

# 五感で学ぶ、上品で上質な大阪の文化

## ―「上方生活文化堂」が取り戻していること―

池永寛明  
KENAGA HIROAKI

「うるさい」「きたない」「品がない」……要約すれば派手で下品で幼稚。他地域から見た大阪のイメージというところ、このあたりが「定番」になって久しい。そして当の大阪の人もそれを甘んじて受け入れているように見える。

しかし本当は、こうしたイメージの定着は1960年以降のことで、それまでの大阪には上品で上質な生活文化があったのだ――と言っても「ほんま？」と訝しげな反応が返ってくることが多い。

それくらい今の大阪の人は、「大阪の良さ」に気づいていない。自分たちが踏みしめている地に根付く、厚みある歴史や文化を知らないから、「それはちがうで。ほんまの大阪はこれっせ」と、反論できるだけの言葉を持ってないのである。文化講座「上方生活文化堂」を企画した背景には、そうした現実への危機感があった。

大阪市内天王寺区界隈に「天王寺七坂」と称される、四天王寺から谷町九丁目までの谷町筋西側に分布する7つの坂道がある。ほとんどの坂が細い石畳と石段で構成されているうえ、周辺に寺院が密集する地域ということもあって「ここは本当に大阪？」と驚くほど閑静な風情が漂う。

私は外国の方をご案内する時は、必ずここへお連れすることをしている。それは、失われてしまった上方生活文化の香

りがここには残っているからである。

そう、まだそういった場は大阪のそこかしこにわずかながら残っている。今ならまだ、体感できる。そんな思いで2017年10月より始めた「上方生活文化堂」は、吉田家住宅という今も人が住まう100年住宅を会場とした。暮らしの気配が濃厚に存在する場はそこにいるだけでも、五感に強く訴えかけるものがあつたと思う。

講座の詳細についてはすでに本誌過去号や、今号では谷直樹「大阪くらしの今昔館」館長が詳細に書いてくださっているのので、ここではそこから得られた成果について見ていきたい。

「上方生活文化堂」は、フェーズ1、全12回の講座を終えている。受講者定員20名という少人数ながら、毎回濃密な内容が繰り広げられた講座では、回を重ねるごとに講師と受講者の関係性も「話す人」「聴く人」の一方通行ではなくなり、時に受講者側からのアプローチもあつた。たとえば、蝦夷地から大坂まで海路による物流を担った北前船が、当時の大坂の産業・経済・文化を育てたことはご承知だろう。受講者のなかにそうした廻船問屋の末裔がおられ、家に残る貴重な資料類を持ち込んで解説してくださったことがあつた。江戸の空気感が残る資料、それについて生きた情報がその場で共有

できたことは得難い経験となった。

私は北前船が運んだのは、何より「情報」だと考えている。北前船によって大坂に集められた情報をもって大坂の間人は学びあい、交流しあい、掛けあわせ、混じりあわせ、変換させ、価値あるものやビジネス、産産を産み出していった。

そして大坂は全国の富の7割を集める日本最大の商業都市となった。船場を核とした大坂三郷という狭い空間に600もの町ができ、日本のあらゆるビジネスが凝集し、40万人の商人たちが住み、学び、働いた。そこに全国の商人たちと観光に訪れる人たちの交流人口が加わった。大坂は極めて高密度な場であつた。

その町には木村兼葭堂、石田梅岩、富永仲基、山片蟠桃、麻田剛立、藤沢東峽、橋本宗吉、緒方洪庵、暁鐘成など、すごい町人、学者たちがいた。商人たちはそのすごい人た



かつての上方らしい風情が残る天王寺七坂。

ちを訪ね、対話した。大坂にはそのような寺子屋、私塾、講があり、まるで町全体が大学のような場もあつた。

大坂にとつて最大の資産は人材である。働きながら学んだ。学んだことを仕事に生かした。わからないこと、確かめたい課題をもって、そのことに詳しい人を訪ねて対話した。逆に自分が教えることもあつた。このように教え学び、学び教える。みんなでワイワイガヤガヤした。勉強のための勉強ではない。学びが社会に直結した。学ぶことが楽しいからさらに学んだ。大坂は日本一勉強した町だったのだ。

「上方生活文化堂」という場もまた同じだ、と感じた。互いに学びあっているという実感は、私だけでなく受講者皆が共有していたようである。フェーズ1の講座の最終日に、これ一区切りとアナウンスした瞬間、「えー！」と惜しむ声がいっせいに会場中からあがったのが、それを物語っている。先ほど、「混じりあう」と書いた。このキーワードは、「上方生活文化堂」を通して得たもので、大阪の本質を表していると思う。本誌巻頭対談でもふれたように、大阪は、多様なもの、新旧という時間軸を「混」じりあわせて新たなものを生み出しつづけている都市である。ことに本講座で榊山一希氏によって毎回供される大坂料理にそれを見いだす。大坂料理の本質は「出会いもの」であり、それら旬の食材を「混ぜてそれぞれの良さを引き立てあう、そこに大阪の本領がある」。

「上方生活文化堂」は、2018年11月以降、フェーズ2として3カ月に1回の開催ペースで継続している。これからも、学びあい、混ざりあいながら、新しい化学反応が生まれるだろうことが楽しみである。