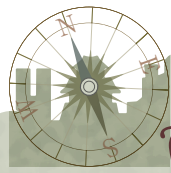


December

号外  
2018

過去と現在を行き来しながら、  
未来を考える壁新聞

# 上町台地 今昔タイムズ



## 上町台地 今昔フォーラム

# vol.10 Document



発行 大阪ガス エネルギー・文化研究所 (CEL) / 企画・編集 U-CoRoプロジェクト・ワーキング  
問合せ先 tel.06-6205-3518 (担当:CEL弘本)  
ホームページ <http://www.og-cel.jp/project/ucoro/index.html> ※U-CoRo=ゆーころ (上町台地コミュニケーション・ルーム)

味噌汁坊一禅とも名乗った暁鐘成(あかつきかねなり)が、晩年に自ら亭主となって催したのが「汁講」でした。幕末の大坂で、月ごとに風雅なる友が集い、世の中のことを縦横に語り合ったそうです。今回のフォーラムでは、この魅力に富んだ知的営みに倣い、現代版「汁講」を復活開催しました。博学偉才の亭主と多彩なゲストのリレートーク及びご来場のみなさまを交えたクロストークから、「台地」と「食」が結ぶ大阪ならではの交わりの風土・都市文化の真髄に迫ろうとする試み。当日は、参加された方々の熱心な語り合いを通して、見失われがちな大阪の本質について認識を新たにできる機会となり、その再起動に向けた知の交換・共有の場が生まれました。



- 日時：2018年9月8日(土)  
14:00～17:00
- 場所：大阪ガス実験集合住宅 NEXT21  
2階ホール(大阪市天王寺区清水谷町6-16)
- 主催：大阪ガス エネルギー・文化研究所 (CEL)  
企画：U-CoRoプロジェクト・ワーキング



▲壁新聞  
「上町台地 今昔タイムズ」第10号(1面)  
上町台地 今昔タイムズ\*第10号では、「稀代のなにわ名所案内人 暁鐘成と再びめぐる 上町台地 食が結ぶ 高低・聖俗交わりの風土」をテーマに、幕末・大坂の博覧強記の絵師・戯作者「暁鐘成」のまなざしを通して、上町台地を舞台に「食」(名所・名物)と都市の関係を読み解き、今、改めて都市に求められる機能と価値を捉え直す機会としました。

\*プロジェクトの詳細は、ホームページ「大阪ガス CEL」[U-CoRo]で検索してご覧いただけます。

# 復活！現代版「汁講」II「知る講」

味噌汁坊一禅こと幕末大坂の稀代のクリエイター・暁鐘成も開いた「汁講」に倣って、風雅に集い、汁(知る)を分け合い清談し、食が結ぶ交わりの風土の真髄に迫る



暁鐘成編「鐘日奇観」(弘化五年刊、富山大学図書館蔵)の挿図「鐘(なべ)(ひ)清談家 会合の図」。描かれているのは、暁鐘成が催した「汁講」の様子。月ごとにみそ汁を煮て、集まった知人たちをもてなし、その質素な汁を食しながら、世の中のことをあれこれ語り合ったという。P.2の図は、同書収録の「往昔武家方汁講之図」で、古くから人々に親しまれてきた汁講の由来とともに紹介されている。

- 亭主  
羽雀播津 龍  
(橋爪節也 / 大阪大学総合学術博物館教授・大学院文学研究科兼任)
- 客  
美食道探究  
(椛山一希 / 日本料理「かこみ」店主)
- 路地廻家なでしこ  
(ワタナベナオミ / からほり倶楽部理事)
- 鶴亀家満月  
(古川武志 / なにわうまいもん探検隊長・大阪市史料調査会調査員)
- 上方再起堂  
(池永寛明 / 大阪ガスエネルギー・文化研究所所長)

はずめ せつや  
羽雀攝津翁(橋爪節也) 今日の集まりは、かの暁鐘成の汁講に倣ったもの。私は今回の亭主を務める羽雀攝津翁です。私もいよいよ翁の齢に近づいてきました(笑)。それはさておき、鐘成の汁講の図(P.1)には、来訪者名が号で書いてあります。今日の集まりでも、参加者は号で呼びあいますが、それはみなが平らな関係で語り合おうという趣旨からです。汁講の図のタイトルは「鑑日清談家會合之圖」。「清談」なので、俗なことを言ったらあかん(笑)。「月毎に汁講ととなへ

さいそ  
て菜蔬をまじへし味噌汁を煮て来客に進らす」とある。集まった人が味噌汁を飲みながら、いろいろと好きなことをしゃべりあったわけです。まずはお客さまがたの自己紹介から。

びしよくどうたんきやう  
美食道探究(梶山一希) 堂島で日本料理の店を営んでいます。今日の私の役目は、美味しい味噌汁をもってこることかと(笑)。そこで改めて大阪の味噌汁を研究しました。味噌は日本橋にある文政6(1823)年創業の大源味噌で、店主

に相談して撰んだのは、完全無添加の昔ながらの製法のもの。具は淀川の蜆をと考えました。ところが台風の影響で業者からは入手が不可に。そこで、昨日、自分で淀川に行ってきました(笑)。干潮の時刻を調べて行ったのに、やはり台風のためか水位が高く、膝まで水につかりながら、数十の蜆を採ってきました。あとは同じ淀川水系の源である琵琶湖の蜆を足しています。この味噌汁は間違いなく、今日の大阪で一番こだわった、うまい味噌汁です(笑)。

羽雀攝津翁 では、ここで皆さんに探究さんがつくられた蜆のお味噌汁を味わっていただきます。その間に、今日のこの汁講に来たかったのに仕事があつて出席できなかった蘆尾蟲邨さんからのメッセージ映像をご覧ください。「蟲邨」とは、古書籍や古美術の虫が食った痕のこと。彼はそれを自分の号にするという酔狂な人物です。

あしおちゆうそん  
蘆尾蟲邨 メッセージ  
(明尾圭造/大阪商業大学准教授・商業史博物館主席学芸員)

今回の復活された汁講に出られないのは、まことにもって残念なことです。さて、今日の汁講をやっていたという暁鐘成という人物ですが、一般には絵師で戯作者と言われます。しかし、大阪

の町人学者として有名な木村兼葎堂と同様に、あまりに多くの領域で活躍したために、結局何者かよくわからない存在になってしまっています。また彼は常に自店を持って、商売をしていた人でした。奥さんは花柳界出身の人で、その店の切り盛りをしました。鐘成自身は、その傍らで名所図会などの著作を次々とつくっていったわけです。例えば『澗川兩岸一覽』では、淀川流域の神社やお寺のことなどを絵入りで紹介していますが、その区域は長く、関係者もすごく多いわけです。つまり、この本は売れて当然のもの。その意味で、彼は商売の勘がするどい人だったのでしょ。かつて、大阪の文化というのは、華やかなのは元禄期で、その100年後の化政期になると文化の中心は江戸に移ったと言われてきました。ところが実は、経済的な繁栄から3代くらい経った、この化



政期こそが、大阪文化の爛熟期だと言えるのです。大阪が多くの文化人を輩出した時代でした。そういうなかで、鐘成も登場し大いに活躍しました。汁講というの、そういう文化的な流れを汲むもののひとつです。今日は、きっと堅い話と柔らかなお話が自由に展開すると思います。号を持ってみんなが参加するのは、そこに上下の関係はないということ。大阪での新しい文化の可能性を感じますし、そのひとつの契機になれば素晴らしいと思います。

## 復活!現代版「汁講」=「知る講」

味噌汁坊一禪こと幕末大阪の稀代のクリエイター・暁鐘成も開いた「汁講」に倣って、風雅に集い、汁(知る)を分け合い清談し、食が結ぶ交わりの風土の真髄に迫る。



亭主

羽雀攝津翁  
橋爪節也/大阪大学総合学術博物館教授・大学院文学研究科兼任

客



美食道探究  
梶山一希/日本料理「かみ店主

路地廻家なでしこ  
ワタナベナオミ/からほり倶楽部理事・からほりごはんのなかのひと

鶴亀家満月  
古川武志/なにわうまいもん探検隊長・大阪市史料調査会調査員

上方再起堂  
池永寛明/大阪ガスエネルギー文化研究所所長

ろじのや  
路地廻家なでしこ(ワタナベナオミ) 私は、ここからすぐ西の空堀と呼ばれている界隈で、まちづくり活動をしています。仲間が集まり、ゆるく、遊んでいるような感じでいろいろな企画を実行しています。まち歩きツアーなどのほかに、最近では、一つ一つのスポットに親しんでいただくことの方により関心があり、飲食店や商店街の店を訪れることが多くなっています。その意味で、食を通してのまちの探訪と情報発信に興味をもって進めているところです。

つるかめやまんげつ  
鶴亀家満月(古川武志) 私は、古いレコードを集めており、浄瑠璃や歌舞伎の「お染久松 新版歌祭文」に倣った珍盤歌左衛門という号も別にあります。仕事はいたって固い大阪市史の編集作業。今は主に近代の歴史をやっています。それとは別に「なにわ名物開発研究会」にも所属。いちびりな人たちが集まる団体で、そこにあるのが「なにわうまいもん探検隊」。略して「うま探」。春夏秋冬、大阪の名物になりそうなお店を訪ねて、うんちくを語り合う会をやっています。

かみがた さいきどう  
上方再起堂(池永寛明) 私は大阪生まれの大阪育ち。大阪の会社に就職し、営業畑を歩んできました。それが突然、エネルギー・文化研究所の所長を拝命。以来、ずっと大阪のことを考えていて、書いてしゃべって、いろんなことを発信しようと努めています。私自身、今はまさに、大阪の「本質」が掘り起こされ、再確認されて、再起動がはじまっている時だと肌で感じています。今日はみんなで議論し、味噌汁みたいにまざりあうことで、良いものが生まれてきたらと思っています。

### 第1部 リレートーク

亭主による鐘成の人物像の紹介、鐘成をめぐる人とまちの関係性、都市文化の読み解きに続いて、ゲストが順に、それぞれの立ち位置から、大阪と上町台地の「食」(名所・名物)を通した人の交わり・文化のあり様について語りました。

### まずは暁鐘成の話から

亭主・羽雀攝津翁 はずめせつや  
(橋爪節也/大阪大学総合学術博物館教授・大学院文学研究科兼任)

### 暁鐘成とはどういう人物か

そもそも暁鐘成というのは、いったいどういう人物なのかという。まず彼は、寛政5(1793)年に西横堀福井町の醤油醸造業・泉屋に生まれました。本名は木村弥二郎で名は明啓。15歳で分家し、27歳の文政2(1819)年に本町四丁目に住み、38歳の文政13(1830)年には心斎橋通博労町に移りました。ここで、しかのや 鹿廻屋という土産物屋を営みます。鐘成は商人であり、文筆家、アイディ

アマンでコピーライター。すごい数の本を書いています。特に『西国三十三所名所図会』『撰津名所図会大成』『淡路国名所図会』『金毘羅参詣名所図会』『宇治川兩岸一覽』『澗川兩岸一覽』など、名所図会で知られた人でした。先ほど蟲邨さんが言っていたように、こういう多彩な面で活躍した人は近代人にはなかなか理解しにくいわけです。我々の時代の人間にとって、いわゆるアイデンティティー(identity)が不明瞭で、ひと言で何者かが言えない存在。しか

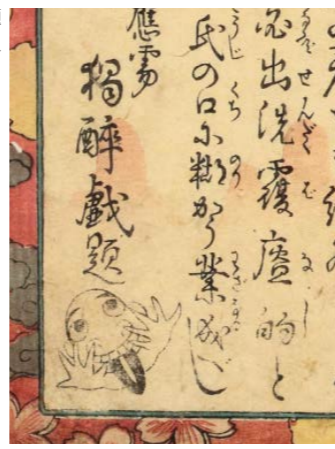
し、こうしたことこそ大阪的だと言えるかもしれないと私は思っています。有名な木村兼葎堂もわかりにくい存在ですが、その遺族の依頼で『兼葎堂雑録』を編集したのも暁鐘成。鐘成については国文学の分野で研究する人もいるし、絵も画いているので美術史の対象にもなるけれど、それぞれの分野のつながりが、あまりうまくいかない。日本古典籍総合データベースによると、鐘成の著述は113件もあり、膨大な量です。有名な『御迎船人形図絵』



『無飽三財図会』(嘉永3・1850年刊)の「須弥山之図」は花魁の後ろ姿(国立国会図書館デジタルコレクション)



『小倉百首類話』に描かれた人の顔は鐘成の自画像か(個人蔵)



『澱川両岸勝景図会』(文政7・1824年刊)、鐘成の手になる多色刷りの絵が美しい(個人蔵)

(絵は松川半山)は、天神祭の人形の  
本。『無飽三財図会』は、29歳の若い  
ときに書いた本で、鐘成らしさが凝縮  
しています。一見まともな本に見えて、実  
は百科事典に見立てた遊郭の話。例  
えば、「須弥山之図」は花魁の後ろ姿だ  
し、「魂膽義之図」は、客はどんな魂胆  
で行っているかを図化している(笑)。  
『澱川両岸勝景図会』では、多色の素晴  
らしい絵を彼自身が画いています。『小倉  
百首類話』は真面目な古典的教養の  
ための書。ところが、そこにあっかんべ  
をしたような顔の挿絵が入っている。自  
画像か(笑)。鐘成はこういうセンスの人。  
ときに悪ふざけをする。特にユニークな  
のは彼が書いた「目磨き粉」の引札、今  
で言うチラシの宣伝文。「良法清眼散 目  
磨きの粉」は、歯磨き粉にかけた言い方  
ですが、目の薬。これを自分の店で売っ  
ていました。

### 驚嘆すべきアイデアマン鐘成

昔、「浪華百景 高津」(芳瀧画)の絵を  
見ていて、私は、舞台のところで何をして

いるのかが気になっていました。それが  
はっきりしたのは、鐘成の『撰津名所図  
会大成』(未刊行、稿本で残された)の挿  
画を見たとき。高台から遠眼鏡で大坂の  
まちを眺めていた様子が具体的に画か  
れています。

高津の湯豆腐屋の様子も『撰津名所  
図会大成』のなかに画かれています。店  
からの展望が良く、大坂のまちが海まで  
一望できる。この湯豆腐は餡かけ豆腐。  
これは、『豆腐百珍』という有名な本に調  
理法が出ています。

鐘成が開いていた心齋橋通博労町の  
鹿廻屋は土産物の店でした。ここは南  
御堂さんにもほど近い場所。江戸時代  
の「商工案内」によると、当時、近くの久  
宝寺町界隈は小間物屋のまちだったよ  
うです。浪花百景の「両本願寺」(國員  
画)には、南北の御堂を画かれています  
が、博労町で土産物店が成り立つ理由  
は、こういう御堂さんへの「観光客」が大  
勢いたためかと思われます。

鐘成の「鹿廻家」については『浪華百  
事談』という本には、こう記されています。

「其居宅異風の構へにて、表口は僅か  
に二間半か三間ばかりにして、(中略)  
すべて檜を以て御殿のさまに模し造り、  
翠簾をかけ、高麗べりの畳をしき、庭は  
しき瓦をたたみ、其奥の方には枝折門  
を造り、南の方の壁は築地の如くにな  
し、上り口には階をつくり、高欄につ  
けて、真鍮にてつくる葱宝珠をつけたり」

かなり豪華な建物で、つくりも変わ  
った店だったようです。

そこで商っていたものなども、この『浪  
華百事談』に出ています。そのなかには  
味噌とか田麩とかの食品がいくつも並  
んでいました。

- ・南都名産 小男鹿でんぶ  
(これはかつお節にて製せるもの)
- ・南都元興寺 鬼味噌  
(糀を醤油にひたし、ひきうすにてひきて、  
煮つめ製す、みそにたうがらしを加へしもの)
- ・長生不老薯預巨勝子みそ  
(胡麻と自然薯粉にて製す)
- ・極品精造 紫蘇みそ  
(漬しそを干て粉となし、  
それをみそにまぜて製す)
- ・新製無類くねなるみそ  
(たうがらし製のみそなり)
- ・佳品精造もみぢみそ(此製は不明)



『浪華百景 高津』(芳瀧画)(大阪市立図書館デジタルアーカイブ)



『両本願寺』(國員画)には、観光客の姿も描かれている(大阪市立図書館デジタルアーカイブ)



羽雀攝津翁がブロンズ粘土で再現を試みた「天保山亀」。当日、実物の「天保山名所図会」とともに会場に展示



『天保山名器蓬萊型畧図』(天保6・1835年刊、個人蔵)



『浪速名所一之洲 滯標之図』(天保6・1835年刊、個人蔵)

天保6(1835)年刊の『天保山名所図  
会』の巻末にも鹿廻屋の商品目録が掲  
載されています。そのなかで「天保山名  
器蓬萊型畧図」と紹介されているのが天  
保山の形をしている亀の置物。これは熨  
斗鎮、文鎮、菓子器とか、いろいろでき  
たらしい。私も試しに粘土で作ってみま  
した(笑)。ポイントは、土台になって  
いる天保山のある島の形を崩さないこと。

同様の広告の「浪華御土産物雅器畧  
目」では、「浪速名所一之洲」の「滯標之  
図」とあります。滯標の古い木を使っ  
てつくった短冊や枝折りなどを売って  
いました。本物の滯標だったのでしょうか?  
その意味でなにわ土産の元祖は鐘成だ  
と言えそうです。その他には、南都東大寺  
の宝器の複製だとか、法隆寺のものとか  
があります。いずれにしても、なかなか  
品がよくて格調高い。地方から来た人は、  
さすが大坂やなあと思ったのではないか。

それから、「十萬堂小西来山翁遺品  
女人形之図」というものもあります。小西  
来山は俳人として知られ、有名な「すゞ  
さに四橋をよつわたりけり」の句碑は今、四

つ橋交差点近くにありま。この人には、  
女人形の逸話がありました。奥さんが亡  
くなったあとに、路で焼き物の人形を見  
つけて持ち帰り、日夜身近にしていた  
と言います。その模造をつくって鐘成は  
店で売った(笑)。なんというアイディア  
マンか。今のフィギュアのはしり。

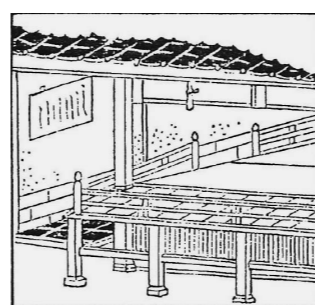
それから、彼は愛犬家で、犬の育て方  
を書いた本も出版した。自身の愛犬、皓  
の話もありますが、これはもう泣けてく  
る話。天保6(1835)年、鐘成はこの皓  
を伴い奈良へ向かう道中で、暗峠で賊  
に襲われます。自身は難を逃れましたが、  
この皓が身代わりとなって殺されてしま  
います。鐘成はこれをひどく嘆き悲しみ、  
皓の墓碑を天保山に建立しました。その  
あと、この碑は実際の事件の場所に近  
い、梅龍山勸成院(東大阪市東豊浦町)  
に移されますが、台座に犬の像が彫ら  
れた碑は今も同所に残されています。

天保13年に、質素儉約令で、鹿廻屋  
は御殿づくりの建物を咎められて破却  
の憂き目に遭います。50歳の彼は、それ  
にもへこたれず、すぐに新しく美可利家

を開きます。場所は「天王寺南平野町上  
塩(ママ)町すじより半町計西の方、北側  
の地」。広い庭みたいところに東屋を  
建てた。そこには、別棟からリフトのよ  
うなものをつなぎ、注文された土産物を  
運んだそうです。やはりアイデアマン。  
それから、「浪華名所獨案内」という大  
坂の観光案内マップもつくっているし、安  
政2(1855)年刊の『浪華の賑ひ』も鐘成  
が出した大坂のまちの絵入りガイド本。

彼は、55歳までに美可利家をたたん  
で、難波村北ノ町の瑞龍寺(鉄眼寺)門  
前に移ります。昔有名な豆茶屋というの  
があって、その北隣。そこで、鐘成が味  
噌汁坊一膳の名で、仲間を集めて催して  
いたのが汁講でした。

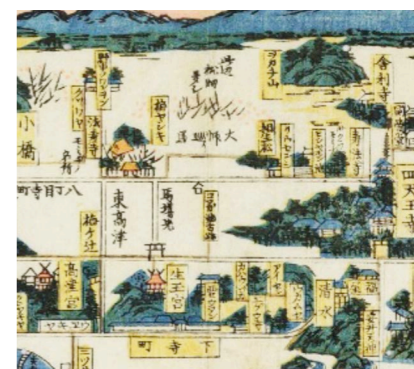
鐘成の墓は、北区大淀の勝楽寺にあ  
りますが、それとは別に、難波の瑞龍  
寺に、暁鐘成翁墓というのが、明治44  
(1911)年に木村貞次郎・生田南水によ  
って建立されています。鐘成の子孫と女性  
画家・生田花朝の父親で当代の風流人  
だった南水によるものです。その台座に  
あったのも愛犬・皓の彫り物でした。🐕



『浪華百事談』は幕末頃の大坂の風俗などを記録した本(作者不詳)。その挿画に描かれた、豪華なつくりの鹿廻屋



鐘成が鹿廻家の次に経営した美可利家(『浪華百事談』の挿画より)



美可利家があったのは四天王寺の北側(図は左が北、「浪華名所獨案内」部分)。付近には西照庵、浮瀬など有名料亭も並ぶ(大阪市立図書館デジタルアーカイブ)



難波の瑞龍寺にある暁鐘成翁墓、その台座には犬の彫り物



## ■鐘成を煮詰めていけば 大阪的な結晶になる!

鶴亀家満月 つるかめやまんげつ  
(古川武志/なにわうまいもん探検隊長・  
大阪市史料調査会調査員)

### 趣味人が培ってきた 大阪の文化

よく羽雀撰津翁さんとも話しているが、僕らは、こういう暁鐘成のような捉え所のない人については、「趣味人」というカテゴリーを考えています。その代表的な存在は、鐘成の少し前に活躍した町人学者の木村兼葎堂ですが、商人のまち大坂では、学を積んで身を正していけば、自然に商売もうまくいくという考え方がありました。そこから発展して、懐徳堂などの町人の学問所も生まれました。そうした町人学者の系統に、兼葎堂とか山片蟠桃とかがいるわけです。そういう人たちは、これまでも、いろんな分野からアプローチされ、検証されてきましたが、鐘成はそれともちょっと違うところもある。あんなに本を書いて、いろいろ調べたりしているが、彼は町人学者ではないし、ただの絵かきとも違う。蟲邨さん言うように、どうも抜け落ちる部分の人。つまり、これは趣味人の世界。専門分野で区切られた存在として扱おうと、彼のよう存在はわからなくなる。博物学的な観点から、知識を知識として食欲に求めていくが、それも非常に楽しみながら遊びながらやっていく。そういうところが大

阪的な趣味人の特徴。ある意味コレクターであり、固い学問とはちょっと違うものでした。彼は、いろいろなことに興味があるので、お店もやってしまう。ほんとうにお金儲けなのかどうかかわからないような、半分遊びに見えて、それでも真剣。そこには、エスプリというか諧謔というか、川柳では「うがち」というような、ちょっとクスクスと笑えるところがある。何より一番重要なのは、彼は人生そのものを楽しんでいた人だと僕には感じられるところです。

### 道楽は必要を一步出た現れ

昔、「食道楽」という雑誌がありました。昭和の頭に松崎天民というルポライターのような人が主宰し、東京と大阪を歩き来しつつ、画家とか俳優とかと月に一度集まって、うまいものを食べたりしながら話をした内容を記事などにしました。

その雑誌の昭和3年12月の「よろず道楽」巻に「食道楽」という記事が載っていますが、そのなかに、「道楽というものは、必要の圏外へ一步を出た現れ」だとあります。つまり、遊ぶということも、そのものを必要として遊ぶのではなくて、必要というものをいったんおいて、一步外へ出たものであると書いています。「必要不必要の打算からではなく、何人にも

道楽を欲する心がある」と。そういう心が、きっと鐘成にもあったのではないかと僕は思うわけです。

そういう趣味人というものが、大阪の文化をつくってきているのだと思います。これまでのステレオタイプな大阪像とは違う、もっと色合いが豊かなものがそこにはきっとある。鐘成のような、多面的な人は、これまであまり評価されなかったところがあったのですが、むしろそういうところが大阪ということではないかと思うわけです。

### 暁鐘成の総合的研究が必要

昭和6年から19年まで「上方」という郷土研究雑誌を出し続けた南木芳太郎(萍水)という人が、この「食道楽」のなかに、江戸時代の料亭「西照庵」とか「浮瀬」とかについて文を寄せています。この人は、もともとは道修町の薬種商「春元商店」の番頭さん。個人で本を集めて南木文庫という巨大なコレクションをつくりあげました。それを自分で見るだけでなく、帝国大学の先生などにも見せていました。

そういうところで培われていく文化。大阪には昔は帝国大学もなく、文学系よりも経済史的な学者が歴史研究を主導していました。反対に、南木芳太郎のように、いわば物語としての歴史を描いていく人というのは実はまちの中にいたわけです。彼も趣味人のひとりでした。最近になってやや評価されてきたのですが、かつてはこういう趣味人というものは、なかなか理解されない存在でした。それこそ、多方面から総合的に研究される必要があるのではないかと考えています。

今日、探究さんのお味噌汁をいただきましたが、ここにはある意味で大阪というものが凝集されています。同様に私には、暁鐘成という存在を煮詰めていけば、大阪的なものを知ることができそうに思えてなりません。

南木芳太郎の「食道楽」への寄稿文

## ■江戸時代の「大坂料理」のことと料理のこれから

### 美食道探究 びしょうくどうたんきゅう

(かこみやま 梶山一希/日本料理「かこみ」店主)



### 「大坂料理」を探究し、現代に生かしたい

私は、江戸時代の大坂料理を勉強していますが、そのなかで、昔から伝わる日本料理の「本質」を学び、現代の新たな知識・技術を掛け合わせた料理をつくれなかと考えています。

江戸時代の接待料理は「本膳料理」が主流です。奇数を使った七五三膳や五五三膳には細かい決め事が多く、型にはまった江戸時代の接待料理の様式がつけられました。現代の会席料理は、お客さまのペースにあわせて一品ずつお出しするものですが、昔の本膳料理は、一つのお膳に複数の料理をのせ、一気にお出します。

この本膳料理には作法がいろいろあります。蓋は膳の脇の下に置くとか、飯茶碗を持って、一口食べたなら、汁碗を置き、一口飲む(この動きを3回繰り返す)とか。また、膳の料理にはまんべんなく手をつける。飯は一口残して湯漬けにして、香の物と一緒に食べる。食事中は談笑しない。食べ終わりは、食器で蓋をする、などなど。なかなか大変(笑)。

食材も、現在と違って、江戸時代は国産で旬のものしか使用できないので、季

節を大切にしました。現代では考えられない食材の組み合わせもありました。例えば、秋の重陽には、栗や柿・葡萄を用意します。烏賊と柿を合わせた料理とかをつくる。松茸をどっさり入れて煮物にしたり(笑)、魚は鱧を使うとかです。

調理技術でも、江戸時代の料理人は、電気もガスもないし、今のような便利な調理器具がないので、時間と手間をかけ、工夫して作り、お客さまをもてなしました。一方、盛りつけは、現代と比べると昔はかなりシンプルでした。

出汁は、昔から鰹だけでとる出汁とか、鯖でとる出汁など様々なものがありました。大坂で昆布出汁が主流となったのは、北海道から北前船が大坂に着き、おいしい昆布が届くようになったから。また、江戸時代、醤油は一般には普及していなかったため、刺身は昆布出汁を使った煎り酒や酢を使っていました。

### 200年前の接待料理を再現

あるプロジェクトで今から約200年前の長崎奉行への接待料理を再現しました。昔の文書があり、それを現代語訳していただいたのですが、その行間を調べるだけでも大変でした。ここでは、四の膳が鯛の姿焼きで、五の膳の次にもま



文化10(1813)年、道修町3丁目の「長崎奉行手附夜川徳太夫さまへの接待料理」を再現(大阪くらしの今昔館、大阪ガス エネルギー・文化研究所との共同プロジェクト)

だ膳がある豪華なもの。果物を食べたあとで、お吸い物が出て、お酒はそれではなく、このときにやっと出てきます。

「天下の台所」大坂では商いのなかで「食」が発展しました。商談がまとまれば、茶屋や料理店で飲食をともにして、最後に手合(手打ち酒)。大坂には、人と食材、料理や調理技法が全国から集まりましたが、このため、食の嗜好が異なる人々に対して、だれをも満足させるような料理が求められました。

こうして、大坂料理の特色としてよく言われる「喰い味」というものが生まれてきました。京都は食材の味を活かす淡味ですが、大坂では、甘すぎず辛すぎず、濃すぎず淡すぎないという「喰い味」が尊重されました。全国から集められる食材を使い、素材の味を生かしながら、そこに強い余韻が残る味わいを加えるということが重要でした。

### 毎月の季節の料理づくり、上方生活文化堂の試み

この1年間、「上方生活文化堂」に参加させていただいた。それは、中崎町にある登録有形文化財の吉田家住宅で、月一回、季節、行事を踏まえた料理をつくらせていただく試みでした。

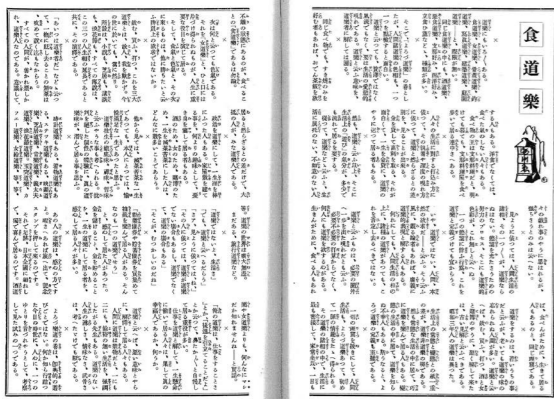
大坂料理は「出会いもの」

旬の食材を“まぜ”て、それぞれの良さを引き立てあう。元の食材が見えなくなる「混じる」と、まぜても元が見える「交じる」を組み合わせる「出会いもの」。

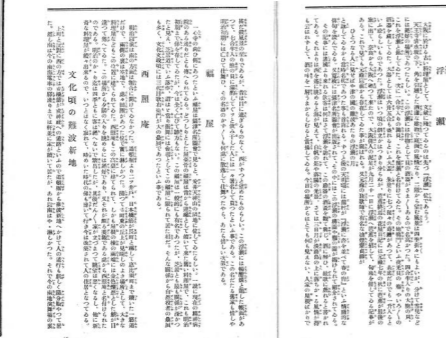
(写真: 日本料理「かこみ」)

中崎町の吉田家住宅を舞台に、月一回、季節、行事を踏まえた料理を出した「上方生活文化堂」(産経新聞社主催、大阪くらしの今昔館/大阪ガス エネルギー・文化研究所協力)

海・川・山・里の旬の食材を皿の上に組合せ、土と水と空気など自然を感じていただく



雑誌「食道楽」の「よろず道楽」巻(昭和3・1928年12月)の「食道楽」記事



大阪料理は、旬の食材を“まぜ”て、それぞれの良さを引き立てあうようにします。元の食材が見えなくなる「混じる」と、元が見える「交じる」を組み合わせる「出会いもの」。これが根底にある、一番大切なことだと思います。

だから、季節によって、出汁(昆布・<sup>まぐろ</sup>鰯・鰹)の配合も変えていきます。私は、夏場は昆布と鰯節を使い、だんだん寒くなってくると、今度は鰹節を入れて

いき、鰯は抜いていきます。季節ごとの食材の持ち味・特徴を最大限に生かし、出汁の原料の配合比率を変えるわけです。「五味(甘・酸・塩辛・苦・辛)」や「五色(青・黄・赤・白・黒)」の統合も考え、季節ごとに旬の食材を見栄えよく、栄養がつくようバランスさせます。これも大阪料理の本質で、「美」+「味」の融合が大切だと思っています。

さらに、<sup>あんぱい</sup>塩梅の妙もあります。料理に

使う醤油と塩の配分。夏は塩を多くする。冬の7対3の配分を初夏は4対6に、夏は3対7。もちろん、料理で自然を感じていただくのも大切。五味五法の「生、煮る、焼く、揚げる、蒸す」に、「旬」を足して六法。旬の食材により、人の本来の身体がもつ回復力を高めます。海・川・山・里の旬の食材を皿の上に組合せて自然を感じていただくことを常に念頭において工夫を重ねています。



## ■空堀界隈の「食」の取り組み ～からほり倶楽部、 からほりごはんの活動

路地廻家なでしこ <sup>ろじのやなでしこ</sup>

(ワタナベオミ／からほり倶楽部 理事・  
からほりごはんのなかのひと)



からほり倶楽部は、空堀界隈に縁があり地域のことを知りたいというメンバーが集まり、まちの魅力を知り、伝える活動を行っています。昔は長屋再生のイメージが強いものですが、近年は、まちの魅力を伝えるなかで、食に関係したことなども進めています。それとは別に、私が割と個人的にやり始めているのが「からほりごはん」という取り組みです。界隈のまち情報発信のFacebook やインスタグラムの運営をしつつ、空堀商店街のオリジナリティや味わい深さを体験してもらうワークショップなどを行っています。

### 「千鳥足まちあるき」のツアー

まず、からほり倶楽部での取り組みでは、まちを歩くだけではなく、空堀にある飲食店を中心に、お店のこだわりや店主の人となりなどを知ってもらい、参加者同士も知り合いながら楽しめるツアーをと考え実施しています。そのまちで消費して、参加者同士が仲良くなる。お店の人とも親しくなって、また行こうと思うような案内。リピーターとして、また空堀のまちにお金を落としてもらえればいいのかというものです。

たとえば、「千鳥足まちあるき」。お酒

好きが集まって、ワインとかビールとか、毎回テーマを決めて、4店舗くらいを回ります。事前に店主さんに相談して、ワインの回は、ワイン1杯と一品の料理という感じで、各店に30分くらい滞在して移動。最後はほんとうに千鳥足(笑)。

### 「からほりお茶碗ツアーズ」

お酒を飲まない人を対象に企画したのが、「からほりお茶碗ツアーズ」です。参加者ひとりひとりがお茶碗とお箸を持って食べ歩きツアーです。1回目は、親子3組、幼稚園児から大人まで合計10人くらいの参加者でした。まず商店街のお米屋さんに行ってお話をうかがい、お櫃にご飯を入れてもらってそこから始まります。次に鰹節屋さんに行って、鰹節削りを体験して、それでご飯を食べる。自分で削っ

た鰹節の味は子どもたちに好評で、鰹節削りの道具を本気で欲しがるといいます(笑)。鰹節と醤油だけでご飯をたくさん食べて、お櫃がすぐに空に(笑)。この後、お米屋さんでご飯を追加してもらいました。料理屋さんにも行って、その頃には、子どもたちはお腹がいっぱいになって、もう遊びのモード(笑)。

### 買い物体験の「からほりごはん」

次に空堀商店街をもっと知ろうという、買い物体験ツアーを企画しました。実際、仲間内でも、商店街であまり買い物をしたことがない人もいました。商店街のオリジナリティや味わい深さを体験するには食べるだけでなく「実際に買い物をすることが必要」ということで、ツアーに組み込んでいます。それが「からほりごは



お櫃ご飯を携えて商店街に行く「からほりお茶碗ツアーズ」では、鰹節削りも体験



ん」。鍋をする、井を作る、ひとつのテーマを決めて、材料は商店街で買ってきてもらう試みです。

まず、まち歩きで、昆布屋さんや、鰻屋さん、お茶屋さん、鶏屋さんとかで話を聞いたあとに別れて買い物します。井の回は、各自で井に名前を付け、どこ



## ■大阪は混じりあう都市、 学ぶ風土が大阪の強み

上方再起堂 <sup>かみがたさいきどう</sup>

(池永寛明／大阪ガス エネルギー・文化研究所所長)

### 大阪って素敵？ 大阪ってあかん？

先日、アジアのシリコンバレー<sup>しんせん</sup>「深圳」を歩きました。とにかくエネルギーです。この30年で30万人の人口が実質2,000万人になり、20～30歳代が65%と圧倒的に若い都市。現在は、IT主体の情報センターとなってきています。また、「知的経済都市」シンガポールも訪れましたが、この資源のない小さな国が目指しているのは人材戦略で、外に学び、外と交流して、新たな価値をつくろうと努めています。私は、かつての大阪も、このような都市ではなかったかと思えます。

では、今の大阪はいったい外部の目からはどう思われているのでしょうか。例えば、声が大きい、治安が悪い、がめつい、行儀が悪い(笑)、また、豹柄・パンチパーマのおばちゃん、ごちゃごちゃした街、お笑い、プラットフォームで並ばない、大阪城、阪神タイガースなどなど。このイメージは、1960年代から広がって定着したようです。でも、これはまったくのステレオタイプ。

2ヵ月前に、東京・銀座を歩きました。銀座を歩く人の8割は外国人観光客で、残りは、ほとんどが日本人の観光客。地元の人ほとんどいない様子でした。東京ミッドタウン日比谷にも行くと、木曜日

で何を買ったかも発表してもらいました。鍋の回は、人によって買って来るものの種類はもちろん、値段とかボリュームとかも違って、それも面白い。何が何だかわからない鍋になりました(笑)。

商店街のお店には、最初の一步が入り難いところがあるので、これが買い

物のきっかけになればということでした。最近、付近には高層マンションが増え、交通の利便性からここで暮らしている人が多いのですが、界隈の下町的な要素をぜひ多くの人に見てもらいたいという思いから始めたもので、今後もこういう小さな試みを続けていくつもりです。

順位	都市	国	前回
1位	ウィーン	オーストリア	2位
2位	メルボルン	オーストラリア	1位
3位	大阪	日本	—
4位	カルガリー	カナダ	5位
5位	シドニー	オーストラリア	—
6位	バンクーバー	カナダ	3位
7位	東京	日本	—
8位	トロント	カナダ	4位
9位	コペンハーゲン	デンマーク	—
10位	アデレード	オーストラリア	—

(英誌「エコノミスト」インテリジェンス・ユニット(2018年8月)  
なんと、大阪が世界で最も住みやすい都市第3位に

の17時30分なのに人通りはまばら。また、有楽町マルイ前の18時、かつてはカップルの待ち合わせ場所として知られたところでしたが、歩いている人は今はとても少ない。次にJR東京駅八重洲地下街の19時30分、こも歩く人はほとんどいない。20時にはシャッターがおりています。「東京一極集中」といいますが、これも東京の実態。

一方、JR大阪駅からグランフロント大阪へ歩くと、センスのいい人がいっぱい(笑)。これは私がそう感じるだけでなく、そういう声を実際耳にします。あの付近の様子を見て、大阪って素敵だと思う人は多くなってきています。

### 漢・唐の文化が 今も生きている近畿

今、中国で驚くことに1000年前の清少納言の「枕草子」が知識層や若者層の間でブームとなっています。「春はあけぼの…」は「春是破曉的時候…」中国では、紫式部「源氏物語」の「あはれ」よりも清少納言の「をかし」のセンスが好まれるようです。中国の人たちが、漢・唐文化を知悉した聡明・利発・前向きな女性が1000年前の日本にいたことに驚き、共感し憧れると言うのです。

また、日本の「茶道・華道・書道」も今は中国人の間で大ブーム。漢・唐か

ら日本にわたり、高度に発展したこの三道を日本で学びたいと言います。世界最古のオーケストラ「雅楽」についても、正確に承継されている日本に来て学んで、中国で復興しようという動きがあります。中国観光客が見ている四天王寺や唐招提寺、東大寺などの風景は、実はかつての「唐の面影」なのかも知れません。

### 海外が大阪を評価する！？ でも大阪の人は？

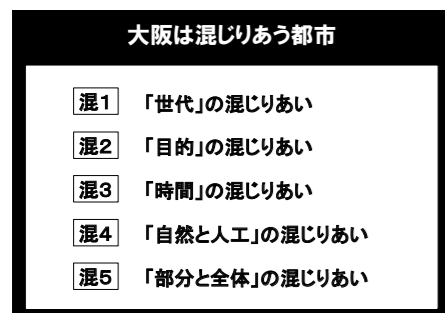
2018年1～3月の外国人観光客の訪問率は、大阪府がトップ(39.1%)で東京を抜きました。このインバウンド急増の理由は大阪での「爆買い」目的だけではなく、海外の人にとって、「世界標準」に近い親近感が感じられるまちだと言います。

Airbnb(エアビーアンドビー)の「訪れるべき地域世界ランキング」で、大阪市中心部が1位となっています。大阪城などの歴史的な遺産、商店街、食い倒れ大阪などが評価されたそうです。極めつけは、大阪が2018年8月に「世界で最も住みやすい都市」3位となったこと。これは、英誌「エコノミスト」の調査部門EIUの評価で、長期滞在もしくは定住するのによい都市だということでした。

ウィーン、メルボルン、大阪、カルガリー、シドニー、バンクーバーという、こ

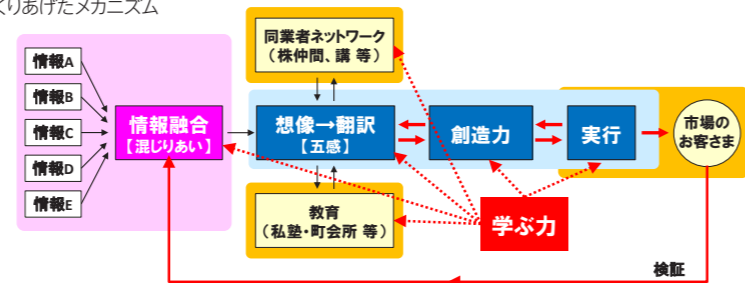
のランキングの上位都市の共通点は、旧と新がうまく混じりあっていることではないでしょうか。大阪は、古代から現代、未来につながる土地の記憶が混じりあっている都市の代表だと思います。これは、探究さんが大阪料理の本質は「出会いもの」だと言うのと同じこと。

「混じる」の「混 = 氵(水) + 昆(丸くまとまる)」というように、「混」は水が流れて丸くまとまってくる様。「混」が都市をつくりだす。大阪は水都、まさに混じりあう都市だと思われまます。



多様な世代の人々が(混1)、様々な都市利用と目的をもって集まる(混2)、また過去・現在・未来がひとつの場所で交錯し(混3)、海・山・川などの自然とビル・家・道路などの人工物がうまく混在し(混4)、今自分がこのまちのどこにいるのかがわかる(混5)ような都市。

「天下の台所」をつくりあげたメカニズム



住む人、学ぶ人、働く人、訪ねる人にとって良い都市であるための条件です。

### 都市の再起動に必要な「翻訳」の能力と「学ぶ風土」

中国の漢字から、日本人はカタカナ、ひらがなを生みだしました。空海が、「般若心経」を言葉の音と意味を重ねあわせて日本的に「翻訳」したように、日本人は、海外のものを日本的に翻訳しつづけてきました。翻訳とは、想像して、創造すること。このとき、翻訳とは、コード(暗号化された本質)をモード(様式・方法)に変換することで、そこがポイントです。

江戸時代、「天下の台所」大坂の担い手たちは、北海道の海藻の昆布を見て、加工し、出汁をつくり、日本料理を生み出しました。しかも、それは個人ではなくみんなの力。こうした「コードをモード化する」力と仕組みが大坂の強み

だったはず。綿花から着物をつくり、ファッションをつくる。菜種を菜種油にして、江戸時代の夜を照らす。「出口」のイメージを描き、点と点をつなぎ、統合し新たな価値をつくりだす、まさに「エコシステム」が機能していました。これが「天下の台所」をつくりあげたメカニズムと言えます。

同業者や関連業者が集まり。学問の場を造り、情報入手、編集力、付加価値創造力、マーケティングを統合し、新たな魅力的なものを次々と生みだしたわけ。

暁鐘成の時代も、汁講のようなものが当時の大坂にはいっぱいあって、いろいろな情報が飛びかい、それらが混じりあって、アイデアが湧き、試して、トライ&エラーに学び、いいものを生みだしつづけるような、「学ぶ風土」があったのだと思います。



のなかにある意味の深さにちゃんと気づいてほしい。

それから、観光まちづくりの面から見ていくと、観光客に向けたいろいろな企画や試みも、はじめは頑張っ、過剰におもてなしをしたり、補助金を受けてやっていたりしても、それが切れると続かないことも多い。ビジネスとして適正な対価を得て、継続性を持ってやるのが何より重要ですが、それにはやはり食がやりやすい。地域に昔ながらの食が今も残っているのかという問題もありますが、それを掘り起こしていくということも、やはり大切だと思います。

含めて、外から来た人にはとても面白いことがある。名所旧跡を訪れるだけでなく、そうしたものに触れることが私の考える観光にとっては、とても重要な要素です。

そのとき「食」が入口になります。この地域ではこういうものを食べる、こういう食べ方をする、そういう暮らし、営みに基づいた食生活に触れる。ただのフードツーリズムではなく、なぜこれがそこで食べられてきたのかという、そのバックストーリーがとても価値をもつわけです。地域の生活、暮らしの営みの背景も知ってもらって、ほんとうの意味で大阪のファンになってほしい。逆に大阪の人には、自分たちの日常

## 第2部 クロストーク

他の来場者も交えての意見交換。

鐘成のDNAを受け継ぎ、「台地」と「食」が結ぶ大阪の高低・聖俗交わりの風土の再起動に向けて、知の交換・共有の場となりました。



■オダギリサトシさん メッセージ (ツーリズムプロデューサー)

私は上町台地で生まれ育ち、今は大阪で観光の仕事をしています。私たちがやっている観光というのは、その地域を好きになってもらうためのものです。大阪の人が普通だと考えていたことが、海外の人

## 鐘成が今いたら、どう感じる?

**鶴亀家満月** 面白いお話が続いていますが、もし、鐘成が今の皆さんの話を聞いていたら、どう感じるでしょうか。

**羽雀攝津翁** 私が思うに、鐘成ならすぐに4冊くらいの本を書きそう(笑)。『空堀名所図会』とか『浪華出汁文化』とか(笑)。皆さんは何か感じることはありませんか。皆さんは何か感じることはありませんか。自分なりに常にいろいろ工夫したり試したりしてきました。最近はそのに加えて、大阪の料理を研究していくなかで、それをもっと広く知ってもらうにはどうしたらよいかを考えるようになってきました。

**路地廻家なでしこ** 私自身、今日の話で印象に残ったのは、これまでよく知らなかった暁鐘成という人の存在です。それと同時に、食とかだけではなく、まちをもっとディープに味わう方法がいろいろありそうだということを改めて感じました。あるいは食を手がかりにして、もっと深く何かがあるのではないかと思います。

**上方再起堂** 鐘成の時代の大坂には、いろいろな人がいました。そういう人が、きっとわいわいしゃべって交流していたのでしょう。大坂では私塾も日本一の密度であり、塾の掛け持ちもあったそうです。大勢の人々がアイデアをためていて、それを試してみる。するとブラウン運動みたいな動きになって、発酵して、何かが生まれる。船場は小さなまちですから、高密度でやり取りがあったはず。それが大坂の成功の要因だったのではないかと。その熱気のなかに暁鐘成もいたのでしょうか。

**攝津翁** 暁鐘成は客観的に見ると、家を継がなかった人。長男ではなかったのが自由があった。また、彼の場合は、家は醤油屋で、鹿廻家の商品の味噌もそうだし、確かに全部醗酵していましたね(笑)。

**満月** 一言で言うと鐘成は「ぼんち」。だからこそ、大きく物事をとらえて、あまり突き詰めない。その意味で包容力があつた人物でしょう。あまり深く行くと無料になる。人がついて来ない。そういう人が評価される大坂の風土がやはりあつたと思われまます。

**攝津翁** 鐘成は早い段階で、芝居関係の本をたくさん出しています。現代で言うところ、若い頃に映画ばかり観てた人と同じよう

な感じかも。そういう蓄積があつて、今度は自分で売れる本をプロデュースしはじめた。やはり、商売人。そこから、次は名所図会とかに移っていった。土産物屋も実家の商売を見ていて、こうすればもっと売れるのんじゃないか、自分ではじめたのではないかと。彼は、そういう商売のツボがわかる人だったのではと思います。

### アイデアを実現するまちの力とスピード

**再起堂** 今、中国の深圳は、こんなものいいなと誰かが発想すると、何時間か後にはそれが形になっている、そういうスピード感がある都市です。きっと昔の大坂にも、当時は手工業だとはいえ、そういう技術や人材の集積や切磋琢磨があつたのではないかと。探究さんも、毎日料理のアイデアを出してやっていますね。



**探究** 料理に関しては、私はやはり誰よりも早くしたいと思っています。実際、そんなことは前から知ってたかと言って結局やらないままの人が多。だから、いかに早くそれを取り入れ、発信するのが大事。今は、SNSですぐに画像などが上がる時代なので、自分も、新しい試みは隠しておかず、すぐに出すようにして、どんどん新しいものをつくっていくようにしています。

**攝津翁** 料理で言うと、新しく「鐘成鍋」とかはどうですか(笑)。まず味噌は使わないといけません。鶏鳴舎とも名乗った鐘成。本名が明啓で、トッテンコーで鶏鳴だから暁だったかもしれない。とすると、鶏鍋やね(笑)。空堀とかでもどうですか?

**なでしこ** そうですね。空堀には、いろいろなお店があるので具材は全部揃います。ほんとうに、空堀のまちの魅力的なお店を知ってもらいたいですね。情報発信の点では、まちをうろろしているだけでもこんなに面白いことがいっぱい落ちている

のに、みんな結構見逃されてるんです。

それから、私は今、「からほりごはん」という活動のなかで、「こども食堂」ではなく「大人食堂」というのを考え始めています。というのも、この辺りにはファミリーも多いが実はシングルも多い。ここはスーパーもあるし、商店街もあるので、たとえば独身の女性が個食ではなく、みんなでわいわい言いながら食事をする機会を設けたい。それも、単発ではなくて継続していくにはどうしたらいいかと考えたりしています。この汁講の話から、ご飯と味噌汁だけ用意したら、みんながいろいろもってきてくれたら成立するのではないかと思います。

### 大阪は歴史があると同時に近代的な先端都市

**満月** 鐘成の大坂土産物については、彼自身がこれぞ大坂というものを発見してきて、もしくはつくりだした。どれもエスプリが効いている、クスツと笑える。

**攝津翁** 滯標の古木でつくったというものにしても、それがほんとうに本物なのかは誰にもわからない(笑)。大坂といえば滯標というイメージがあり、それにはある種の趣きもあつたわけです。戦前の「大大阪観光」という映画でもうたわれていますが、大阪は歴史がある都市であるが、それと同時に近代的な先端の都市であるということ。再起堂さんが言うように、この2つがともにあるのが大阪の値打ち。実は、これは江戸時代からそうではなかったかと思われまます。

**再起堂** まさにそうですね。また、クスツと笑えるというのは、知的レベルが高くないとできないこと。歴史があつて、知的レベルが高い。そういうところが大阪であるし、その極みが暁鐘成。彼のような生き方を許容した世界がこのまちにはあつたのでしょうか。成功している都市は、密度が濃い。そこでみな学び合う。

**探究** 学び合うという姿勢は、大阪料理の世界でも大事だと思います。実際、今の京都の人は大阪料理のことをきれいで品があるとはきつと思わないでしょう(笑)。でも味では、大阪の方が絶対にうまい。我々、大阪の料理人も、汁は囲まないにしても、講のようにして集まって、もっと交流すれば、もう少し発展があるのではと思います。

**再起堂** 大阪には、かつては<sup>ぎこぼ</sup>雑魚場とか天満の青物市場とかありました。今の大阪の中央卸売市場で、この前、市場の人に言われたのは、最近は仲買人任せで料理人が来ないということでした。市場に買い付けに行き情報交換をするからこそ、良いものができるのではないかと。

**探究** 便利になっている時代なので、スマホひとつで済ませられることが増えてきました。それによって自分の時間をつくれるし、他のこともできますが、本質的なところは押さえておかないと、だんだんと根本から腐れてしまいかねないですね。

**再起堂** 都市にとって食は重要。世界的な美食都市と言われているところでは、市場がものすごく充実しているのは確かです。やはり日常的なところの本質はおろそかにしてはいけませんね。

## みんなで楽しみ 盛り上げていくのが大阪的

**野杖育郎** 私は「なにわ名物いちびり庵」という土産物屋をやっています。以前から、満月さんから暁鐘成の話をお聞きいただき、平成の鐘成をめざさないとあかんでと言われ、これまで20年以上、いちびった商



品をつくってきました(笑)。「たこ焼きようかん」は当たったんですが、道頓堀のマリモは失敗(笑)。最近では、満月さんに手伝っていただいた「ちよろけん」のお菓子のシリーズは好評です。いろいろやってきましたが、どうも、まだ鐘成の域には全然達していない。でもあまり突き詰めすぎないでやっていきたい(笑)。

**森下正博** 私はなにわの伝統野菜の応援団員をしています。上町台地の関係では、<sup>たまつくりくろもんしろり</sup>玉造黒門越瓜や<sup>てんのうしかがら</sup>天王寺蕪の普及に協力しています。ここNEXT21では玉造黒門越瓜の収穫祭が毎年行われていますし、玉造稻荷神社では7月15日の夏祭のときに瓜の料理を振る舞います。また四天王寺では2月の節分に干し蕪の味噌汁を提供しています。私は研究者として、長く農業技術の研究に携わっていましたが、昭

和50年頃から試験場で、伝統野菜の研究を始めました。そのときに上の人からは、君はおもしろそうなことをやってると言ってもらい、鷹揚に好きなことをやらせてもらえた。そういう、若い人の芽をつまない、遊び心がわかるということも、大阪らしい。それは鐘成の存在にも通じるのではないかと考えています。



**難波りんご** <sup>なんばねぎ</sup>天王寺蕪の会、難波葱の会の事務局をしています。京野菜はあちこ



ちのデパ地下で販売していますが、なにわの伝統野菜を扱っているところはまだまだ少ないです。京都はブランド化がうまいけれど、大阪

は自己アピールがとても下手。テレビでも大阪の名物に紹介されるのは、粉もんとおばちゃんばかりです(笑)。今日の汁講のような、大阪が好きな人が集まって、盛り上げていく、こういう場が大事だと思います。実際は、木津市場では、大阪産の食材をたくさん扱っています。市場の人たちも、地元の良いものがたくさんあるのに、それを当たり前と思い、その価値に気づいてないところがあります。私たちも、市場と料理人との間に良い関係がつけられたらいいなと思っていますので、今後のイベントなども考えて進めていきたいですね。

**探究** なにわ伝統野菜などの大阪の地元の食材についても、生産者の方と料理人が、もっと密に話していけば、さらに良く

なっていく余地があるでしょう。

**岡村良子** 大阪商業大学の商業史博物館の者です。暁鐘成の『摂津名所図会大成』



は、歴史関係の人からは、その前の『摂津名所図会』などと比べると、歴史的資料としてはあまり評価されていないのが実際です。それは

鐘成が大阪を文学的に再構築しようとする強い想いがあるからでは。しかし、それを商業的な成功に結び付けたいという意図もありそう。そのあたりが大阪的で、私は読んでいて面白いし、大切な意味があると思います。都市文化の文脈での再評価が必要だと思いますね。

**満月** 歴史的価値は別にして、こういう汁講のように、何人かで集まって話しながら、結論のようなものは出なくてもよくて、それでも各自が何かお土産を持って帰っていく。そういうのがきっと重要。

**なでしこ** そのお土産は、何か新しい考えや発想の種のようなものだとうれいですね。

**探究** 実際とてもおもしろかった。私も今日はたくさん土産をいただいたと思います。こういう試みは今後もぜひ続けてほしい。

**再起堂** いま、日本で一番海外から人がやって来て、刺激的な交流が行われているのが、グランフロント大阪のナレッジキャピタルだと言われています。やはり、そういう交流の場やその密度の高さが、大阪の強み。大阪再起動の鍵はそこにあると思います。

**攝津翁** 今日のここにいられた方々は、一見とりとめのないお話のなかにも、きっと何か得るものがあったと思います(笑)。とても楽しい会でした。

## ショート・インタビュー集「暁鐘成のしおり」を作成!

今回のフォーラムに関連し、「上町台地・今昔タイムズ」号外として、ショート・インタビュー集「暁鐘成のしおり」(A3表裏)を作成しました。登場者は、肥田皓三氏、北川央氏、橋爪節也氏、明尾圭造氏、古川武志氏、田野登氏、島本多敬氏。「暁鐘成ってどんな人?」という質問をキーワードに、それぞれ自身の鐘成像についてお話をいただきました。

U-CoRo ホームページで公開しています。

<http://www.og-cel.jp/project/ucoro/pdf/2018timesVol10.pdf>

