

玉造黒門越瓜「ツルつなぎ」プロジェクト「みんなの瓜畑」から守り人がお届けする

min_uri_since2020

しろうりNews 2023年 vol.2

企画・編集 U-CoRoプロジェクト・ワーキング ※U-CoRo=ゆーころ(上町台地コミュニケーション・ルーム)
 発行 大阪ガスネットワーク エネルギー・文化研究所(CEL) 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>



「#みんなの瓜畑」のもとに、多くの方がしろうりライフの発信をされています。

https://www.instagram.com/min_uri_since2020/



しろうりの“ツルつなぎ”プロジェクト 収穫の声も続々聞こえてきた7月

Uri 爺がインスタで、しろうりと玉造稲荷神社の関係を紐解いてみました!



Uri 爺: 左の画像は江戸時代の大坂の古地図「文久3・1863年」じゃ。

細かいけれど、大坂城南の方を見ると、「野畠」の文字が見える。これは、当地の名産じゃった玉造黒門越瓜(しろうり)の耕作地と言われているものじゃ。江戸から明治にかけて、大阪の玉造稲荷神社の周辺が畑地だらけじゃったことは驚きじゃったのう。

今日の爺の話は、この玉造黒門越瓜が一度廃れた後に21世紀になって、故郷の上町台地で復活した物語。その後は、しろうりがどうやって食べられてきたのかなどに着目しながら、玉造稲荷神社さんの活動やホームページも紹介するぞ。

「上町台地今昔タイムズ」第6号の一面では江戸時代からの「玉造黒門越瓜」について紹介している。



※「上町台地 今昔タイムズ」のバックナンバーは、U-CoRo ホームページからダウンロードできます。

Uri 爺の聞きかじりうんちく話

玉造稲荷神社で復活した玉造黒門越瓜

それは、玉造稲荷神社の禰宜(ねぎ)の鈴木伸廣さんが、忘れられていた事実気づいたことから始まったんじゃ。2002年のことじゃったそうじゃ。

鈴木さんは、お仕事柄もあって、始終古文書などで地域のことを調べておるのじゃが、その時に、しばしば「玉造黒門越瓜」「畠」「しろうり市場」などの文字を目にし、とても興味をひかれていたのじゃそうじゃ。

要するに、この地域に「玉造黒門越瓜」という名物野菜があって、江戸時代から長く、なにわの名産として扱われていたものが、2002年当時は、地域ではまったく忘れられてしまっていたということじゃ。調べているうちに、鈴木さんの心には、これをなんとか復活でないだろうかとという想いが、ふつふつと湧き上がってきたそうじゃ。

そこで、鈴木さんは当時の大阪府立食とみどりの総合技術センターに在職中だった森下正博先生に相談をされたんじゃ。それがきっかけとなって、その後、この瓜が大阪府内で栽培・保存されていたのを知ったの

じゃが、鈴木さんは、種を譲り受けて、農業体験ゼロだったにもかかわらず、自身による神社での栽培を始めたのじゃ。

最初は試行錯誤、2003年に初収穫。地域の人たちの協力も得て、年を重ねるにつれて栽培にも熟練されてきて、今では毎年7月の夏祭には、立派な瓜が何十本も奉納されるまでになっておる。2023年は4年ぶりに、7月16日の夏祭本宮に合わせて玉造黒門越瓜食味祭も行われたんじゃ。鈴木さんは、地域の学校での栽培指導や伝統野菜関連のイベントなどにも貢献されており、まさに、地域に玉造黒門越瓜を復活させた立役者だと言えるお方。この「ツルつなぎ」プロジェクトにもご賛同いただいて、毎年、玉造稲荷神社さんから貴重な種を分けていただいておりますなど、大変お世話になっておるんじゃ。

豊臣～徳川時代のしろうりと上町台地

Uri 爺: 今回は、江戸時代の「玉造黒門越瓜」のお話じゃ。

そもそも玉造稲荷神社の周辺の地は、大坂のまちの食を支えた近郊の農作地域で、とりわけ「吉右衛門肝煎地(きもいりち)」と

言われた農地が点在して広がっていたのじゃそうじゃ。

もともとは、豊臣から徳川へ政権が変わった時期から、玉造に建ち並んでいた豊臣時代の武家屋敷の一部が、畑地化されて活用されたのじゃが、そういう経緯から玉造周辺の土地を持っていた代々の高津屋吉右衛門は、一帯で玉造黒門越瓜を生産し、その販売に力を注いできたそうじゃ。それこそ近くには、1582年に豊臣秀吉に瓜を献上したことに始まる「白瓜市場」もあって、明治時代半ばまで続いていたということじゃ。

もともとここは大坂のまちの東の境に位置して、昔は、大坂から奈良・伊勢方面へ街道の出入口だった玉造門があり、黒塗りだったことから「黒門」とも呼ばれていたのじゃ。

この地域で生産された瓜は、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「しろり」。黒門にちなんで「くろもん」とも呼ばれ、なにわ名物として知られ、その粕漬は大いに珍重されたんじや。東西を結ぶ街道に位置するのとあいまって全国的にも人気を集めたのじやそうじや。

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たそうじやが、漬物に加工されて唯一無二の逸品となったのじや。越瓜の糠(ぬか)漬けは家庭でもつくられたが、酒粕(さけかす)を使った粕漬は、江戸時代には一般的に「奈良漬」と呼ばれ「三年を経て程とす」と言うくらい、手間隙かける高価な商品としても好まれたんじや。

さらに、粕漬(奈良漬)がこの地で盛んにつくられた、もう一つの理由があったのじや。それは、江戸時代に、当地には酒造業者が集まっていたからじやそうで、近年、当時の遺構も発掘されておるぞ。そこからできた酒粕を使った粕漬(奈良漬)は、その素材の旨さとあいまって、たちまち、なにわ名物の上位にられるまでになったそうじや。

しろりの食べ方あれこれ 江戸時代から昭和初期

Uri爺:「上町台地 今昔タイムズ」第6号(前頁)では、江戸時代から現代に至るまで、瓜はどうやって食べられてきたのかについても、調べてみたのじや。

江戸時代に宮崎安貞が著した『農業全書』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、和え物にしたり、干し瓜にして漬物にすると書かれておる。

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たが、なんといっても漬物が一番だったようじや。

江戸時代の『四季漬物鹽嘉言(しきつけ



ものしおかげん』(左下)には、当時の漬物の漬け方がまとめられておる。

越瓜は干すと歯切れの良さが増すのじやが、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ったのじや。同書の挿絵で、当時の干し瓜の方法のうち「雷干(かみなりほし)瓜」と「捨小舟(すておぶね)」のつくり方も描かれておるぞ。

実際、越瓜は、昔の大阪の商家の食事でも重宝されたそうじや。

瓜の酒粕漬け「奈良漬」はちょっと高価な商品じやったようじや。実際、大阪の鞠(うづぼ)の商家、助松屋に残された江戸初期から幕末までの記録によると、同家の法事の献立に出てくる瓜の75%が「奈良漬瓜」だったそうで、おもてなしの食事には欠かせぬものじやったようじや。

それとは反対に、普段の食事でも、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るが、「朝は漬ものとうすい味噌汁、昼は漬もの、夜は粗末のなおばんざい」とある。きっと越瓜の漬物も出たことじやろう。もちろん、普通の家庭でも、漬物とともに瓜の煮物や汁物の具などで、さかんに食べられたことじやろう。

もう少し時代が下って、大正時代のある料理本には、「うす葛(くず)」「胡麻みそ和え」「白胡麻和え」「生姜(しょうが)酢」などが、瓜の料理法として挙げられているが、やはり越瓜は「漬物として珍重すべく」と書かれておるのう。

昭和初期の本でも、糠漬けなどの他にも、瓜を刻んで塩揉みして三杯酢で和えた「瓜揉(うりもみ)」などの手軽な料理も紹介されておる。やはり旬の時期に、そのまま少し手を加えて食べるのが主流だったようで、現在にも通じるところがあるのが分かるぞ。

しろりに関する玉造稲荷神社のホームページは必見!

Uri爺:中国の故事成語に「李下に冠を正さず、瓜田に履を納れず」というのががあるが、ご存じかのう。スモモが成っている下で冠を直したり、瓜の畑に靴を履いて入ったりすると、作物泥棒を疑われるので、気をつけるようにというものじや。

とにかく、瓜は中国でも昔から身近で愛される存在だったということじやな。もともと、越瓜(しろり)の越というのは、中国南部

の国名だったしいう。

実際、玉造稲荷神社さんの畑にゴロゴロしている瓜の成りようを見ていると、瓜田に不必要に入ってはならないのは、ほんにそうだとということがよく分かるのう。この土地は豊かで、やはり越瓜育てに向いているのかもしれぬ。

その瓜田のそばに歴史的な図版(右上)が貼られておるんじや。

これは、玉造稲荷神社の禰宜である鈴木伸廣さんが集められた、たくさんの貴重な歴史的史料のひとつじやが、説明によると、天正十年(1582)に玉造の有力商人の小澤家が瓜を豊臣秀吉に献上し、当地でのしろり市場開設の許可を与えられた場面を描いたものだとのことじや。

そうじやそうじや、秀吉の瓜好きのエピソードもあるぞ。特に「瓜畑遊び」を好んだのじや。舞台は瓜畑、そこに簡単なつくり物をおいて行った、いわば仮装大会。名だたる大名たちが女装をしたり物売りなどの扮装をしたりして声まねなどの芸を披露するのじや。楽しそうじやのう。秀吉自身も瓜売りの仮装をしてたいへん受けたそうじや。こうした瓜の逸話も様々にあって、話が尽きぬが、今回はここまでじや。

江戸時代以降の、この地での玉造黒門越瓜の盛衰と復活の物語は、これまでに話したとおりじや。境内に立つ凛々しい秀頼公の像も、越瓜の復活をさぞお喜びであろう。

ということで、爺の聞きかじってばかりのお話も、この夏の分は一応の最終回じやが、このようなうんちく元ネタや史料類は、玉造稲荷神社さんのホームページでは惜しげもなく公開されておる。収集史料のラインアップも見事じやし、解説もたいへん熱を感じさせるものじや。ぜひ一度以下のURLなどでご覧になってみてください!

<https://www.inari.or.jp/kuromon>



2023 Instagram
「みんなの瓜畑」
ダイアリー
7月

- 1日
2日 ①
3日 ②
4日 ③ ④ ⑤
5日
6日
7日
8日 ⑦ ⑧ ⑨
9日 ⑩
10日 ⑪
11日 ⑫ ⑬
12日 ⑭
13日 ⑮
14日 ⑯
15日 ⑰
16日 ⑱ ⑲
17日 ⑳ ㉑
18日 ㉒ ㉓ ㉔
19日 ㉕
20日 ㉖
21日
22日 ㉗ ㉘ ㉙
23日 ㉚ ㉛

7月

- 本葉・植え替え
- 開花
- 結実・収穫
- 料理

July

2日

①

Hi!ROSE (ハイ!ローズ)
(茨木市)

3日

②



Konikan (奈良市)

4日

③



Kato家 (東大阪市)

4日

④



kao (奈良市)

4日

⑤

浅井農園のEtsuko
(奈良県川西町)

4日

⑥



もりの休日運営事務局

葉陰には
小さいけれど、
きれいな
瓜が実って
いました。

8日

⑦

玉造稲荷神社瓜畑
レポーター: Yu_uri

8日

⑧

山ちゃんファイター
(奈良県河合町)

8日

⑨



tomoe (大阪市阿倍野区)

9日

⑩



Junko (大阪市阿倍野区)

10日

⑪

ryujiのつれあい
(吹田市)

11日

⑫

NEXT21のMariko
(大阪市)

11日

⑬



箱作の菜園 (阪南市)

12日

⑭



ぺんさん (奈良県田原本町)

13日

⑮



saemi (奈良県田原本町)

14日

⑯



Konikan (奈良市)

15日

⑰



kao (奈良市)

16日

⑰



Kato家 (東大阪市)

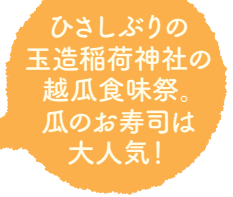
16日

⑲

玉造稲荷神社・夏祭(本宮)
レポーター: Yu_uri

17日

⑳



ひさしぶりの
玉造稲荷神社の
越瓜食味祭。
瓜のお寿司は
大人気!

17日

㉑



Kato家 (東大阪市)

17日

㉒



ひーちゃん (豊中市)

18日

㉓

NEXT21のMariko
(大阪市)

18日

㉔

山ちゃんファイター
(奈良県河合町)

18日

㉕



キムトレ (大和郡山市)

19日

㉖



EIKO (大阪市天王寺区)

20日

㉗



残念な
結果に
終わったけど
来年に期待!

20日

㉘

御殿山生涯学習美術センター
(枚方市)

22日

㉙



ばあちゃん (神戸市)

22日

㉚



Konikan (奈良市)

23日

㉛



Hi!ROSE (茨木市)

23日

㉜

つすえさん (奈良県)
投稿者: 天王寺在住 小林のお隣さん

23日

㉝



南大阪ラグビースクール(関コー)

2023 Instagram

「みんなの瓜畑」

ダイアリー

7月

24日 32 33 34

25日

26日 35 36 37

38

27日 40 41 42

28日 43 44 45

46

29日

30日 47 48 49

31日 50

譲り受けた
種から実った
小さな収穫

8月

1日 51 52

2日 53 54 55

3日

4日 56

5日 57 58

6日 59 60

7日 61

猛暑が
連日続くなか、
いくつかの実が
成って、
子どもたちと
収穫。

7月24日 32

NEXT21のMariko
(大阪市)

24日 33



ryuji(吹田市)

24日 34



歩成りのト金(神戸市)

5月末～6月中旬



Y.K(木津市)

～7月下旬 34



Y.K(木津市)

ナメクジに
食べられた
ところから
結実までの
ダイジェスト

26日 35



tomoe(大阪市阿倍野区)

26日 36



saemi(奈良県田原本町)

26日 37



ばあちゃん(神戸市)

26日 38

ryujiのつれあい
(吹田市)

27日 40



移動するハーブ(岬町)

27日 41



urion(枚方市)

27日 42

NEXT21のMariko
(大阪市)

28日 43



EIKO(大阪市天王寺区)

28日 44

KuseOFarm久世
(西宮市)

28日 45



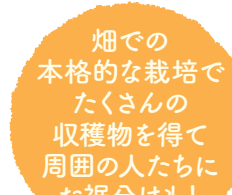
塚ちゃん(大阪市西区)

28日 46



kao(奈良市)

28日 47

山ちゃんファイター
(奈良県河合町)

28日 48

うどうむどうの瓜畑
(神戸の西の外れのうどうむどう)

30日 49



tomoe(大阪市阿倍野区)

31日 50



Konikan(奈良市)

31日 51

NEXT21のMariko
(大阪市)

31日 52



EIKO(大阪市天王寺区)

2日 53

味原幼稚園
レポーター:Yu_uri

2日 54

玉造幼稚園
レポーター:Yu_uri

2日 55

NEXT21のMariko
(大阪市)

2日 56

なかもずのKAZU
(堺市金岡町)

5日 57



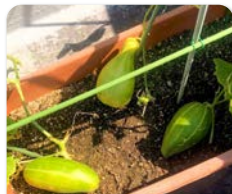
Mippo(京都市)

5日 58



Junko(大阪市阿倍野区)

6日 59



saemi(奈良県田原本町)

6日 60



Kato家(東大阪市)

7日 61

ryujiのつれあい
(吹田市)畑での
本格的な栽培で
たくさんの
収穫物を得て
周囲の人たちに
お裾分けも!

8月

- 本葉・植え替え
- 開花
- 結実・収穫
- 料理

August

多少
小ぶりながらも、
かわいい瓜が
次々に実って、
多彩な料理に!