

阪口楼の普茶料理食事会

「茶白山名物」雲水の普茶料理を楽しむ

清水 玉子

去る8月25日(土)、照りつける暑い日差しのなか、別世界の涼を求めて料亭阪口楼で普茶料理の食事を楽しませていただきました。茶白山は、昔大坂冬の陣の戦いで徳川家康が本陣を構え、また翌年の夏の陣では、真田幸村が陣を敷いたことで知られています。また、近代には住友本邸があったことでも知られています。阪口楼は、戦災を免れたこの茶白山と河底池(かわぞこいけ:8世紀に和気清麻呂が開削を試みた跡だといわれている)を一望できるお座敷のある数奇な和風建築であって、大阪市内では数少ない別天地の雰囲気でした。

はじめに、歴博の相蘇顧問が資料を配布され、天王寺界限の由緒や史跡について熱のこもったお話しがありました。続いて、料亭の名物女将さんから、阪口楼の成り立ちなどのよもやま話を聞かせていただきました。友の会メンバー50名は、伝統料理に舌つづみを打ちながら談笑のひと時を過ごし、般若湯もほどよくまわり、最後にはおぜんざいを賞味して、午後3時すぎにおひらきとなりました。

一歩外に出ますと、灼熱の太陽が燦燦とふりそそぎ、汗がどっと噴き出しましたが、そのまま女将さんに隣接する統国寺へご案内いただきました。統国寺(雲水寺)には、江戸中期に活躍した天文学者問重富・重新一族のお墓が安置されています。また、当寺に東西ドイツの境界にあったベルリンの壁が一部来ていたのには驚きました。最後にそれを見て、すべての日程を終了しました。

当日の普茶料理のお品書き

- | | |
|-------|--------|
| 1.麻腐 | 2.特菜 |
| 3.澄免 | 4.雲片代り |
| 5.箏羹 | 6.油麩 |
| 7.和物 | 8.素汁 |
| 9.飯子 | 10.香菜 |
| 11.甘味 | |

※内容は省略



阪口楼で天王寺周辺の解説を聞く



環濠都市平野と加美をめぐる

石丸 健子

炎熱の太陽照りつける夏の暑い日、7月22日(日)、JR加美駅横の菅原神社に60数名が集まった。早速出発し奥田邸へ。ここは鞍作村の庄屋を務めた豪農の屋敷で、江戸時代初期の建物。国の重要文化財に指定されている。道をはさんで、庄屋・村長を務めた家柄の辻元家住宅を再利用した「がんど平野郷屋敷」があり、ここで少し早めの昼食をとる。お庭を眺めながらの食事であった。

ひと休みののち、正覚寺の住宅街のなかにある畠山政長(1442~93)の墓石へ向かう。家督相続争いから自身は正覚寺に火を放って自害する。鬱蒼とした樹木のなかに五輪塔・石塔と並んでいた。次に訪れた旭神社は正覚寺村・乾村の産土神で、雨乞いの神として信仰を集める。境内には天然記念物に指定された樹木があり、緑豊かな空間となっている。

平野へ入り、坂上広野磨(787~828)の墳墓へ。父は征夷大將軍田村磨。「広野」は平野の地名の由来でもある。最終地点は平野の総鎮守杭全神社。その北側には自治都市平野のシンボルの環濠が残っており、往時を偲ばせていた。

猛暑のなか、学芸員・幹事・ボランティアガイドの福原様に助けられ、一日が無事終了しました。有難うございました。



奥田邸の前で

近代日本の活躍の舞台となった大阪 その企業家の博物館を見て

戸田 健治

9月8日(土)、本町の大阪産業創造館地下1階にある「大阪企業家ミュージアム」を訪問した。自由闊達で進取の気風溢れる大阪は、江戸時代より外部から来る人たちを分け隔てなく受け入れた。明治以降も数多くの企業家たちに活躍の舞台を提供し、松下幸之助氏、小林一三氏、江崎利一氏等などが綺羅星のごとく登場し活躍した舞台となったのである。

この人たちの高い志や新しい発想、挫けない挑戦によって新産業の創出が図られたのであった。見学では最初に館の方が上記の話を熱く興味深く語られ、感銘を受けた。そのあと、明治以前の大阪の経済基盤の歴史的発展をプロローグシアターでビデオ鑑賞した。続いて、展示場では大阪を活動基盤として活躍された企業家105人の足跡がパネルやめくり資料で紹介されていた。彼らが単に何を成し遂げたのかということだけでなく、「なぜ」「どのような思いで」「どのようにして」という観点に重きを置いて、わかりやすく記述・展示され、あわせて松下氏が考案した二股ソケットや、発売当時の「グリコ」「赤玉ポートワイン」など、企業家にゆかりのある代表的な開発商品もみられ、懐かしさを感じた。

いろいろな展示や解説を聞きながら、われわれと若い人たちとの話題に事欠かないと思った。

西国街道を歩く(その1) —西宮宿—参加記寄せ書き

近藤信子・田村節子・石丸健子・内田恵子

10月8日(月・祝)「西国街道を歩く」の第1回、出発時は生憎の雨でしたが、9月21日(金)の事前学習会で西宮の歴史を知り、当日も山下忠男先生(白鹿記念酒造博物館)の丁寧な説明を聞き、地図を辿りながらの有意義な一日でした。西宮の酒は「男酒」、伊丹の酒は「女酒」。次回以降行く予定の伊丹ではその違いが分かるでしょうか。(近藤)

西宮宿を過ぎ、お酒の匂いが漂う町へ…。酒造りの命である水、宮水発祥碑の地で湧き出る宮水を飲ませていただいた後、白鹿記念酒造博物館へ。ちょうど開館25周年記念として江戸時代からの選りすぐりの展示物が陳列されており、その中でも三十六種の桜花と和歌が収められた画帖は見事な作品でした。(田村)



酒造博物館を出発し、海を目の前にした住吉神社へ。港の遥か向こうには西宮大橋が泰然とした姿で陽射を受けて輝いていました。いよいよ最終地の西宮砲台へ。実戦には使用されませんでした。幕末の激動の歴史を今に伝えています。(石丸)

地名の由来など、食後の眠気を誘わないようにと冗談を交えながらの山下先生の講義や、一般公開されていない「宮水の井戸」や「西宮砲台」の中に入れたことは歴博ならではの感心しつつ帰路につきました。有意義な時を過ごすことができました。(内田)

お世話になった山下先生、酒造会館、白鹿記念酒造博物館、西宮市教育委員会のみなさまに厚く御礼申し上げます。シリーズ第2回もお楽しみに。



宮水の“利き水”

連載

「浪花百景」～高津宮～

第7回

千倉 康由

大阪府中央区高津町

「高津宮の昔より代々栄えをかさねて民のかまどに立つけむりにぎわいまさる大阪市…」と大阪市歌で歌われている高津宮は、仁徳天皇の仁政を慕い貞観8年(866)清和天皇が命じて社殿を築き、お祀り

したのが創始といわれています。その後、700年を経た天正11年(1583)豊臣秀吉が大坂城を築城した際、現在地に遷座されて今日に及んでいます。先の大戦において戦火を浴び神輿座をひとつ残して社殿はことごとく焼失しましたが、昭和36年社殿以下復興・完成を見ました。

高津宮は寺町の閑静な場所にあり、春の桜、秋の紅葉は多くの人で賑っています。



特別展
なにわ
人物誌

没後100年 最後の粹人
平瀬露香

生誕100年 人間国宝 刀工
月山貞一とその一門

の開催

大阪歴史博物館では、平成20年1月19日(土)から3月10日(月)まで、特別展「なにわ人物誌」を開催します。

平成19年から20年にかけて、大阪にゆかりのふたりの人物がそれぞれ生誕百年、没後百年を迎えます。

明治40年12月に、当時の大阪市東区鍛屋町(やりやまち)で生を受けた月山貞一(がっさん・さだいち)は、幕末に山形から大阪に移住して以降、現代に至るまで日本刀の一大流派であった大阪月山派の刀工で、重要無形文化財保持者(いわゆる人間国宝)です。

その翌年、明治41年2月には、大阪の美術・茶道・能楽の振興と発展に貢献した平瀬露香(ひらせ・ろこう)がその生涯を閉じました。露香は、幕末に大阪屈指の両替商として知られた千草屋の当主となり、明治維新後は大阪財界の要職を歴任した経済人でもあります。

近代大阪の文化を支えた平瀬露香と月山貞一。ふたりに関係した作品・資料を2部構成により一堂に展示し、その事績を追うことによって、大阪の文化力と技術力を再検証し、広く皆さんにご紹介します。

●会 期/平成20年1月19日(土)~3月10日(月)

●会 場/大阪歴史博物館 6階 特別展示場

●開館時間/9時30分~17時(金曜日は20時まで)
入館は閉館の30分前まで

●休 館 日/毎週火曜日

●関連行事

◎月山貞一関係

・記念講演/2月16日(土) 14時~15時30分

「月山貞一と月山一門」

元大阪市立博物館長 森口 隆次氏

・ギャラリートーク/1月20日(日)・2月17日(日)
ともに14時~(30分程度)

奈良県無形文化財保持者・全日本刀匠会会長
月山 貞利氏

◎平瀬露香関係

・講演会/2月3日(日) 14時~16時

「露香と平瀬家」

大阪歴史博物館 学芸員 井上 智勝

「露香と能」

大阪歴史博物館 学芸員 中野 朋子

2月9日(土) 14時~16時

「平瀬露香と井伊直弼」

京都女子大学准教授 母利 美和氏

「平瀬家と武者小路千家の茶の湯」

武者小路千家家元教授 木津 宗隆氏



刀を鍛える月山貞一



平瀬露香肖像
松原三五郎作 個人蔵

友の会会員の皆さんは会期中、
会員証の提示で1回ご観覧いただけます。

編集
後記

今年から「町人文化を歩くシリーズ」「資料館を歩くシリーズ」「街道を歩くシリーズ」と活動の3本柱を掲げ、さらに古文書講座、遠方へのツアーと、幹事さんともども魅力的な企画の実施に大車輪でがんばっています。いつも多くの方に御参加いただき、わたしたちの大きな励みになっています。早くも年末ですが、来年も乞うご期待です。事務局だよりのチェックをお忘れずに。では、少し早いですが、よい年をお迎えください。(大澤)