橋を渡る人の「街事情」マガジン

月刊島民

中之島

Vol.118 2018 5/1

◉iPadサイズ（と、ほぼ同じ）

バーについて。

ナカノシマ大学

「すごいぞ！関西のローカル鉄道①南大阪編」

申し込み受付中！

島民_118.indd 2 2018/04/21 15:29

昭和7年（1932）に開店した「中之島サンボア」の写真。その系譜を受け継ぐ［堂島サンボア］のカウンター奥に、今も大事に飾られている。

100年のバー、「サンボア」と中之島。

取材・文／大迫 力（本誌）　写真／浜田智則

島民_118.indd 3　2018/04/21 15:29

去る2月23日、梅田のザ・リッツ・カールトン大阪にて、バー［サンボア］の創業100周年を祝うパーティーが行われた。大阪、京都、東京に14店ある［サンボア］のマスターたちが舞台に並ぶ姿は壮観そのもので、さすがは100年のバーと感じさせるものがあった。

ところで、島民読者諸君にもおなじみの［サンボア］だが、実は中之島とも縁深いことはご存じだろうか。今回のバー特集は、そんな歴史の話から始めたい。案内役は「北新地サンボア」ほかのオーナーである新谷尚人さんが上梓した『バー「サンボア」の百年』（白水社）である。なお、以下の引用はすべてこの本からとなる。

サンボアの100周年を祝うパーティーの冒頭。挨拶をしているのは［堂島サンボア］の3代目である鍵澤秀都さん。

創業の地・神戸から大阪へ。

［サンボア］のルーツは神戸・花隈にある。中之島に中央公会堂が竣工した大正7年（1918）、岡西繁一（しげいち）という人物が開店した「岡西ミルクホール」がそれである。ミルクホールとは現在の喫茶店のような店のことを言ったが、ほどなくして洋酒を扱うようになったというのは、すでに舶来もののウイスキーがよく飲まれていた港町の神戸らしい。やがて店名を「サンボア」に変更。ちなみに、改称を勧めたのが、常連客の一人であったかの文豪・谷崎潤一郎であったという逸話も残されている。

さて、その岡西氏が大阪に進出したのは大正14年（1925）のこと。神戸の店よりも「大衆的で馴染みやすい店を作ろうと考えて」のことだった。新天地に選んだのは、明治11年（1878）に大阪株式取引所ができたことから、銀行の集まる金融街となっていた北浜。大大阪と呼ばれ、もっとも景気が良かった時代背景を考えると、なるほどと頷ける。

しかし、神戸と違い大阪ではまだ洋酒やバーは珍しかったのだろうか、「北浜サンボア」の開店当初は外国人客が多く、会社帰りの客はほとんどいなかったらしい。それでも3年ほどすると、「やっとこの街のいわゆる株屋連中が後場の終わるころ来店するようになり、次第に夕方になれば会社帰りのサラリーマン、八時を過ぎると船場の旦那衆が集まる店になっていった」。岡西氏の先見の明は正しかったようだ。

中之島サンボアの開店。

続いて昭和7年（1932）、中之島にも出店を果たす。住所は「北区中之島二丁目六〇番地」で、現在の地図で言えばちょうど中之島フェスティバルタワーの南側にあった。

ところが、岡西氏は「作ることはしても長続きせず」という人柄だったらしく、北浜の店も実際は別の人物が経営していた。「中之島サンボア」もまた、開店から2年後の昭和9年（1934）、鍵澤正男氏に買い取ってもらう形で店を譲り渡している。

この鍵澤氏はとても実直な人物だったようだ。11歳から名門で知られる鳴尾ゴルフ倶楽部にて外国人客らを相手に腕を磨き、15歳にして「北浜サンボア」で見習いバーテンダーとして働き始めるようになる。23歳の若さで「中之島サンボア」の店主となった時には、小さな頃からの夢がようやく叶った思いだったのだろう。後年の手記で「日本一」だとふり返っている（左記）。

「ダム」とは河川浄化のための可動堰だった錦橋のこと。詳しく書かれているので立地がよくわかるはずだ。中之島の川べりに［サンボア］があったとは。行ってみたかった。

「サンボアの中でも一番よい店で有ったと思ふ
うら側は土佐堀川湖畔　上手ダム
川向こうは大同生命ビル　川下って肥後橋
日本家屋一戸も見えず、
川の流れも清らかで　魚も沢山居たものだ
現在とは想像も付かぬもので有る
日本一と云ってよい酒場で
しかも自分の店でこれほど感激したものはない」

堂島への移転と戦火の影響。

ただ、この日本一のバーは長くは続かなかった。ようやく商売が軌道に乗り始めた頃、阪神電鉄による用地買収が持ち上がり、立ち退きを余儀なくされることになったのだ。鍵澤氏は同じく手記で「運の無きもの　いたし方ないもの　二度と出来ない日本一の酒場みれんはあれどやむなき」と悔しさを滲ませている。

それでも運はなかったが見離されることはなく、「堂島一丁目五〇番地」（現在の堂島アバンザの南側）に早々に落ち着き先が決まり、昭和11年（1936）、［堂島サンボア］を開店することができた。これが現在も続く同店の前身である。

しかし、戦争というさらなる悲運が鍵澤氏と店を襲う。移転の翌年、日中戦争のために出征。その間、店は弟の時宗氏がなんとか切り盛りしていたという。昭和16年（1941）に除隊とは。行ってみたかった。

島民_118.indd 4　2018/04/21 15:29

なり、店へ戻ってくるも、今度はすぐ北側にあった毎日新聞社を類焼から守るための強制家屋疎開によって取り壊されることになった。そういう時代と言えばそれまでだが、鍵澤氏の苦労を思えば、その心中はいかばかりであっただろうか。

終戦後からの再チャレンジ。

昭和22年（1947）、戦火のためにやむなく休業していた［堂島サンボア］は、元の場所から少し南、「堂島中一丁目四番地」にて営業を再開した。当初はバラックだったそうだが、昭和30年（1955）には木造2階建てになり、これが現在私たちがよく知る［堂島サンボア］の姿である。

一方、大正時代に開店した［北浜サンボア］はどうなったのだろうか。堂島と同様に家屋疎開に遭いながらも、カウンターの一部とバックバー（瓶棚）と共に、昭和21年（1946）、曽根崎のお初天神の東側に［北サンボア］として再開。一時は建物の老朽化によって閉店も取り沙汰されたが、その危機を乗り越え、同じ場所で現在も営業を続けている。

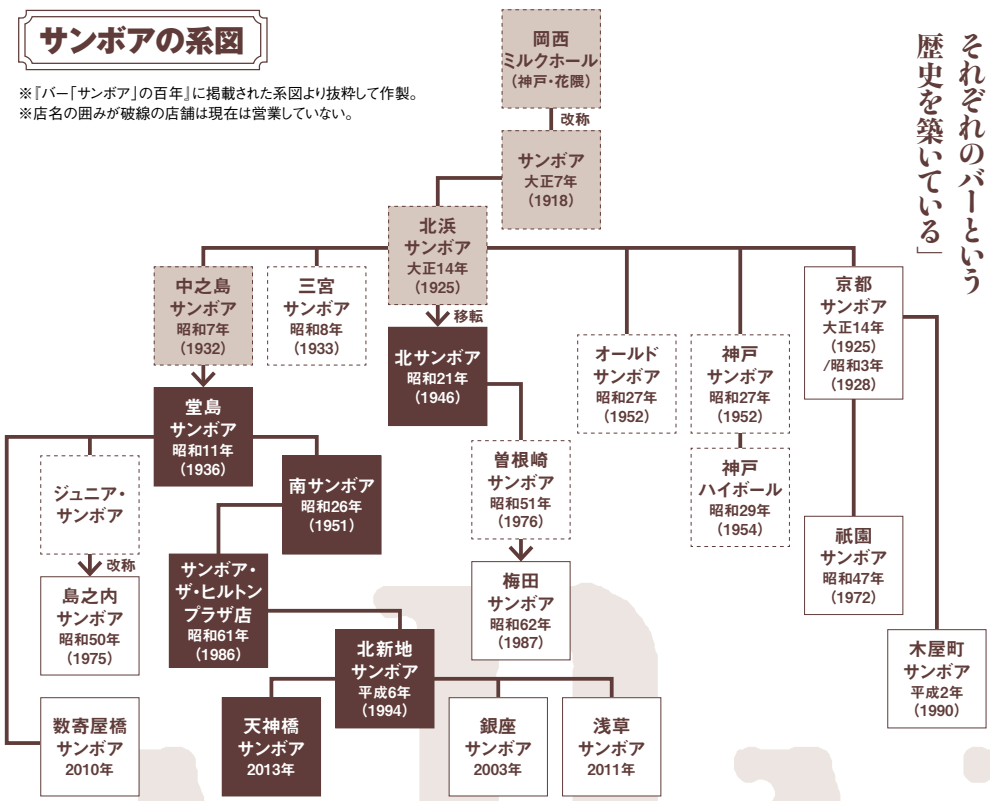
100年のバーは今日も。

まだ日も高い午後、［堂島サンボア］では、マスターの鍵澤秀都さんが、若いスタッフと共に掃除を始めている。

「サンボアは十四店あるが、チェーン店ではない。サンボアにDNAと呼ぶに相応しいものがあるとするならばそれを引き継ぎ、それぞれのバーという歴史を築いている」

サンボアの系図

※『バー「サンボア」の百年』に掲載された系図より抜粋して作製。
※店名の囲みが破線の店舗は現在は営業していない。



［堂島サンボア］には、かつてあった「オールドサンボア」の看板がある。これもまた歴史を感じさせるものの一つ。

目指せ、全店制覇! キタのサンボア

取材・文／中島 淳

「待ち合わせに」「帰る前に」扉を開ける。
梅田サンボア

猥雑で活気に満ちた新梅田食道街の空気が、扉一枚隔てるとスッと背筋が伸びた雰囲気に変わる。写真は右から北サンボアのマスター大竹氏の叔父でこの5月で引退する山森齊（ひとし）さん、彼に代わる大地（おおじ）範宏さん、アイデアマンで料理上手の店主・熊谷道禧（みちよし）さん。2017年で30年を迎えた。

☎06-6312-8987
5:00PM～11:00PM
（土曜3:00PM～8:30PM）
日・祝休

創業72年。「お初天神」と常連は呼ぶ。
北サンボア洋酒店

類希な物語を育んできた艶っぽい街に溶け込む外観。カウンターにある曲げ木の肘掛けがグラスを持つ手と相性よしの高さにある。マスターの大竹順平氏が酒を注ぎ、氷をかき混ぜる音、客の話し声……の響きが実に心地よく、自らもいい音の一員でいたいと思わせる。界隈の歴史がわかる写真もここならでは。

☎06-6311-3645
5:00PM～11:00PM
日・祝&第2土曜休

「背中を見せて」飲むことの大事さ。
堂島サンボア

本誌で何度も紹介した名店。江弘毅（P6）はしばしば、磨き上げられた真鍮の肘掛けや足置きを「ビカビカ」と表現するが、さもありなん。人生の先輩や来阪客をお連れしたら、帰る頃には「いい店ですね本当に」とため息をつきながら賞賛する。微笑みながら心の中でドヤ顔する機会は、この先も何度も訪れるであろう。

☎06-6341-5368
5:00PM～11:30PM
（土曜4:00PM～10:00PM）
日・祝休

島民_118.indd 5 2018/04/21 15:29

扉が開いているので、店の中のあらゆるところを丁寧に磨いている様子が外からも見える。北新地ではおなじみの光景だ。

鍵澤さんはこの店の3代目であり、何度も登場した鍵澤正男氏の孫にあたる。いつものバーコートではなく、暑い季節にはTシャツ姿で精を出す姿は、「自分は『ここを守る』という考えしかない」との言葉を裏付けるようだ。

そこから少し北東へ行くと、［北新地サンボア］がある。店主の新谷尚人さんの師は鍵澤時宗氏。そう、出征した兄・正男氏に代わって［堂島サンボア］を守った人物である。時宗氏は若い頃は理髪店に奉公していた「素人」だったそうだが、戦後、昭和26年（1951）に［南サンボア］を開店。また昭和61年には［サンボア・ザ・ヒルトンプラザ店］を開店している。

今や東京の浅草と銀座にも店舗を構える新谷さんは、学生時代にアルバイトとして［南サンボア］に入店。卒業後、高校の英語教師として働きながら、［ヒルトンプラザ店］の開業と同時に入店する。その後、平成6年（1994）に独立を果たし、［北新地サンボア］を開店した。そして、その新谷さんのもとからは、2013年、［天神橋サンボア］が独立を果たしている。このように100年におよぶサンボアの系譜は、中之島の周りで脈々と受け継がれ、街の中で歴史を刻んでいるのだ。

『バー「サンボア」の百年』の著者が語る
「岡西繁一は18歳で創業したのです」

1961年生まれ。現在は北新地、銀座、浅草3店の店主を務め、大阪と東京を行き来する日々。本の書評を見た岡西繁一氏の娘さんから連絡があった話は、3刷のあとがきに書き加えたそう。

創業者・岡西繁一のことを足かけ8年にわたって調べ、様々な関係者へも取材したのですが、結局は「出生地、生まれ年、家族親戚筋、何もかもが不明」（同書）とする以外になかった。ところが本が発売されてひと月後の今年1月、朝日新聞の書評を見たという女性から「『岡西繁一』という名前があったので」と［堂島サンボア］に電話があった。なんと、岡西の娘さんです。お蔭でこれまでの謎が一気に明らかになりました。

広島県の三次だと想像していた出身地は、淡路島の五色町（現・洲本市）だった。明治33年（1900）生まれで、「岡西ミルクホール」創業時は18歳だった。昔の10代は老成していたのですね。四男に生まれ、医者をしていた兄の遺産分けを元手に商いをするつもりで家を出たようです。旦那衆との付き合いが多かった岡西は清元を習い、三味線も相当の腕前だったようで。大戦の狭間、ハッピーだった大正ならではの話です。

いろんな商売に手を出すのが好きだった彼にとっては、サンボアでも何でもよかったのかもしれません。それが100年も続いているのは、「店の人間もお客様もみな大きな流れで出会う異邦人。けれどその歴史には一人ひとりの個人が紡ぎ合わさっている」ということではないかと思います。

『バー「サンボア」の百年』新谷尚人（2,000円＋税・白水社）

大阪に8店、京都と東京に3店、日本中にファンを持つバー［サンボア］。その1世紀にわたる歴史や人間模様を、関係者の証言や資料を丹念に集め詳述。店舗が多いことから大阪に関する部分は多く、街の歴史や時代に翻弄されながらも生き抜いた人々の人物伝としても読み応えがある。

大相撲を観ながら飲む至福の夕方。
天神橋サンボア

田仲一彦さん・あゆみさん夫妻がもてなす開業6年目のサンボア。店先の暖簾に箱型14インチのカラーテレビ、掛け時計、電電公社の黒電話……と店主が目指した和のテイスト＋商店街の街場感に「サンボア」の空気が無理なく溶け合い、理屈抜きに居心地の良い空間。限定10食のカツサンドなどのアテも逸品だ。

☎06-6360-4212
4:00PM～11:00PM
火曜休

色気のある紅い壁と伝説のバックバー。
北新地サンボア

鍵澤時宗氏から河村親一氏へ引き継がれた旧神戸朝日会館の名店［コウベハイボール］。ビル改築で平成2年（1990）に閉店したが、そのバックバーは新谷尚人さんが開いたこの店で蘇る。写真の前田正和さんは酒も料理も評判の店長。カウンター下に並ぶ小さな真鍮板に、今はなき常連客の名前が刻まれている。

☎06-6344-5945
3:00PM～0:00AM
（祝日～10:00PM）
日曜休

セントラルステーションの面目躍如。
サンボア ザ・ヒルトンプラザ店

キタで唯一、着席だけなのはこの店の初代・鍵澤時宗氏の［南サンボア］の流れを汲んでいるから。ガラスの器に入ったキュウリのピクルスが酒呑みを泣かせる。15時半までなら「飲みながらカレーを食べられる」幸せもこの店ならでは。店長・伊與忠克さんの目印、グレーのジャケットは「堂島」の先代、鍵澤正氏の形見だ。

☎06-6347-7417
11:00AM～11:00PM
無休

島民_118.indd 6 2018/04/21 15:29

BAR Hardi

バーテンドレスの池田育世さんの店。マンハッタン（上）はベースをジムビーム・ライ（1,080円）、フォワローゼズ・ブラック（1,080円）と使い分けたりしてくれる。チャージ870円。

バー アルディ
☎06-6343-2100
6:00PM～3:00AM（土曜・祝日～0:00AM）
日曜休

江弘毅のバーで飲むことについて、毎日考える。

多分、「居酒屋」や「スナック」などとちがって、「バー」という単語がどういう酒場を意味しているのかが共通するという前提で、バーについて書いていくことにする。

うまい酒を飲むなら、断然バーである。日本酒やワインといった醸造酒はそのまま飲むことが多いが、バーで扱う種類は、王道のウイスキーにしても、ストレート、水割り、ソーダ割りほか、カクテルにして飲むことも多い。ジンやラム、ウオッカといった「白系」のスピリッツは、大元にカクテルがあって、そのお陰でバーでの楽しみ方、すなわち洋酒のおいしさ及び世界の広さを知るきっかけになる。

北新地はじめキタにはここで紹介する［アルディ］や［エルミタージュ］、［ヒラマツ］といった、カクテル・コンテストのコンペティターとしての腕利きバーテンダーが日常的にカクテルを客に出している。

飲みたい酒、飲みたいカクテルのためにバーに行く。そしてたとえば同じマティーニでも、ジンの銘柄を変えてみたりでぴったりの味を覚えたり、どの店のどのバーテンダーのそれがしっくりくるのかなど、そういうことが身についてくるとぐっと楽しみが増える。

こう・ひろき　作家・編集者。前・本誌編集発行人。『いっとかなあかん店 大阪』『いっとかなあかん神戸』（共に140B）はじめ、現場のライブ感と思索に溢れた文体で、食べること飲むことについての著作多数。また、最近は大阪弁で書かれた文学作品についての考察にも力を入れており、『K氏の大阪ブンガク論』（仮題）がミシマ社より今夏刊行予定。

島民_118.indd 7　2018/04/21 15:29

Bar HERMITAGE

柿のカクテル（1,400円）は、カルバドスがベースでパッションフルーツのリキュールが隠し味。すごい発想だが、なるほどなあ、のうまさ。チャージ800円、別途サービス料10%。

大阪の北新地のバーはフレッシュな季節の果物を使ったカクテルを出す店が人気を博している。日本バーテンダー協会のカクテルコンペでも「フルーツ部門」というのがあり、1998年に「エルミタージュ」をオープンした田外博一（たげ）さんが入賞を連発したこともあって、とくにここ20年ぐらいの傾向のようだ。

「エルミタージュ」ではイチゴやブドウなどに加え、柿やキンカンなど「和風」のカクテルも定評となってきた。

生ジュースのうまさがばーんと表に出たカクテル、フランス料理のソースよろしくどろっとした果実の粘土を食べる感覚のものなど、レパートリーは広い。現在進行形でどんどん新しいフルーツ・カクテルが生まれるのも北新地のバーの特徴だ。

注文する際は、果物屋の生ジュースススタンドを見つけて、その日の気分で好みの果物を選ぶような感覚でもいいし、「さっぱり酸味が爽やかなカクテル」という言い方でもしっくりくる。

バー エルミタージュ
☎06-4797-0636
7:00PM～3:00AM
日曜休

King of Kings

万博の頃の近未来的なインテリアが見事。酒はオールド・バー（シングル500円）。

キングオブキングス
☎06-6345-3100
12:00PM～11:00PM
日・祝休

Leach Bar

バーの空気感は酒の味を変える。これは確かだろう。

「どこで飲んでもスーパードライの中身は同じだから」なんてことを言い出すと、ぐっと世界が狭くなってくる。

人の味覚は変容する。目の前でバーテンダーが自分のためにシェイカーをカシャカシャやってくれているからおいしくなる。そういうふうに思わないとバーは楽しくない。そのバー全体の空気をつくっているのが店自体で、だからこそバーは内外装にこだわる。

「リーチバー」や「キング・オブ・キングス」のバー空間は、「つくって出来る」ものではないとつくづく思う。それが「時間」が加わった古いバーの魅力である。

リーチバー
☎06-6441-0983
11:00AM～11:45PM（LO）
無休

大阪ロイヤルホテル（現リーガロイヤルホテル）のオープンに際して、陶芸家バーナード・リーチが「バーではなく一つの部屋として」設計した希有なバー空間。

島民_118.indd 8 2018/04/21 15:29

カクテル好きなら思わず見入ってしまうカクテル・メニュー。世界的評価の店がキタにあるのだ。絶品のヴューカレーは1,550円。チャージ800円。

BAR HIRAMATSU

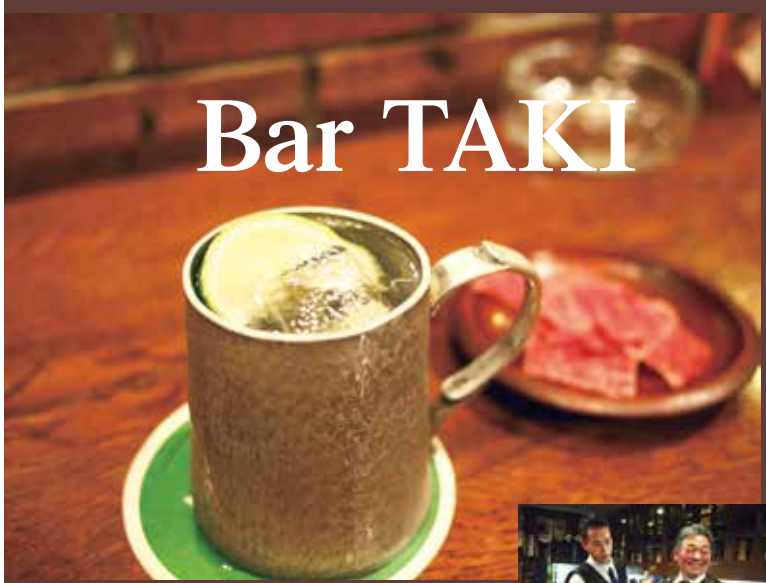
バーヒラマツ梅田
☎06-6456-4774
4:00PM～1:00AM
不定休

「ヒラマツ」は19世紀のクラシックなカクテルに力を入れている、とても特徴のあるバーだ。

例えば「ヴューカレー」。材料はコニャック、ライ・ウイスキー、スイートヴェルモット、ベネディクティンにアンゴスチュラビターといった、フランスのブランデーから米南部のウイスキーまでをつかったカクテル。ロンドンやパリ、ニューヨークでも再評価されているとのことで、ハーブやビターのニュアンスが良い感じで、さすがにうまい。

これらは1930年のカクテル定本『サヴォイ・カクテルブック』などにも登場するカクテル。カクテルについての研究と知識に関して並ぶバーテンダーがいない平松良友さんならではのカクテルだが、ただそのままのレシピだと現代の味覚嗜好とはかけ離れることもあって、酒の量のバランスなど若干のアレンジが加えられて出される。やはり「いま飲んでおいしいかどうか」が基本であって、1世紀前の古いレシピを見つけてそれを再現することではないのだ。

Bar TAKI



これがカンカン（972円）。店内には昔ながらのジュークボックスがある。フランシス・レイの「続エマニュエル夫人」のジャケットがリストアップされていた。チャージ540円。

バー瀧（たき）
☎06-6345-5727
5:00PM～0:00AM（土曜～11:00PM）
日・祝休

この「瀧」は「カンカン」が看板の店だ。「カンカン」とは、ジントニックとジンライムの中間的なカクテルで、錫製のマグカップでだされることからそう呼ばれてきた。ジンは行燈看板にあるように、ビーフィーターだ。

客のほとんどが注文する必殺の名物。同時に出てくる突き出しの甘いジャーキーと、店主の「最後にライムしがんでください」という台詞もおなじみだ。

星の数ほどある酒の種類とそれの何乗かのカクテル。もちろん店も。そんなバーの世界で、その店のゆるぎない定番があるというのはとても安心出来る。その安心は、1杯目か2杯目か、その時の客の状況や好みにあわせてレシピを変えるバーテンダーの感覚と腕によって成り立っている。

人の味覚は変容する。データや情報ではないのだ。その「今日の自分の調子」のようなものを「今日の1杯の酒」で楽しめるかどうかにバーでのあれやこれやがある。

島民_118.indd 9 2018/04/21 15:29

サタデー北新地ウォーキング

Walk in Kitashinchi, on Saturday.

取材・文／石原 卓（本誌）

休日とは違う、北新地の「安息日」。

夜の高級歓楽街、大阪・北新地。平日は高級クラブやラウンジがひしめき合って、イブニングドレス姿のホステスや、イカついブラックスーツの黒服が立っている街。そんな北新地も土曜日ともなるとガラリと表情を変える。

クラブやラウンジは社用族御用達という理由もあるのだろうが、いっせいにお休みとなる。したがって派手な衣装のホステスも蝶ネクタイの黒服もこの街から消えるのだ。とはいえ、永楽町通、上通、本通、浜通に至るまで、ところどころに人の姿がちらほら。お酒だけを楽しめるバーは、実は土曜も開店しているお店がほとんどだ。

そこに集う客たちは休日の家族サービスから逃れた者、あるいはそもそも土日をもて余す単身者や単身赴任者。馴染みのバーの平日とは違うアットホームな雰囲気で、酒だけを楽しめる「安息日」となる。酒だけを飲むのなら、ただ酔いたいのなら、福島界隈や天満界隈は平日以上のにぎわいだし、財布にも優しいのだけれど、それなりの楽しみだってこの街にはあるのだ。

平日では数多のお客でにぎわうバーであっても土曜日には常連だけの時間が流れる。日々の北新地の噂話から店主の過去の失敗談など、なんともまったりな時間が流れる。ま、北新地のお店で結婚式の二次会などがあったりすると大勢の若者が騒いでいて興醒めだし、キャバクラという業態も営業をしているのだが、やっぱり土曜日特有のゆったりした時間は、酒場だらけの北新地の安息日だと思う。

勝手気ままに楽しむサタデー・ナイト。

浜通の中間の雑居ビルに店を構える［BAR際］にも、安息日たる常連デーがやってくる。長く映画業界で活躍していたオーナーママと、お料理自慢の娘さん二人が切り盛りする。土曜日には常連たちがゆったり酒を楽しみながらプロジェクターで映画を鑑賞していたり、自らレコードを持ってきて、みんなでオペラ鑑賞なんて流れになってみたり……。思い思いの北新地の土曜日を楽しんでいるバーだ。

［BAR荻窪］は、今年で3年目を迎えるまだまだ新しいお店。オーナー・バーテンダーの荻窪誠さんは、北新地の有名店［覇王樹］で修業を積んだ苦労人。独自のカクテルレシピを新聞で連載していたりする、街場の本格派バーテンダー。一人で切り盛りするこの店の土曜日には、北新地の住人から歌舞伎役者までが、こっそり訪れて酒と向き合っている。

まだまだ土曜日の北新地は奥が深そうだ。看板に惹かれて入るもよし、ミナミとは違う安心感で自分好みのサタデー・バーを探すのも悪くないかもしれない。

BAR 際（きわ）
☎06-6343-0050　8:00PM～2:00AM　日・祝休

バー荻窪（おぎくぼ）
☎06-6347-5700　8:00PM～5:00AM　日・祝休

島民_118.indd 10　2018/04/21 15:29

ナカノシマ大学
NAKANOSHIMA UNIVERSITY

21世紀の懐徳堂プロジェクト

「堺トラム」がグッドデザイン賞を受賞。ファンサービスも年々拡大中!

私鉄王国・関西の名脇役たち

わずか5・5kmの超地元密着系鉄道が、全国の人々から愛される理由とは?

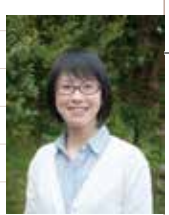
◎今月の授業

【ローカル鉄道】

2018年6月講座

「すごいぞ! 関西のローカル鉄道 ①南大阪編」

講師／田中輝美（ローカルジャーナリスト）



田中輝美（たなか・てるみ）
島根県浜田市生まれ。大阪大学人間科学研究科修了。山陰中央新報の記者を経て、フリーのローカルジャーナリストとして島根に暮らしながら、地域のニュースを記録・発信。『ローカル鉄道という希望』（河出書房新社）で交通図書賞奨励賞受賞。JR完全乗車を達成した「乗り鉄」の顔も。

関西のローカル鉄道をめぐる講座が待望のシリーズ化。まずは南大阪を走る個性派2社から出発進行!

私鉄王国と呼ばれる関西だが、大手5社だけが鉄道にあらず。規模や路線距離では劣るものの、個性的なローカル鉄道は数多い。それらは都市交通網の中で有機的に機能するものもあれば、観光路線としての性格が強いもの、あるいは「地元の足」として地域と共に歴史を重ねてきたものなど、さまざまな顔がある。

新しく始まるこのシリーズでは、こうしたローカル鉄道にスポットを当てる。講師を務めるのは、日本全国のローカル鉄道や地方路線をくまなく取材している田中輝美さん。昨年8月講座にもご登場いただき、満員御礼となった。

人口減少や都市部への経済圏の集中など、ローカル鉄道にとって頭を悩ませる問題は多い。しかし、工夫とアイデアで活路を見出し、あっと驚く手法で乗客の確保に努めている鉄道もまた多い。各社の奮闘ぶりと共に、車両紹介や沿線風景などの旅情もたっぷりご紹介します。

募集要項

「すごいぞ! 関西のローカル鉄道 ①南大阪編」

日時／2018年**6月13日**（水）
7: 00PM～8:30PM頃（開場6:30PM～）
会場／大阪市中央公会堂 小集会室
受講料／2,000円
定員／80名
主催／ナカノシマ大学事務局

お名前・ご住所・電話番号・人数・講座名を明記の上、下記までハガキ、ファックス、もしくはHP内の応募フォームからお申し込みください。複数名でご参加希望の場合、ハガキ、ファックスについては、人数分の必要事項を明記してください。

〒530-0047 大阪市北区西天満2-6-8 堂島ビルヂング602号
「ナカノシマ大学6月講座」受付係　FAX.06-6484-9678

※先着順で受付後、**5月20日前後より**受講票をお送りします。
※受講料は講座当日に受付にてお支払いください。
※定員に達した時点で申し込みは締め切らせていただきます。
※当日のお車ならびに自転車でのご来場はご遠慮ください。

ナカノシマ大学の最新情報は
https://nakanoshima-daigaku.net/

ケータイやスマホからはこちら!→

お問い合わせ
☎06-6484-9677
（ナカノシマ大学事務局）

島民_118.indd 11　2018/04/21 15:29

天満天神繁昌亭
毎月25日のお楽しみ

天神寄席 噺のあとさき

五月席のご案内

申込受付中

◉お題【食】

「落語食堂」

「落語食堂―らくしょく―」という毎日新聞夕刊の連載をご存じだろうか。上方落語のネタから着想を得た料理を辻調理師専門学校の講師陣が考案し、桂吉坊さんがそれを食べながらお喋りをするという内容だ。今回の鼎談ゲストはこの連載を6年間にわたり担当していた毎日新聞夕刊編集長の松井宏員さん。ネタは「落語食堂」で取り上げられたものばかり。どんな美味しいコースになるのか楽しみだ。

落語／桂団治郎「東の旅発端 煮売屋」
林家愛染「七度狐」
桂枝三郎「地獄八景」
桂吉坊「はてなの茶碗」
桂米二「青菜」
鼎談／「食を以って天となす」
ゲスト／松井宏員（毎日新聞夕刊編集長）
高島幸次（大阪大学招聘教授）
桂春團治

松井宏員さんは大阪の食に精通し、立ち飲みなどに関する著書も。

トリは桂米二さんによる、上方の初夏を象徴する滑稽噺「青菜」。

「落語食堂」ではコメンテーターを務める桂吉坊さんは「はてなの茶碗」。

イラスト／フジワラトモコ

ナカノシマ大学でお得な前売り券を発売中！

開催日／**5月25日**（金）
開演時間／6・30PM～（開場6・00PM～／受付開始5・45PM～）
受講料／2300円（通常：前売2500円／当日3000円）
お支払い方法／当日（5・45PM～）、繁昌亭入口付近の「ナカノシマ大学受付」にてお支払いください。
※予定枚数に達し次第、予約受付を終了します。※ナカノシマ大学では当日券の販売は致しません。
●お申し込み方法、お問い合わせ先はP10を参照してください。

三月席のニコマ

御来場御礼

鼎談／**葬礼を祝えるか**
久坂部羊（作家・医師）　桂春團治　高島幸次

高　久坂部羊さんは天神寄席鼎談ゲストで過去最多の4回目の登場です。現役医師であり、作家でもある久坂部さんの新刊『祝葬』は、早死にの医者の一族の話ですね。

久　縁起でもない小説を書いたと思われるかもしれませんが、決してそんなことはありません。誰でも絶対に死ぬのですから、楽しく上手に死ぬ方がいい。そのためには死から目を背けるよりも、死を笑ったり、楽しんだ方がいいじゃないですか。葬式に参加する人も笑った方がいいんです。

春　まあ、他人はともかく自分の死に関しては難しいところちゃいますか。なかなか笑えませんよ。

高　師匠もそろそろ古稀ですからね。

春　せやけど、テレビでは人生100年の時代が来るとも言うてますな。

久　恐ろしい時代ですよ。健康な生活を送ってきた人は、なまじ体力があるぶん、寝たきりになって快復の見込みがない状態でもなかなか死ねない。だから私は「ピンピンコロリ」がいいと言ってるんです。不摂生の人は適当なところでコロっと死ねるんですけどね。

高　長生きも善し悪しだということか。

久　人間は自然のもので あって、品種改良しているわけではない。必ず年齢の影響は出てきます。歳をとってから「あ、しまった」と思わないように、みなさん今のうちから不摂生を！

高　それなら師匠は心配いりませんね。

久　師匠の最期も私に看取らせてくださいね。

春　縁起でもない！

島民_118.indd 12　2018/04/21 15:30

今月のテーマ【銅像】

中之島が銅像だらけなのはご存じの通り。有名人から芸術作品まで、
銅像のみなさんの声に耳を澄ませ、街を見つめ直してみよう。

取材・文／大迫 力（本誌）

コメンテーター／五代友厚さん（の銅像）

大阪で銅像と言えばこの人。中之島周辺に立ったり座ったり、3体もの銅像が建てられる愛されぶりは、さすがは「大阪の恩人」（@織田作之助）。それだけ貢献度が高いということ。

激動の時代に学んだ青年たちの「志」です

適塾と懐徳堂
未来を拓く四つの彫像

日本生命東館の北側に新しくできました。この場所のすぐ近くに、かつて「懐徳堂」という学問所があったことをご存じでしょうか？　また、東側には緒方洪庵先生が開いた適塾があり、今も史蹟として遺されています。江戸時代後期から明治初期にかけて、このあたりは日本の文教の中心地でありました。そうした時代に学んだ学生たちの志を、4人で表現しているのです。ちなみに、銅ではなくアルミニウム製です。

大阪の学問のレベルが高かったことは私もよく知っている。親交のあった福澤さんも適塾の出身だったね。ユニークな人物をたくさん輩出したのは、東京とは違う個性を認める自由な学風があったからこそだろう。学生の志を4対で表すというのもユニークだね。ちょっと回りくどい気もするが…。

大坂という土地は私が見出したのだよ

北御堂
蓮如上人

あれは私が82歳の時、今の大阪城のあたりに石山本願寺を建て、その時に初めて「大坂」という地名を使ったのだ。『御文章』の「大坂建立章」が、歴史上初めて用いられた文献だよ。みんな、「御堂さんの鐘が聞こえる場所で商売がしたい」と慕ってきてくれてね。今も近所の会社の人たちが、昼休みにお弁当を食べに来てくれる。まあ、ゆっくりしていきなさい。

これはこれは蓮如上人。今の大阪があるのも、最初にあなたが目をかけてくれたからです。石山本願寺ができた3年後に亡くなっているということですから、大阪へ来られたのはずいぶん晩年だったのですね。いやはや、編み笠のディテールあたりもリアルに表現されていて格好いいですねえ。

靱公園
「恩愛」ご一家

こんにちは。靱公園の東園、ケヤキ並木の奥のところに私たちはいます。山文商事株式会社さんに、創業100周年記念事業として建てていただきました。ここへ来たのは30年近く前のことですが、私たちがお手本になったのか、仲のいいファミリーの姿が今もたくさん見られるのは嬉しいことです。実はそれぞれに名前があるんですよ。今度ゆっくり見ていってくださいね。

「変ってきた時代」

仲睦まじいご家族や可愛らしい子どもたちの笑顔は、見ている方もほっとした気分になるね。おや、みなさん、よく見ると実にお洒落だ。「変ってきた時代」の奥さんはスカーフにツバメのようなブローチ、ご主人はコーデュロイ風の生地にレジメンタルタイ。「姉」のお姉さんのベルトも凝ったデザインだね。

現代の公園の風景を先取りしてみました

実はすごい先生に作ってもらったんだぞ

堂島米市場跡記念碑
少年少女

わーい、たくさんお米ができたよ。嬉しいなあ。あ、子どもだと思って甘く見ちゃいけないよ。僕たちを作ってくれたのは、横江嘉純さんといって、有名な彫刻家の先生なんだぞ。広島の平和記念公園にある「祈りの像」や東京駅前の「愛の像（アガペーの像）」も横江先生が作ったんだから。

おお、少年少女よ。君たちは友達かな、それとも兄妹かな。橋のたもとでひっそりと遊んでいるものだから、よく知らなかったけれど、高名な作家の方の作品だったんだね。堂島の米市場は、経済の中心地だった大阪の核と言える場所だった。そんな歴史を現代にも伝え続けてくれてありがとう。

島民_118.indd 13　2018/04/21 15:30

トウミン月報

2018年5月1日発行

キテ・ミテ中之島2018は中央公会堂とコラボ企画も

京阪中之島線の駅にアート作品が飾られ、中之島全体が活気づく「キテ・ミテ中之島」が5月19日よりスタートする。今年は中之島線開通10周年に加え、中之島のシンボルの大阪市中央公会堂が100年を迎えるという記念の年。「こころスイッチ、和気アイアイ」を合言葉に、恒例のアーティストや沿線の子どもたちによる作品展示以外にも、クッキング教室やクルーズなどの体験型のイベントが目白押しだ。

また、6月2日は大阪市中央公会堂で、普段は非公開の特別室や大集会室が開放され、自由に見学することができる。その他、なにわ橋駅に作品を展示しているアーティストによる作品解説に加え、公会堂スタッフにより館内ガイド、また、100周年を祝うのし袋（めで鯛）制作のワークショップなども企画されスペシャルデーとなっている。ぜひ、HPでスケジュールを確認してから出かけてみよう。

駅からはじまるアートイベント
「キテ・ミテ中之島2018」
期間／5月19日（土）～6月24日（日）　観覧無料
（改札内は入場券もしくは乗車券が必要）
問い合わせ☎06-6945-4560
（京阪電車お客さまセンター／
平日9:00AM～7:00PM、土曜・休日は5:00PMまで）
◎オープニングセレモニーや手話演劇、コンサート、
ワークショップの日程や会場、
参加方法は駅設置のチラシやHPを参照

米團治×松喬の競演 紳士倶楽部で楽しむ落語会

大阪倶楽部では、今年も恒例の「落語を楽しむ会」を開催。大阪倶楽部といえば、大正3（1914）年に大阪財界人の社交倶楽部として設立し、国の有形文化財に指定され、中之島図書館や綿業会館などとともに、大阪が誇る近代建築の一つだ。会員制の倶楽部なので普段は入ることができないが、落語会やコンサートなどのイベントでは会員でなくても参加が可能。今回の落語の会では、五代目桂米團治さん（右）と、昨秋、江戸時代から続く由緒ある名跡を襲名した七代目笑福亭松喬さん（左）という上方落語の大名跡を継承しているエース二人が競演する。洋館にお囃子が鳴り響き、さて、どんな噺が飛び出すのか。演目は当日のお楽しみ。

大阪倶楽部「上方落語を楽しむ会」
桂米團治・笑福亭松喬の上方大名跡競演
日時／6月15日（金）（6:30PM開演）
会場／大阪倶楽部4階ホール
料金／3,500円　※当日のキャンセルは全額負担
応募方法／「往復はがき」に郵便番号、住所、代表者氏名、電話番号、
参加希望人数（最大2名）を記入し、下記の宛先まで郵送。
〒541-0042　大阪市中央区今橋4-4-11　大阪倶楽部「落語を楽しむ会」事務局係
申込締切／5月18日（金）消印有効
※抽選の結果、当選者には5月24日頃にハガキを発送（当選者はハガキを当日持参）

GWの最終日を飾る中之島リバーフェスタ

2016年にリニューアルし、人気のアウトドアブランド「パタゴニア・サーフ」の関西初出店などで話題の中之島バンクスが、今年開業7周年を記念して、中之島リバーフェスタを開催する。川沿いの遊歩道にはグルメマルシェや手作りグッズのマーケットが軒を連ね、お祭り気分が味わえる。

また、水辺という立地を生かしたワンコインで楽しめるクルージング、巨大なサメのジャンボバルーンやカラヤギやアヒル、ウサギやモルモットなどのかわいい動物とふれあえる動物園も登場する。初夏の風吹く中、中之島で暮らす人、働いている人も普段と違う川辺の風景に出会い、水辺の魅力を再発見できそう。

中之島リバーフェスタ
日時／5月6日（日）
10:00AM～5:00PM（小雨決行）
会場／中之島バンクス
◎イベントの詳細はHP参照
https://www.nakanoshima-banks.com/

島民_118.indd 14　2018/04/21 15:30

「同じトラジでも〝中之島に行こう〟と言ってもらえる店づくりを」

東京発のスタイリッシュ焼肉に中之島らしさを

[焼肉トラジ]店長 金 明徹さん

祖母が東京で焼肉店をやっていた影響もあり、自分も焼肉店で働きたいと思っていました。東京で焼肉といえば「トラジ」。客として通っていた時からトラジの肉の旨さは格別だと思っていましたし、何よりスタッフの接客が気持ちいいんです。自分もそれを学びたいと思い、高校を卒業してすぐにアルバイトから始めました。

働き始めてわかったのですが、名物の豪快な厚切りの「生タン」の旨さの秘密は新鮮さにあるんです。普通は冷凍ものしか出回ってないタンを、試行錯誤を重ねて冷凍しない状態（チルド）のものを使用しています。カルビも同様にチルドを使用していて、冷凍ものとは旨みがぜんぜん違います。肉の品質には本当に力を入れていますので、自信があります。

現在、東京を中心に全国に60店舗を展開していますが、実はそれぞれの店が立地やお客さまのニーズに合わせた店づくりを行っているんですよ。中之島フェスティバルプラザ店は、同じビル内にコンラッド大阪があることから、海外のお客さまも多く、お魚も召し上がっていただこうと、この4月からは牛サーロインにウニ・イクラ丼が付いた御膳をご用意しています。

コース料理でも苦手なものがある場合は、できる限りでご対応するように心がけています。海外の方はタンを召し上がる方が少ないので、そういった場合は違うメニューに変更します。また、これは当店だけの新しい試みですが、東北から九州まで手軽な値段で楽しめる日本酒の銘柄を数多く取り揃えています。僕自身が大の日本酒好きということもあるのですが、肉と日本酒がよく合うんですよね。お客さまの反応も上々です。

スタッフとアイデアを出し合いながらメニューを考え、店づくりができるのは、やりがいもありますが、責任も感じます。大阪には当店の他に2店舗あるので、これからも中之島ならではのメニューやサービスを考えていきたいですね。打ち合わせや仕事関係で来てくださった方に「美味しい」と思っていただいて、次はご家族やご友人を誘って休日に来ていただけるようなお店にしていきたいです。

祝祭へようこそ。

FESTIVAL PLAZA

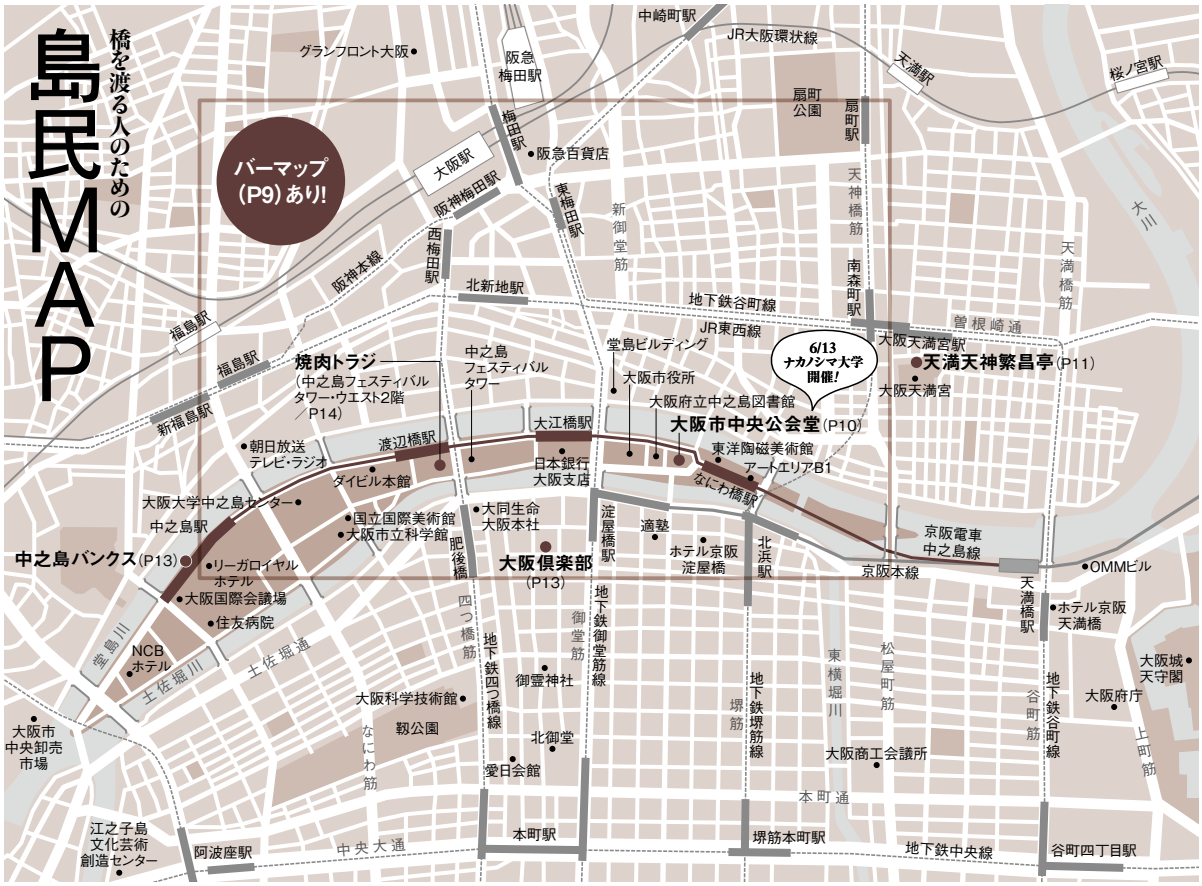
http://festivalplaza.jp/

提供／株式会社 朝日ビルディング

Information from **焼肉トラジ** 中之島フェスティバルプラザ店 [中之島フェスティバルタワー・ウエスト2階]

煙もくもく系とは一線を画す、木目をいかした半個室の和モダンな店内。ランチはジャン麺（1,000円）や石焼ビビンバ（1,300円）など手頃なメニューが揃う。毎月29日は「肉の日」と銘打ち、トラジ全店で自社牧場（トラジファーム）で育てた「トラジ牛」のお得なメニューがランチ・ディナーで食べられるほか、来店者には3,000円分の御優待券のプレゼントも。☎06-6204-4129　11:00AM～3:00PM（LO2:30PM）5:00PM～11:00PM（フードLO10:00PM／ドリンクLO10:30PM）

島民_118.indd 15　2018/04/21 15:30



『月刊島民』はここでもらえます。

●京阪グループ　京阪電車主要駅／京阪特急プレミアムカー／ホテル京阪 淀屋橋／ホテル京阪 天満橋／ホテル京阪 京橋 グランデ／パナンテ京阪天満橋／京阪シティモール／京阪モール

●大阪市北区・中央区・福島区　［書店］旭屋書店 梅田地下街店／大阪高裁内ブックセンター／紀伊國屋書店 梅田本店・グランフロント大阪店・本町店／ジュンク堂書店 大阪本店・天満橋店／MARUZEN&ジュンク堂書店 梅田店／文教堂書店 淀屋橋店／隆祥館書店　［公共施設・大学関連施設など］アイスポット／朝日カルチャーセンター／味の素 食のライブラリー／朝日放送テレビ・ラジオ／大阪企業家ミュージアム／大阪倶楽部／大阪工業技術専門学校／大阪国際会議場／大阪市中央公会堂／大阪市立科学館／大阪市立総合生涯学習センター／大阪市役所市民情報プラザ／大阪城天守閣／大阪商工会議所／大阪大学中之島センター／大阪21世紀協会／大阪府立中之島図書館／大阪ボランティア協会／大阪歴史博物館／追手門学院 大阪梅田サテライト／川の駅はちけんや／関西学院大学 大阪梅田キャンパス／慶應大阪シティキャンパス／国立国際美術館／CITYNAIL'Sインターナショナルスクール／芝川ビル／市立住まい情報センター／少彦名神社／中央電気倶楽部／適塾／ドーチカ／ホテルNCB／メビック扇町／立命館大阪オフィス／龍谷大学大阪梅田キャンパス　［店舗・医院など］アンドール 本町本店／上町貸自転車／Ultra 2nd／江戸前鰻料理 志津可／天満橋鍼灸整骨院／MJB珈琲店／エルマーズグリーン コーヒーカウンター／大西洋服店／OOO(オー)／カセッタ／喫茶カンタータ／喫茶SAWA／グランスイート中之島／黒門さかえ／コモンカフェ／The Court／サウ花店 中之島本店／ザ・メロディ／シアトルベストコーヒー新関電ビル店／じろう亭／Girond's JR／心斎橋山田兄弟歯科／住友病院／セブンイレブン大阪証券取引所店／タピエスタイル／たまがわ鍼灸整骨院／東郷歯科医院／NAKAGAWA1948 淀屋橋店／ナンジャーノ／パストラーレ／花かつ／BAR THE TIME 天神／平岡珈琲店／ビルマニアカフェ／FOLK／フレイムハウス／ミニジロー／宮崎歯科／やきとりばかや／吉田理容所／LES LESTON

●大阪市内その他　［書店］旭屋書店 なんばCITY店／紀伊國屋書店 京橋店／ジュンク堂書店　難波店／福島書店／柳々堂／ルーブル書店　［公共施設・大学関連施設など］大阪科学技術館／大阪市社会福祉研修・情報センター／大阪市立中央図書館／大阪府立江之子島文化芸術創造センター／川口基督教会　［店舗・医院など］あじさい／アートアンドクラフト／欧風食堂 ミリバール／大阪シティ信用金庫 江戸堀支店／御舟かもめ／カルチャーカフェ上方／Calo Bookshop and cafe／写真とプリント社／鳥かごキッチン／ネイルサロン スワンナ／バルピコ／ホステル64オオサカ／MANGUEIRA／Loop A

●大阪府下　旭屋書店 京阪守口店／学運堂／Books 呼文堂／水嶋書房 くずはモール店／大阪狭山市立図書館／大阪市立難波市民学習センター／大阪大学企画部広報・社学連携事務室／大阪大学 21世紀懐徳堂／大阪大学本部／大阪府立中央図書館／摂南大学 地域連携センター／野村呼文堂／郵政考古学会／ゆったりんこ／連携考房 童子

●大阪府以外　ジュンク堂書店 西宮店／恵文社 一乗寺店／水嶋書房 丹波橋店／伊丹市文化振興財団／川のほとりの美術館／納屋工房／タバーン・シンプソン／百練／奈良県立図書情報館／龍谷ミュージアム

●東京　往来堂書店(千駄木)／BOOKSルーエ(吉祥寺)／B&B(下北沢)／隣町珈琲(荏原中延)／ONLY FREE PAPER(東小金井)／かもめブックス(新宿)

◎バックナンバーが見られます。

最新号の発行と同時に、ひとつ前の号がweb上で閲覧できるようになります。創刊号から見たい方はこちらから。https://nakanoshima-daigaku.net/about/tomin/

◎定期購読も受け付け中です。

毎月確実に読みたい方は、ぜひお申し込みください。まずは下記の電話番号までお問い合わせ下さい。

次号予告　中之島プロデュース

おかげさまで10周年。ローカルメディアに関わる人たちと共に、月刊島民というメディアや中之島の個性を見つめ直してみよう。

●『月刊島民』vol.119は2018年6月1日発行です!

編集・発行人／大迫 力(株式会社140B)
編集・発行／月刊島民プレス
若狭健作　綱本武雄(株式会社 地域環境計画研究所)
松本 創　山國恭子(株式会社140B)
〒530-0047 大阪市北区西天満2-6-8 堂島ビルヂング602号
TEL.06-6484-9677　FAX.06-6484-9678
制作進行／堀西 賢(ALEGRESOL)
デザイン／山崎慎太郎
表紙イラスト／奈路道程
印刷／佐川印刷株式会社

島民_118.indd 16　2018/04/21 15:30

月刊島民 中之島 118号 2018年5月1日発行 編集・発行人／大迫 力（140B）編集・発行／月刊島民プレス 〒5300047 大阪市北区西天満2-6-8 堂島ビルヂング602号 定価0円 Printed in Japan

HIEIZAN BIWAKO PANORAMIC ROUTE

比叡山・びわ湖

山と水と光の廻廊

いっせいに芽吹く山の樹々。
みずみずしい緑、
若葉の香りが誘う廻廊の春。

2018 SPRING

西塔 浄土院

文化庁認定 日本遺産「琵琶湖とその水辺景観―祈りと暮らしの水遺産」

■交通アクセス

◎京阪電車 出町柳駅から叡山電車 八瀬比叡山口駅のりかえ叡山ケーブル・ロープウェイ

◎JR 京都駅、京阪電車 三条駅・出町柳駅から比叡山ドライブバス

◎JR 比叡山坂本駅（連絡バス）・京阪電車 坂本比叡山口駅から坂本ケーブル

◎京都・大津市内より比叡山ドライブウェイ・奥比叡ドライブウェイ

山全体に100のお堂、東堂・西塔・横川をめぐるシャトルバス

比叡山・びわ湖＜山と水と光の廻廊＞
https://www.hieizan.gr.jp/

比叡山延暦寺
http://www.hieizan.or.jp/

比叡山振興会議
☎077-529-2216

島民_118.indd 1 2018/04/21 15:29