

紙ふうせん、キューピー人形、だるま落とし。梅田の地下街の一角に並ぶ、懐かしのおもちやに足を止めた。透明なプラスチックの箱には色とりどりの砂糖菓子、棚には、棒つきキャンデー、ラムネ、ポン菓子と、バラ売りの駄菓子がずらりと勢ぞろいしている。

「おれ、今九十五円や。お前は？」興奮した声に振り向くと、小学三年生くらいの男の子。取りかごにチョコやガムを四つ五つ載せている。隣にいるのは弟だろう、同じように手にはかご。菓子の値段は1つ十五円とか二十七円とか端数が多い。足し算のいい勉強になるなあ、などと思っていると、兄が「お前、このチョコよりあっちの方がよく当たるぞ。替えて来い！」ほおっ、当たり付きチョコの通(つう)だ。精算をすませた2人は、隣のオープンカフェでお茶を飲む母親のもとへ勇んで走っていった。

ふと「うちわ菓子」が目に入る。「おばあちゃんのお菓子だ！」。大阪市内の下町に住む祖母の家では、毎年盆にこの菓子があった。薄くてふうわりした食感とやさしい甘さ。手をひかれて一緒に公設市場に行き、駄菓子屋のおばちゃんに、よくおまけをもらった。不意に、もう帰らぬ祖母と幼少時代の思い出が蘇り、胸が熱くなった。

駄菓子といえば、小学校の遠足である。「三百円まで」と先生の言う上限額ぎりぎりに、スーパーの棚から真剣に選んだ。当日は、友達同士で一粒一粒交換して品評会。珍しいものに人気が殺到した。

実は、非常に多くの駄菓子が、地元大阪で開発・製造されており、個性を競っている。

食感に特徴があるのは、「パチパチばくだん」(ジャック製菓)。小さい砂糖粒が舌の上で音をたててはじける。癖になりそう。「モロッコヨーグルト」(サンヨー製菓)は、しっとり感のある不思議な柔らかさで、確かにヨーグルト味がする。当たり付きの菓子もさまざま。「かんぱんシールチョコ」(ジャック製

菓)は、「おでん」「お休み処」「むやみにエサを与えないで」といった看板シールが入っており、裏に「当たり」とあればもう1つももらえる。「ニューおとくでっせ」(福助製菓)は、大きな五十円玉に型どったチョコレート。当たりが出たら、記された金額相当のお菓子が玩具と交換できる。現実的だ。占い菓子もある。「カメレオン占いラムネ」「うらないキャンデー」(キッコ製菓)は、口に含むと途中で色と味が変わり、その色で占う。鏡で口の中を見たり取り出したりして色の変化を確かめながら、子供たちは一粒で二度三度楽しめる。「そのまんまピーチ」(コリス)は、3つ入ったガムの中に1つ異様にすっぱい味があり、スリル感がある。

パッケージに凝っているのは、「ニャンチョコ」「ワンチョコ」(チーリン製菓)。ぬいぐるみの犬や猫の顔をアップにした個装には、「ビーグル」「秋田」「シャム」など血統名が書かれている。どれもつぶらな瞳でかわいらしい。開封すると、「秋田をえらんだあなたは、そぼくでまがったことがだいきらい！」と性格占いになっている。パッケージを集めると動物コレクションになり、遊び方が二重三重に仕掛けられている。「さわやか急便」(黒谷商店)のパッケージは、宅配便トラックのパロディになっている。その他、「大人の真似をしたい」子供心をくすぐる、ステッキ、サングラス、シガレットなどを型どったもの、「おまけ」に凝ったものなど、1つ1つ作りが細かい。

これだけのアイデアと味わいを盛り込んであるとは、開発の苦労は並大抵ではないだろう。人を喜ばせることに徹底的にこだわる駄菓子づくりの魂は、まさに大阪人のサービス精神そのものである。

「昔の子供たちは、駄菓子屋で多くのことを学んだ。子供同士のコミュニティの場として、社会勉強ができた」と、今日の駄菓子屋の減少を嘆くのは、大阪糖菓株式会社社長の野村卓さん。「フーセンガムがはじめてふくら

んだ時のうれしさ。味がわからない菓子に挑戦するドキドキ感。駄菓子は子供の夢であり感動なんです」と熱く語る。

野村さんは、創業六十六年の金平糖メーカーを営む。特に「世界一小っちゃな金平糖」を開発して話題を集め、八尾と堺にコンパクトミュージアムを開設している。実際訪れた子供たちは、金平糖を驚くほど何個も何個もほお張るといふ。「砂糖菓子が子供に愛されている実感と自信がもてた」と野村さん。

「現在、金平糖屋は日本で十軒ぐらいで、放っておくと絶滅してしまう。八尾で自分達の巧、職人技術をアピールして残していきかけた。この“世界一”は、他に真似のできない技術です。」「金平糖はもともと手作りでしたが、明治三十六年に大阪人の手によって機械化されました。これは活気的なことです。他の菓子でも、飴であれば材料をのばしたり切ったりする用具類を新たに開発していった。用具や機械づくりのアイデアを実現するバイタリティが、大阪にはあったんですね。」

一方で、アルカナ株式会社として土産物の企画開発も行っており、奈良で「大仏さまの鼻くそ」をヒットさせた。黒糖のポン菓子を固めてあり、振ると音が鳴る、硬くて大きな菓子だ。「せっかく来てくれた客に話題性のある土産物をつくりたかった」と話す。大阪では「なにわのたこ焼きやんでい」を開発、十年のベストセラーになっている。駄菓子も土産物も、いかに喜んで買ってもらえるか、思い入れと勘がものを言う。

「1つの商品をつくるのに非常に労力がかかるうえ、駄菓子は単価が上げにくいので、ずいぶん淘汰されてきました。駄菓子業界でも手を携えて「場」を設けていく必要があります。副業で支えながらも、それぞれの努力で、駄菓子の歴史や技術、思いを次の代に伝えられたら、きっと続けられるはずです。」

大阪発、駄菓子ワールド！！子供に夢をあたえ、大人をノスタルジックにさせる一品一

品は、一人ひとりの「あの時の、あのお菓子」として、人生の物語を彩る大切な宝石になる。大阪の誇りとしても、子の代、孫の代まで、ずっとずっと受け継がれますように…。

暗越奈良街道は、4.5百年前から、摂津、河内、大和の村落を結ぶ主要道路であった。旧市内から玉造、玉津橋を渡り、大今里、深江、河内を経て生駒山の暗峠を越える、奈良への最短コースである。江戸中期以降は「お伊勢参り」の旅人で賑わった。

八王子神社宮司の友田譲さんによると、「お伊勢参り」は天保10年が最高で、年間500万人通行したという。「農閑期の春には、1ヶ月に150～160万人が数珠つなぎに歩いたのでしょう。中国地方、四国、九州からも来ました。船で淀川の八軒家に到着後1泊し、早朝から大阪城でも見物しながら玉造でいっぴくして奈良へ向かったんですね。」1日10里、約40キロ歩き、1里4キロごとに休憩したそうだ。一大レジャーである「お伊勢参り」の街道筋は、誰もが一度は歩きたいと思う憧れの道だったのだろう。

その面影が、現在の今里近辺に色濃く残っている。実際に旅人氣分で歩いてみた。

JR 玉造駅の北側が、暗越奈良街道の入り口だ。「二軒茶屋・石橋旧跡」碑が目に残る。当時は「鶴屋・枳屋」という二軒の茶屋があった。玉造から市街のはずれとなるため、旅人はここで友人家族に見送られた。傍らには、猫間川が流れており、石造の公儀橋「黒門橋」が架かっていた。大阪城の玉造門がこの付近にあり、黒かったことから黒門と呼ばれており、橋の名前にも反映されたようだ。

街道に面して、「矢田地蔵尊」と書かれた小さな地蔵が祀られている。近所のご婦人は、「これは奈良の矢田寺のお地蔵さんで、昔から街道筋にあるものです。願いごとをよく聞いてくれて、主人の病気も奇跡的に治ったんです。」遠方からも、御礼参りに来る人が絶えないらしい。そんなに効くのなら何か願いごとをしなくてはと、手を合わせた。

平野川に架かる玉津橋を渡る。欄干には江戸時代の古地図パネルがあり、歩道も暗峠につながるイメージで石畳だ。平野川は、寛永

13年(1626年)頃から柏原舟により河内の柏原と八軒家間を輸送水路として利用され、玉津橋が船着場となっていた。「津」は港という意味。玉造の港ということで「玉津橋」という名になった。

大今里へ入る。この地名は今里の原点という意味だ。くねくねと道が折れ曲がっている。周辺が田圃で街道が堤であった古地図の通り、脇道がゆるやかな勾配になっている。

街道筋に沿っていくつも道標が残っていた。「暗越奈良街道距高麗橋元標壹里」は、高麗橋元標からの距離を示す。「常善寺左へ三丁」は、昔、道頓堀の興行主と役人が会合をもった常善寺への道しるべである。笠をつけた灯籠形の珍しい道標。夜も灯をともして通行人を照らしたことがわかる。周辺には寺社仏閣も多い。妙法寺は、「万葉代匠記」を記した契沖ゆかりの地で、徳川光圀が贈った香炉も収蔵してある。八王子神社御旅所内には樹齢千三百年の楠の大樹が残り、歴史を刻んでいる。大今里3丁目に入ると、立派なうだつや格子をもつ旧家が軒を連ねており、昔の風情が今これだけ残っていることに、改めて感激した。

「大坂はなれてはや玉造、笠を買うなら深江が名所」と伊勢音頭に歌われたほど、旅人は、菅笠を深江で買い求める習慣があった。昔、良質の菅が群生した深江では、笠縫族が大和の笠縫邑、現在の桜井のあたりから訪ね来て移住したことから、菅細工が盛んになったと言われている。

現在では菅細工の家業を継いで5代目になる幸田正子さんを中心に、保存会6名で技術を継承している。菅は富山から取り寄せている。平成十一年に大阪市指定無形文化財に認定された。

針と糸で1つ1つ菅を縫いつなげる。幸田さんしかできない作品もある。歴代天皇のご即位式や伊勢神宮の20年に一度の式年遷宮に献納する直径2メートルに及ぶ大菅笠の調製をはじめ、円座、釜敷きやびん敷き、色紙

かけなど依頼に応じて作成するほか、地元の小学生や希望者への講習会なども行っている。「出来上がった時の喜びは、何にもかえがたい」と、みな楽しくてたまらない様子だが、後継者を育てる課題が残されている。

街道沿い、JR 玉造駅近くにある、大正期から70余年ほど続くという洋食屋「三養軒」で昼食をいただいた。オムライス、ハイシライス、とんかつラーメン…。懐かしい洋食の味に舌鼓を打つ。現在の店長、川尾善三郎さんで2代目。戦前に、先代が今の JR 玉造駅裏で開業したが、戦災で現在の場所へ移動した。「戦前の駅前、飲み屋街や映画館などかなり栄えていました。大阪城公園あたりに軍需工場があったから、そこへ通勤する人で賑わっていたんです。」

明治のはじめから戦時中まで、大阪城公園一帯に「大阪砲兵工廠」といわれる、陸軍の巨大な兵器工場が建ち並んでいた。その技術がもとになり、今里界隈や東大阪の「ものづくり」産業が発展したようだ。

今里の街道筋近くにある「ものづくり」の現場を訪ねてみた。「森山運動用具製作所」。2代目の森山晴夫さんが、野球のグローブを専門に大手スポーツメーカーの下請けをする。色とりどりの皮革材料があふれ、ミシンが並ぶ作業場。手形にあわせて皮を断ち切り、縫い合わせる。「親父や母親の弟が技術者で、私が後を継いだのです。」プロ選手からの依頼も多い。「メジャーリーグのドン・サットン選手が来てくれた。巨人の久保、阪神の金本選手へも提供しました。」

理髪美容鋏を製造する「海老鋏研究所」。創業後60数年、現在の代表、海老義夫さんは2代目で、家族親戚を中心に7名で製造している。美容鋏は二百種類ほどあり、工芸品のように美しい。工程ごとの分業体制で、機械を使うがやはり手作業だ。「研ぐ技術を習得するだけで1、2年。一人で一丁つくるまでには10年かかる。」と海老さん。「昔は、今里

筋に道具屋、機械団地があって、ドリル、研磨剤、プレスなど入手しやすかった。今は東大阪に移りましたが、ものづくりには便利なまちでしたね。」

玉造の駅前あたりの街道筋には、町家が軒を連ねていたが、戦災でほとんど焼失した。一方、軍需工場に通った人々が、その技術を活かしてものづくり産業へと発展させた。2代目が多いのは偶然ではないだろう。戦争の功罪を問うような二面性が今里界隈にはある。

東成区役所規格調整担当課長の金谷一郎さんは、こう話す。「街道の面影がこれだけ残っているのは東成区だけです。東西に長く続く商店街がありますが、街道の旧道に対して、新道商店街と呼ばれています。この新道と旧街道をつないで回遊させ、昔の賑わいを再現させたいんです。茶店を置いて菅細工も活用し、ガイドボランティアによる街道ツアーも試みよう、商店街や住民の方々とも構想を煮詰めているところです。」

新今里線の開通で、駅と商店街が近くなり、6つの商店街振興組合と商店会が手をつないで、賑わいづくりに乗り出しているという。一方、地元のものづくりについても、見学会や企業の展示会、シンポジウムなどで、見直しアピールする動きが活発になりつつある。

古(いにしえ)の歴史遺産とものづくり産業が静かに同居する今里。地域で受け継がれた“お宝”と“匠の技”を開帳するような「まち巡りツアー」を定期的にぜひ開催してほしい。もうひとつの大阪観光名所としてデビューする日はそう遠くないだろう。

写真キャプション

「暗越奈良街道距高麗橋元標吉里」の道標。明治9年から大正11年まで西日本の道路網の起点は高麗橋にあった。昭和

27年からは、梅田新道交差点元標となっている。

「常善寺左へ三丁」という道標。常善寺では、道頓堀の興行主と役人が、次の興行内容を決める会議をしており、興行主はかごに乗って街道筋を、役人は船で玉津橋の船着場から常善寺へ向かったという

深江稻荷神社一帯が、「菅笠邑跡」として大阪府の史跡に、また「深江菅笠ゆかりの地」として大阪史跡に指定されている。

新町橋

橋にベンチが置いてあるようなほのぼのしたまちである。

堤防^ハ イテイング^グ

商店街と街道をつなぐ南北に流れる川の堤防には、プロではなく地元の子供たちによる^ハ イテイング^グがよく似合っている。

ケンテルのお菓子

街道や地域の歴史にちなむネーミングのお菓子が、商店街で販売されている。