Shop 11:00～20:00
Cafe& Bar まほら 11:00～19:30（L.O. 19:00）
〒105-0004 東京都港区新橋1-8-4 SMBC新橋ビル1階
● 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 ● 東京メトロ銀座線銀座駅A1出口より徒歩約8分

奈良まほろば館ホームページ
https://www.pref.nara.lg.jp/site/nara-mahoroba/index.html
イベントの詳細は、ホームページで随時案内いたします。

＼まほろば館のSNSはこちら／
Facebook Instagram

イベントルームおよびレストランTOKiは、令和8年9月末をもって運営を終了いたしました。これまでご利用いただいた皆さまに、心より感謝申し上げます。
なお、1階ショップ・カフェは、今後も営業を継続する予定です。引き続きご愛顧のほど、よろしくお願いいたします。

奈良県事務所（移住相談） TEL 03-5212-9096
〒102-0093 東京都千代田区平河町2-6-3 都道府県会館9階 平日（月曜～金曜）9:00～17:45〈移住相談は9:15～17:30〉
● 東京メトロ有楽町線・半蔵門線「永田町駅」5番出口から徒歩約1分 ● 東京メトロ南北線「永田町駅」9番b出口から徒歩約1分 ● 東京メトロ丸の内線・銀座線「赤坂見附駅」から徒歩約5分

奈良まほろば館奈良県事務所は、令和8年10月1日をもって左記住所へ移転いたしました。移転に伴い、電話番号も変更となりましたので、お知らせいたします。