



# 乙軒茶屋

## 東へ向かう旅の別れの場

伊勢に通じる奈良街道の起点、玉造には「つるや」「ますや」の二軒の茶屋があり、そこは「二軒茶屋」と言われました。暁鐘成も、この道は往来の人が絶えず、茶店は旅人の休息の場として大いに繁昌たと記しています。見送りの人たちもこの地で同行し、旅の安全を祈りました。



二軒茶屋(暁鐘成『浪華の賑ひ』より)  
同書画像はすべて大阪市立図書館デジタルアーカイブより

見送りの宴と  
浪花名産

# 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・聖俗交りの風土

伊勢へ高野山へ熊野へ、はたまた金毘羅さんへ、巡礼の旅の出発地・中継地として往来の絶えなかつた大坂・上町台地。四天王寺をはじめ、上町台地に建ち並ぶ数々の寺社も、都市内巡礼の聖地・信仰や行楽の場として大いに賑わいました。人々をこの地に迎え入れ送り出す証として、名物の食と眺望の饗宴文化が、台地特有の地形と一体となって生み出されていきました。



おおもてまんじゅう  
**大手饅頭**  
大坂城西の大手筋にある東雲堂の名物。「守貞謄稿」には、大判で少し割高だが、質が良い饅頭として挙げられている。

## 名産黒門の瓜

大坂城の玉造門(黒門)付近でつくられていたという「玉造黒門越瓜(たまつくりくろしりょうり)」は、緑色で白い縞の大きめの実が特徴。「黒門」とも呼ばれ、この拍漬けは浪花名産として、全国にもその名が知られた。



瓜の形最大にして其色頗る青く風味殊に住なり此瓜拍漬けにして諸国に商ふ浪花名産の一とす (『撰津名所図会大成』)

# 出会いと別れの証、 彼岸と此岸のあわいに生まれる食と風景

## 西照庵

江戸時代、生玉さんの近くにあって有名な料亭。座敷からは大坂市街や大阪湾までが望まれ、殊に夕陽が美観だったそうです。司馬遼太郎の小説『燃えよ剣』にも、この料亭が登場します(表記は「西照庵」)。小説では、鳥羽伏見の戦いから戻った新撰組の土方歳三が、大坂で再会したお雪を伴い訪れたのがこの西照庵でした。



此所八月江戸寺の後門の西にありて浪花し名高き貨食屋なり(中略)夕陽殊に美観なれば西照の名を蒙らせるなるべし (『撰津名所図会大成』)



西照庵(暁鐘成『浪華の賑ひ』より)

## 浮瀬

江戸時代、上町台地の高台にあった清水寺の石段下に大坂随一の料亭がありました。眺望が良く、大坂市街の先には淡路島も見えたとか。松尾芭蕉のほか、与謝蕪村、太田南畝、滝沢馬琴などの有名な文人も訪れました。名物は、鮑の貝殻で作った「浮瀬」という名の酒盃。七合半(約1.35ℓ)の酒が入る大杯で、見事これを飲み干した人の名は酒盃の袋に記されたそうです。

此宴席は新清水の坂の下にありて西南の眺望よく庭中に八花紅葉をばはじめ四時に花ある草木を植て遊客を慰む頗る興ふかき勝地なり (『撰津名所図会大成』)



浮瀬(暁鐘成『浪華の賑ひ』より)

當酒樓、八天王寺石鳥居の西にありて一心寺の北の傍なり宴席風流にして庭前又美景なり (『撰津名所図会大成』)

## 福屋宴席

江戸時代、四天王寺西門、一心寺の北にあった料亭。座敷の先に天神山があり、桜の季節の美しさも評判でした。上町台地の寺社への参詣者や遊客が訪れ休憩し、また酒宴を開く場所でした。

## 私の思い 往来の地で生まれた食と交流

鈴木伸廣さん(玉造稲荷神社禰宜)  
江戸時代、名物を食べることは旅の楽しみ。当時の玉造は伊勢参りの西の玄関口として賑わいました。そこには名産黒門の瓜と、その拍漬けがありました。この土地から、玉造に拠点を構えて全国に行商した唐戸弦師の松屋基四郎と手代の源助は、旅人に安全な旅を提供しようと協定旅館のルーツである旅籠組合「浪花講」をつくっています。また、この付近は生駒の山が一望できる景勝地。人々が弁当を携えて野遊びに訪れた場所でもありました。

奈良茶漬屋 饗くわ  
『守貞謄稿』にも挙げられている店。奈良の寺に由来する精進料理風の茶飯に豆腐汁、煮しめ、煮豆などを添えた。

## 私の思い 蕪からはじまった縁を育む

難波りんごさん(天王寺蕪の会事務局長)  
私たちは、天王寺蕪の普及を軸にした活動を通して、そこで生まれた縁を楽しみながら育んでいます。かつて、天王寺の干蕪は全国的な名産品で、蕪を干す光景は冬の風物詩でした。蕪は一週間ほど干すと、味も凝縮され独特の香りも生まれます。天王寺界隈では無病息災の願いを込めて昔は節分の日に干蕪を入れた味噌汁を食べたそうです。そこで、多くの人にその味を知っていただくこと、四天王寺さんでは4年前から節分会で、かぶら汁を提供しています。

茶臼山 邦福寺わ  
邦福寺は普茶料理で知られた。中国伝来のこの料理は、数人で卓を囲み大皿から取り分けの食事法。

## ほしかぶら 名産干蕪

天王寺村周辺で広く栽培されていた天王寺蕪は全国に知られた名産品。主に干蕪にして商われた。江戸時代中期の俳人・与謝蕪村は「名物や蕪の中の天王寺」という句を詠んでいる。天王寺の領内の名産にして生なるも売しとへども専ら干かぶらとし諸人賞断す (『撰津名所図会大成』)



四天王寺では近年毎年2月の節分に「天王寺かぶら汁」が提供される。写真は当日境内で再現された蕪干しの様子。

## 料理と眺望 名高き料亭

暁鐘成図の「浪華名所案内」(上町台地周辺で切抜き、赤丸付加) 大阪市立図書館デジタルアーカイブより

## 台地の崖下に 名水の地と 名物米菓子

近來此辺りに粟の岩おこし名物出来てより童までも二井の名を聞き覚える事とはなれり (『浪華の賑ひ』)

## エッ井戸 岩おこし

大坂名物になった米のお菓子  
東横堀川と道頓堀が交わるあたりの地は、二つの井戸が並んであったことから「二ッ井戸」と呼ばれました。上町台地の崖下につづくこの地域は、いわば世俗の巷から寺社が並ぶ聖なる空間への境にあたる場所。清らかな水もわき出ました。この近くでつくられた「津の清」の岩おこしは、米を細かく砕いて水あめと生姜やゴマなどを混ぜて固めたもの。幕末頃には大坂の名物菓子となりました。



浮瀬(暁鐘成『浪華の賑ひ』より)

## 私の思い 人を惹きつける、食のバックストーリー

オダギリサトシさん(ツーリズムプロデューサー)  
地域の食にはバックストーリーがあって、それを知ると、きつと味わいも変わってくるはず。その土地に特有の食べ物があるのは、そこに独自の生活の営みがあったから。歴史的な背景があり、地形や気候条件があり、人や物の動きがあった。それを探訪するのがフードツーリズムの醍醐味。なぜ、高津では湯豆腐が有名だったのか? なぜ天王寺の名産に蕪があり、玉造には黒門の瓜があったのか? 訪れた人の知的な欲求や味わいにちゃんと応えて、その地域を好きになってもらう、それが、私が求める観光のひとつのあり方だと感じています。

さて、暁鐘成が描き記した名所と名物の数々、そこに求められた人々のココロと台地のチカラに触れて、たぎらした幸い。インバウンドの往来盛んな当世、この地でつづいた交わりを再び、旅は続きます。



※参考文献:『浪華の賑ひ』(中井書房 1975)、『浪華遺書 7-8 撰津名所図会大成』(船越元一郎編『浪華遺書』行会 1927-28)、『暁鐘成研究』(長友千代代『大坂府立図書館紀要』61(1970)、『花の下影—幕末浪花のくいたおれ』(清文堂出版 1980)ほか