

Vol. 6
2016年
春・夏号

上町台地 今昔タイムズ

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

「上町台地 今昔タイムズ」とは

わたしたちが暮らす「上町台地」。古代から今日まで絶えることなく、人々の営みが刻まれています。天災や政変や戦災も、著しい都市化も経験しました。時をさかのぼってみると、まちと暮らしの骨格が浮かび上がってきます。自然の恵みとリスクのとらえ方、人とまちの交わり方、次世代への伝え方…。過去と現在を歩きながら、未来を考えるきっかけに、U-CoRoプロジェクト第2ステップでは、壁新聞「上町台地 今昔タイムズ」を制作いたします。

江戸時代

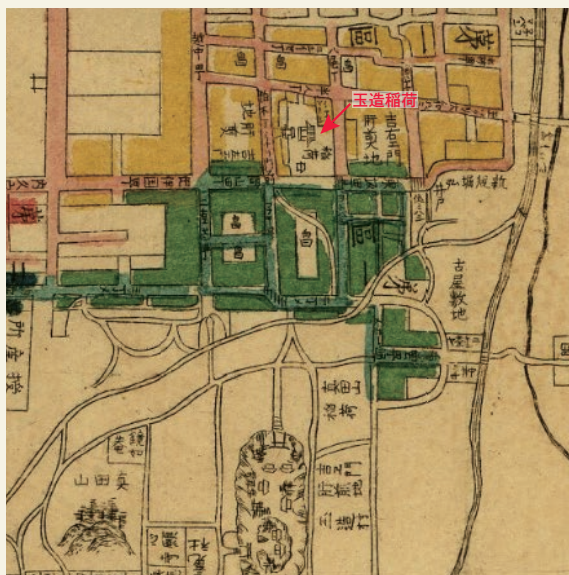
大坂城の玉造門(黒門)付近でつくられていた「玉造黒門越瓜(たまつくりくもんしろうり)」。大きめの緑色の実に縦縞が8本ほどあるのが特徴で、古代中国の越(えつ)の国から伝わったとされ、「越瓜」と書いて、読みは「しろうり」。玉造門(黒門)にちなんで「くろもん」とも呼ばれ、なにわ名物として大いに愛されたそうです。その栽培や食文化の縁起と変遷は、歴史都市・大阪の大河ドラマさながらです。



錦絵「一心寺」浪花百景之内 大阪府立中之島図書館蔵

【大坂の東の境界で育まれた越瓜】

かつて玉造平野口町(現在の中央区玉造1丁目)には、大坂から奈良・伊勢方面への出入り口だった玉造門があり、黒塗だったことから「黒門」とも呼ばれていました。この黒門があった付近で、江戸時代盛んに栽培されるようになった越瓜は「玉造黒門越瓜」と名付けられ、東西を結ぶ立地の妙とあいまって大いに人気を集めました。黒門(玉造門)は、大坂夏の陣の後に一心寺に移築され、昭和の戦災で焼失。図(上)は初代長谷川貞信(1809～1879)が描いた、一心寺に移築後の黒門の姿。



「大坂市中地区町名改正繪圖」(部分) 1872(明治5)年 国際日本文化研究センター蔵

【畑場八か村の一つ吉右衛門肝煎地(きりいち)から】

豊臣から徳川へ政権が変わると、玉造にあった武家屋敷の一部は、畑地化されて肝煎地として活用されました。明治初期の地図(上)を見ても、玉造稻荷神社の周辺を「吉右衛門肝煎地」や畠が取り巻いています。この吉右衛門肝煎地は、1734年(江戸時代)の「五畿内志」などに記された「畑場八か村」の一つで、大坂の食を支える近郊農業の地でした。その所有者、代々の高津屋吉右衛門は、この一帯で玉造黒門越瓜を生産し、その販売に力を入れてきました。さかのぼれば1582(天正10)年に豊田秀吉に瓜を献上したことに始まる「白瓜市場」も、明治時代半ばまで続いていたそうです。

明治時代

から、玉造の地は、大阪城周辺に広がる「砲兵工廠」で働く人たちの住宅地や娯楽の場所となっていきました。城東線(現在のJR環状線の一部)や市電の開通などで、一気に近代化が進み、玉造黒門越瓜の栽培地はもちろん、酒造業者も姿を消していきました。

越瓜の栽培や奈良漬の生産は、玉造から大阪の周辺地域へ。1960(昭和35)年の『大阪府農業誌』には、南区黒門町(当時)付近が原産と言われる越瓜は「現在でも晩生しろうりと多く栽培されている」と記載されています。

※参考文献「大阪人」特集：伝統野菜(財)大阪都市工学情報センター、2011年3月/『玉造黒門越瓜』玉造黒門越瓜出隊、2004年/『浮瀬 玉造黒門越瓜』浪速魚業の会事務局、2004年/『なにわ大阪の伝統野菜』なにわ特産物食文化研究会編纂、農山漁村文化協会、2002年/玉造稻荷神社HP: http://www.inari.or.jp

摩訶不思議、かつて「くろもん」と呼ばれて愛された「玉造黒門越瓜」は、鮮やかな緑に白い縦縞をまとった「しろうり」。大坂から奈良・伊勢への出入り口、玉造の地の利を背景に、江戸時代には盛んに栽培され、なにわ名物の漬物ともなつて商売されました。その実の中には、大阪の歴史がぎゅっと詰まっています。さて、当越瓜の盛衰と復活の物語、こいつしよに味わいましょう。



『街能噺』より

【名物誕生】

玉造でとれる越瓜は、果肉が厚くてしまりが良いことから格別人々に愛されました。江戸時代、当地には酒造業者が集まり、酒粕を使った粕漬(奈良漬)は、たちまちなにわ名物の上位に。

1836(天保7)年の『新改正摂津国名所旧跡細見大図』の「名物名産寄記」の2段目右から2つ目に「玉造黒門白瓜(越瓜)」(右上図)。大坂の名産にその名が出てくるのは18世紀(江戸時代)。1777(安永6)年の『難波丸綱目』の「浪花名物寄」には「白うり、玉つくりくろもん」などの記載があります。

大正時代

の料理本『重宝経済最新野菜料理法全』(1916(大正5)年)には、「うす葛(くず)」「胡麻(ごま)みそあへ」「白胡麻あへ」「生姜(しょうが)酢」が、料理法として挙げられています。が、やはり越瓜は「漬物として珍重すべく」と書かれています。

昭和初期の本では、「印籠(いんろう)つくり」なども紹介されていますが、瓜を刻んで、塩揉みして三杯酢で和えた「瓜揉(うりもみ)」なども手軽な料理です。

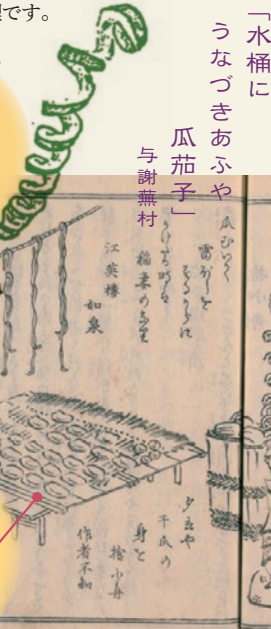
● 雷(かみなり)干瓜

瓜をせん状に切って干す形から雷干瓜と呼ばれた。中身を抜いて長く剥き、塩をふって一夜おき、翌日干しする。干しあげて、瓜一つ一筋ずつ結びおいて保存食とする。

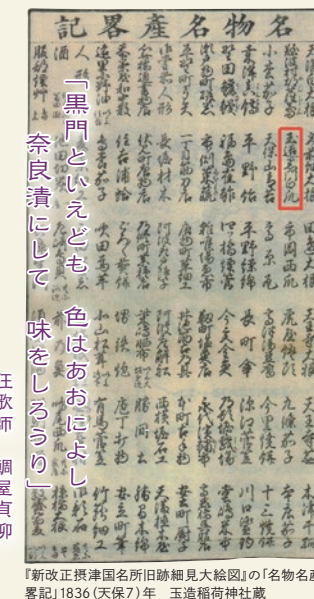
「瓜揉や名も無き民の五十年」 日野草城

● 捨小舟(すておぶね)

縦割りにして種をかき取り、塩をして干す方法。その後に、糠(ぬか)漬けなどにする。形が乗り捨てられた小舟に似ており、名は「夕立や干瓜の身を捨小舟」の句による。



『四季漬物鹽嘉言(しきつものしおかげん)』小田原屋主人、1836(天保7)年 国立国会図書館蔵



『新改正摂津国名所旧跡細見大図』の「名物名産寄記」1836(天保7)年 玉造稻荷神社蔵

江戸時代

の書『農業全書』(宮崎安貞、1697(元禄10)年)には、越瓜の食べ方として、羹(あつもの、熱いお吸い物)にしたり、膾(なます)に加えたり、あえ物にしたり、干し瓜にして漬物にすると書かれています。

なにわ名物の玉造黒門越瓜も同様に、煮炊きしてもおいしく、煮物や餡(あん)かけなどでも食べられてきましたが、なんといっても漬物が一番だったようです。

【漬物として手塩にかけられ愛された】

江戸時代の『四季漬物鹽嘉言(しきつものしおかげん)』には、当時の漬物の漬け方がまとめられている。越瓜は干すと歯切れの良さが増します。こうした工夫が凝らされて、越瓜の漬物は食事に欠かせない一品になりました。図(下)は、同書の中の挿絵で、当時の干し瓜の方法のうち、「雷(かみなり)干瓜」と「捨小舟(すておぶね)」のつくり方を描いています。



【船場の食事も重宝された越瓜】

大阪の朝(うす)で干物商を営んだ助松屋の記録(江戸時代初期の1751(宝暦元)年～幕末の1868(慶応4)年)によると、同家の法事の献立に出てくる瓜の75%が「奈良漬」だったそうです。山崎豊子さんの小説『暖簾』には、明治時代の船場商人の質素な食生活が記されています。「朝は漬ものという味噌汁、昼は漬もの、夜は粗末なおばんざい。きつと越瓜の漬物も出たことでしょう。」



● 糠(ぬか)漬け・奈良漬

越瓜の糠漬けは家庭でつくられた。酒粕(ざけず)を使った粕漬けは江戸時代には一般的に「奈良漬」と呼ばれ、「三年を経て程」と言うくらい、手間隙かける高価な商品として好まれた。

再び

玉造黒門越瓜(たまつくりくろもんしろり)が玉造の地に戻ってきたのは、2002(平成14)年のこと。玉造稲荷神社の鈴木伸廣さんが、文献等、でたびたび目にする玉造黒門越瓜に興味をひかれ、大阪府立食とみどりの総合技術センターの森下正博さん(当時)に連絡を取ったのがきっかけでした。大阪府内で栽培・保存されていた種を入手し、神社での栽培が始まりました。毎年、境内の瓜畑ですくすくと育った瓜は、神前にお供えされ、今や玉造の夏祭りに欠かせない実りとなっています。

大阪府では現在、17種の「なにわの伝統野菜」を認証。玉造黒門越瓜もその一つです。



■越瓜栽培で地域の縁結び

鈴木伸廣さん
玉造稲荷神社 榎宜(ねぎ)
玉造黒門越瓜のことを調べていくうちに、地域についての発見がいくつもありました。境内での栽培は、はじめは全員の試行錯誤で失敗ばかり。そばで見ていた地元の人たちが協力を申し出てくださり、助かりました。今では7月15日の食味祭までに、立派な越瓜が何十本もとれるまでになり、お配りできるくらいの種もとれるようになりました。越瓜を通じた地域のつながりも広がっています。

復活、玉造黒門越瓜

マスコット・キャラクターの「玉造稲荷くろもんちゃん」は子どもたちに大人気。



「玉造稲荷神社で夏を告げる食味祭」
毎年7月15日に行われる「玉造黒門越瓜食味祭」の様子。

昔も今もなにわ名物 「玉造黒門越瓜」物語

新しい

食べ方も続々登場。「玉造黒門越瓜“ツルつなぎ”収穫祭!交流の夕べ」と題して、ここ数年、大阪ガス実験集合住宅NEXT21の交流室を会場に、手作りの越瓜料理を持ち寄り集いを開催しています。腕に覚えのある人もない人も、それぞれに知恵をめぐらし工夫を凝らして、和・洋・中・エスニック、さまざまな味と彩りの料理がテーブルいっぱいになり並びます。さながら、越瓜の世界旅行のような眺めです。グローバル時代のローカルメニューの数々を通して、世界に思いを馳せる機会にもなります。話題も尽きることはありません。

■永井佳子さん(高齢者外出介助の会)

越瓜を少し干すと、食感が変わります。歯ごたえが良くなり、和え物やサラダだけでなく、炒め物やてんぷらでもおいしくいただけます。実は、干し瓜は江戸時代からあったと知って、先人の知恵に改めて感心しました。

旬をいたたく、ツルつなぎ

育てる輪

が、神社の境内の瓜畑から周辺のまちへ少しずつ広がっています。毎年、種を提供していただいて、幼稚園や学校の庭、商店や住宅の軒下、長屋の坪庭、マンションのバルコニーなど、春から夏にかけて、地域のあちこちで、越瓜が芽吹き、ツルを伸ばし、葉を広げ、花を咲かせ、大小さまざまな実を結び、自然と人、人と人の対話が呼び覚まされています。越瓜の栽培を通して、地域とのつながり、歴史とのつながり、いのちのつながりに気づかれます。もちろん、うまく育たないこともあります、思い通りにならないこともまた大切な学びの一つです。

食べるころまでひとつながり



町家の中庭で 2009年7月



■中越慈子さん

家の前のプランターで、毎年育てています。芽の出方も毎回異なり、大きく育たない年もありました。伝統野菜の栽培の難しさかもしれません。めでたく収穫できた年は、家族で楽しんでいただいています。



立体菜園で 2008年7月



園庭で 2015年7月



2015年8月 家の前のプランターで 2014年7月



漬物もさまざまな楽しめます。浅漬け、糠漬に留まらず、ピクルスやヨーグルト漬けなど、工夫次第で旬の味を手軽に食卓に。

●漬け物いろいろ



越瓜の糠漬け

●干してから調理



干し瓜とトマトのサラダ



干し瓜のごま油いため



越瓜のビール漬け



越瓜とパプリカの浅漬け

●和洋を問わず



越瓜とトマト、オリーブの和え物

■六波羅雅一さん(建築家)

毎年夏の収穫祭で、新しい越瓜料理を工夫してつくるのが楽しみです。餡(あん)かけや煮物などの和風調理はもちろんのこと、チーズやホワイトソースなど西洋風の味付けも、なんでも受け止めてくれるところが魅力です。

●デザートにも



越瓜とスイカの寒天

■中山雅雄さん(レストランRiReシェフ)

玉造黒門越瓜は、食材としての可能性に富んだ野菜で、フランス料理にも積極的に取り入れています。旬の味わいを生かすことを大切にしながら、現代の食生活に合った食べ方を提案していきたいと思っています。



越瓜の塩漬けとピクルスの生ハム包み



レストランRiReの多彩な越瓜料理

※紹介している栽培の様子や料理は、ほんの一部です。ほかにもたくさんの方が栽培され、多彩なお料理がつくられています。http://www.og-cel.jp/project/ucoro/event2_tsuru.html でご覧いただけます。

なにわ伝統野菜 玉造黒門越瓜 栽培カレンダー

※実際の生育状況は、種まきの時期や環境などによって異なります。

種まき・発芽 ●4月中旬～5月上旬

土を耕し(プランターには土を入れ、20cm間隔ほどで浅く凹みをつくり、1カ所に3粒ほど種をまきます。



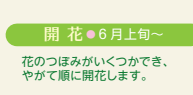
間引き ●5月上旬～中旬

1週間前後で順に出芽をし、やがて本葉が出はじめます。



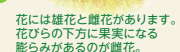
摘心 ●5月下旬～6月上旬

瓜の実には、枝分かれをしたツルにできやすいので、ツルが伸びて本葉が5～6枚になった段階で、ツル先を摘み取ります。



開花 ●6月上旬～

花のつぼみがいくつかわき、やがて順に開花します。



受粉 ●6月中旬～下旬



収穫 ●7月中旬～下旬

大きくなってきた実には、十分に水をあげ、雨にあてると、色もしだいに濃くなってきます。



収穫したら料理をしてみんなでおいしくいただきましょう!

