

比べてみよう！2つのうねめ伝説

～奈良の采女伝説～

奈良時代に帝（みかど）に仕えていた采女（うねめ）が、帝のご寵愛（ちょうあい）が衰えたのを嘆（なげ）き、猿沢池（さるさわいけ）に身を投げてしまいました。

帝は采女を哀れに思い、社をお建てになりましたが、（采女は）わが身を投じた池を見るに忍びないと、一夜のうちに社を後ろ向きにしたと伝えられています。



采女祭の様子（提供：采女祭保存会）

～郡山のうねめ伝説～

今から約1300年前、奈良の葛城（かつらぎ）王にうねめとして召された春姫が、許婚（いいなずけ）と家族を恋しく思い、奈良の猿沢の池に身を投じたと見せかけて、安積（あさか）の里（郡山市片平町）に舞い戻ってきます。

しかし、既に愛しい許婚も家族も亡くなっており、春姫は生きる望みの全てを失い、許婚の入水した山の井の清水に身を投げたと伝えられています。



うねめ供養祭の様子

奈良市観光戦略課

〒630-8580 奈良市二条大路南一丁目1-1

☎：0742-34-4739 / FAX：0742-35-6822

E-mail：kankousenryaku@city.nara.lg.jp

奈良市公式
観光情報



奈良市公式
Facebook

奈良市公式
Instagram



郡山市国際政策課

〒963-8601 郡山市朝日一丁目23-7

☎：024-924-3711 / FAX：024-924-0059

E-mail：kokusai-kouryuu@city.koriyama.lg.jp

郡山市公式
観光情報



郡山市公式
Facebook

郡山市公式
Instagram



本日のメニュー

姉妹都市締結50周年事業
～給食交流～



奈良市
郡山市

奈良市

Menu

郡山の郷土料理

いかにんじん

保存のできる昆布、干しイカと人参を使って作られる郷土料理で、松前漬けがルーツともいわれています。

じゅう
重

郡山市湖南(こなん)地方の郷土料理です。
干し貝柱のだしで里芋や山菜を煮たものです。
冠婚葬祭の時に作られます。

麦ごはん

いわしのみそ煮

牛乳



しごまるくん
©奈良市観光協会

50th Anniversary

奈良市と郡山市のつながり

奈良市と郡山市には、采女(うねめ)にまつわる伝説があります。両市は『うねめ』がとりもつ縁で、1971年8月5日に姉妹都市となりました。姉妹都市締結50年を記念して、両市の小中学校でそれぞれの郷土料理が提供されます。

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

郡山市

※学校により、内容や提供日が異なります。

Menu

奈良の郷土料理

奈良和えごはん

奈良和えとは、急な仏事のもてなし料理として、
保存しておいた乾物と
にんじん、こんにやく等と奈良漬けを和えた精進料理です。

にゅうめん

温かいだし汁にそうめんを入れた、
奈良県の郷土料理です。

鶏肉の立田揚げ

うめゼリー

牛乳



郡山市イメージキャラクター
がくとくん