



2022年11月6日発行

奈良町見知ル実行委員会 Newsletter No.8

ボランティア説明会 2022年10月22日(木)



まずは、杉山先生の進行によるアイスブレイクから始まりました。ボランティアスタッフと実行委員が混ざった二つのグループに分かれ、初めに楽しん

十月二十二日、爽やかな秋晴れとなつた土曜日の午後、ボランティアスタッフの事前説明会が開催されました。四名のボランティアスタッフの出席を得て、奈良町見知ルの情報共有と実行委員も交えた楽しい交流が行われました。今号では、この説明会の様子をお届けします。

アイスブレイク & 自己紹介



だのはペーパータワーです。グループ対抗戦で、五十枚の紙を自由に用いて制限時間内にタワーを積み上げ、その高さを競います。初対面で互いの名前も知らないままあっても、両グループの競争は大盛り上がり。会場は一気に和やかな雰囲気に包まれました。

続いては、自己紹介。一人ひとりに小さなホワイトボードが渡され、全体に示されたお題に沿つて各自がフリップを用意し、それを用いて順番に自己紹介です。ボランティアに申し込んだ経緯では、皆さん揃って「奈良の

ことが好き」、「奈良のいいところをもっと知りたい」と語つてくださいました。奈良町見知ルのボランティアについては、インターネット検索やSNSで見つけた方もいらっしゃいました。皆さん、やっぱり奈良のことをよく検索されるんですね。グループでの交流時にも、スマートフォンで検索しながら奈良町の美味しい店の話題で盛り上がる場面もありました。

ここで一息、休憩です。この時間を利用して、奈良町見知ルのオリジナル缶バッジの制作体験も楽しみました。この缶バッジは今年初めての試みですが、自分の手でつくってみると、自分がまたおもしろさを倍増させます。開催期間中のボランティア活動でも付けていただけるよう、缶バッジはそのままお土産としてプレゼントです。



休憩が明けて、今度は倉橋実行委員長より奈良町見知ルの事業概要とボランティアスタッフの活動内容の説明に移りました。配布資料のパンフレットに沿つて、漢字表記の「奈良町」、その中にある四エリアのこと、奈良町見知ルが産声をあげた経緯、「まちのちょっとといいところ」というコンセプト、そして、今年度の特別公開スポットや特別イベントについて説明がありました。実行委員である私自身

も話に聞き入つておりましたが、ふと顔を上げて周りをみるとボランティアスタッフの皆さんも興味津々の様子です。ボランティアの活動内容については、「一人ぼっちで活動をすることはありませんよ」と、企画参加者、実行委員、ボランティアスタッフが力を合わせて活動していくことがこの事業で大切にしていることとして共有され

ました。ボランティアスタッフの皆さんも安心してシフトの調整にとりかかっておられました。

笑顔の絶えない和やかな説明会もあつという間に二時間近く経つて、もう終盤です。今後の予定を確認し、最後はすっかり打ち解けて記念写真を撮影し、この日は解散となりました。



説明会を振り返って

今回の説明会を振り返って、二点ほど感想を記したいと思います。

まず、ボランティアスタッフの皆さんの姿勢に感銘を受けました。皆さん、奈良のことが大好きで、この説明会から期待をふくらませて参加してくださいました。皆さん、奈良のことが大好きで、この説明会から期待をふくらませて参加してくださいました。私たち実行委員ともすぐ打ち解けて、奈良のことや話を中で、今までのことを話す中で、今



回の機会に対する思いや期待を共有することができました。また、個人的には自分と同じ学生世代の参加があつたこともうしかつたです。

そして、会場の温かい雰囲気です。こんなに楽しく、温かい説明会にすることができたのは、人とのつながりを大切にしてきた奈良町見知るならではのコンセプトによるものだつたと思います。そのつながりは、閉じることなく、常にひらかれていくような可能性を今回の説明会からも感じました。

奈良のことが好きという共通点で集まつた私たちが、奈良のちよつといいところをみんなで共有していくためにつくる、奈良町見知ル。新しいメンバーをお迎えして、いよいよ本番です。

07

春日山不空院境内特別ガイド／不空院



11/12
(Sat)

13:00 ▶ 14:30 不空院拝観受付に集合
定員：3～10人（奈良町見知ル公式HPより事前申込制）
参加料：300円（別途、見学料・拝観料1,000円が必要です）

例年の正倉院特別拝観（本堂・鎮守堂）に加え、服十色の境内特別案内をお楽しみください。日頃は入れない護摩堂に入堂いただけます。予約申込は【11月7日 17:00】まで、お早めに！

08

レンガ造りの蔵でつくられる醤油の製造現場特別ガイド／イゲタ醤油（株）井上本店

11/11
(Fri)

10:30 ▶ 11:30 10:20に（株）井上本店に集合
定員：15人（奈良町見知ル公式HPより事前申込制）
参加料：500円（お土産付き）

大正終わりのレンガ造りの蔵でつくられる醤油。6代目の吉川さんのガイドで、醤油づくりの工程を順に案内します。観る、香る、味わうなど、五感で学ぶガイドです。定員が埋まり次第、予約受付は終了します。ご予約はお早めに！

特別イベントをちょっとだけ紹介！

【特別イベント編】



奈良町見知ル実行委員会 Newsletter No.8

2022年11月6日発行

編集責任者：杉山晋平（天理大学）
取材・執筆：荒木涼介（天理大学学生）
連絡先：shimpei@sta.tenri-u.ac.jp



© 奈良町見知ル実行委員会 2022