

月刊島民

中之島

Vol.16 2009 11/1

橋を渡る人の「街事情」マガジン



ナカノシマ大学

旭堂南海・春野恵子

「上方古典芸能を知る
～講談vs浪曲～」
申し込み受付中!



マル
市場で逢いまじょ。

朝も夜も 逢いましょう。

水曜日は夕市
11月は4、11、25日
4:00PM～8:00PM

10月から中之島でも始まった
「大阪マルシェほんまもん」。
近畿各地から、こだわりを持った
生産者の方々が、中之島めがけて、
自慢の一品を持って集まってくれている。
会社帰りに寄るも良し、
朝の散歩がてらも良し、
一番近くにいる我々島民としては、
生活の一部として利用したい。

取材文／大迫力(本誌)

打って変わって夕市はこんな感じ。なんとも寄り道ゴコロをくすぐる表情に。
開催時間も帰りがけにちょうど良い。

**このマルシェが
街の風景になつてほしい。**

人で賑わってるのを見て、ギター持つた兄ちゃんが勝手に歌い出したりして、
その兄ちゃんのギター・ケースが札束で
いっぱいになるとか、端っこの方でベ
レー帽かぶつたおっちゃんがスケッチ
始めてるとか、そういう「売る・買う」
以外のことがマルシェではどんどん起
こつてほしい。野菜を媒介にして、出
会いの場のようになつてほしいんです。
ここで出会ったお客様と売り子が結
婚したりするくらいになれば、大阪マ
ルシェは成功やと思います。

土曜日は朝市
11月は7、14、21、28日
9:00AM～2:00PM

晴れ渡る空の下、新鮮な野菜が並ぶ。背景の土佐堀川には
アクアライナーが悠々とクルーズ。はっきり言って、気持ち良すぎます。



**大阪マルシェ「ほんまもん」
福島征二事務局長に聞く
「島民よ、マルシェでは
もっと“お喋り”を!」**

たとえばスーパーで野菜を買おうと
すると、選択肢が少ないのでしょ。野菜
の種類が少ないという意味ではなく、
キユウリでも大根でも一種類しかない。
でも、キユウリひとつとっても作り手
によって味が違うんですよ。野菜でも
果物でも、料理の方法やいつ食べるか
によってベストなものがあつて、どれ
を選べばいいかは店の人とお喋りせん
と分からないんです。そういう体験を
大阪マルシェでどんどんしてほしい。
だから、売り子だけじゃなくて買ひ
に来た人も喋つてほしいんです。あれ
これ聞いて、食べて、それでもし美味
しくなかつたら「おっちゃん、これア
カンかったわ」って次に来た時に言え
ばいい。野菜は「工業製品じやないから、
食べてみないと分からぬ場合だつて
ある。そうやってコミュニケーション
をする中で、自分にとつての「ほんま
もん」を見極められるようになると思
います。僕も農業をやっているから分
かるんですが、作っている人は食べて
くれる人の声を聞きたいんですよ。



お湯を注げば淡路島の味。
淡路華饌研究会の
オニオンスープ

淡路島の名産品である玉ねぎを炒めてから乾燥させ、パウダー状にしたもの。なんと100kgの玉ねぎを40kgになるまでじっくり火を通してから、その旨み凝縮度は推して知るべし。お湯を注ぐだけでインスタントとは思えない、上品な味のオニオンスープに仕上がる。炒めものやチャーハンの隠し味にするなど調味料としての使い方も。15~16杯分となる80g入り450円(オープン価格)。1杯分ずつのスティックタイプも。



有機栽培、だからウマい！
オーガニック淡路島の
ピーマン

新規就農者4人で出店する「オーガニック淡路島」。そのうち2人は農林水産省が自然界の力で生産された食品に定める「有機JAS」の認定を持つ。設備を使わない露地栽培で育った野菜は南淡の自然の恵みをたっぷり受け、どれもしっかり味が濃い。中でもピーマンは「これを食べてたら、子供の頃ピーマン嫌いにならんかったのに！」と、福島事務局長も絶賛。苦味はあるものの嫌さはなく、かすかな甘みもある。1袋150円。



「熊野本宮大社献上品」。
なにわの畜産広場の
赤卵

「神社にお供えしていたら、以前の宮司さんが『この卵は生きどる』って」と生産者の田中さん。宮司(故人)の勧めで献上が始まったのは20年ほど前。毎年の春期大祭の折りには神社へ納められる。添え書きに入る「八咫鳥」のマークはその証だ。海藻を食べ、湧き水を飲んで育った鶏の卵には五大栄養素がまんべんなく含まれ、低カロリーかつ血压を下げる効果もあるそうだ。小玉10個入り220円、L・M混合10個280円。ゆで卵50円も。



食べた瞬間、「ご飯お代わりっ」。
つばさプロジェクトの
鉄火みそ

農業体験ツアーの企画を行う「つばさプロジェクト」では、農家手作りのお土産ものも販売。こちらは海南市の「農村婦人の家」という郷土料理研究会が作ったもの。味噌の中に山椒の実・ごぼう・炒り大豆・ちりめんじゃこなどがたっぷり練り込まれ、「おかず味噌」の名前の通り、ご飯と相性抜群。日本酒のアテにもなるし、お湯を注げば具だくさんの味噌汁にも早変わり。伝統食とはさすがによくできている。200g・600円。



こう見えて、めちゃスイート。
寺田農園の安納芋

安納芋はサツマイモの中の一品種。種子島で生まれた原種に近い皮が白いものもあり、普通のサツマイモより水分が多くぐんと甘い。30分ほど蒸せばスプーンでくっくって食べられるほどやわらかくなり、お菓子作りにはぴったりだ。寺田農園では13年間使われなかった田んぼを使って無肥料・無農薬栽培を行っている。そんな手間暇が隠されていることを知れば、なおさら安心して食べられる。Sサイズ100円、M300円、L400円。



「農」と言える中之島トリビア.2 中央公会堂は“豊作”だった。

シマのシンボル大阪市中央公会堂。かの有名な近代建築の内部が「農」で彩られていることをご存知だろうか。大集会室の舞台を取り囲む金箔の柱をよく見ると、トウモロコシやリンゴ、ブドウなどの野菜や果物が絡み合うように彫られている。3階中集会室の壁には、かつてここが男性用食堂だったせいかタケノコの彫刻。やはり女性用食堂だった小集会室には果物を盛った図柄のステンドグラス。はっきりと理由は分からぬうだが、農産物は豊かさの象徴だったのかもしれない。

ばんまもん!!

自信があるのは分かった。で、一体どんなものが買えるの？

というわけで、大阪マルシェに並ぶ「ほんまもん」(の一部)をご紹介しよう。

※ご注意：農産物は天候などの影響を受けやすいため、また価格は変動する場合があります。あらかじめご了承ください。

取材・文／大迫力(本誌)

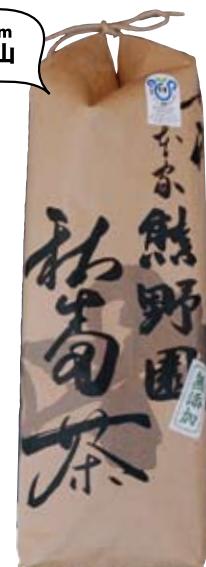
昆布入りでカラダも喜ぶ。
川進農園の梅干

果肉が大きい南高梅を、自然落花するまで一番おいしい状態になるまで待ってから収穫。写真の「よろこんぶ」は天日干しの後、昆布と一緒に炊き込んでいるため酸味と甘みのバランスがよく、味に深みがある。「お肉やお酒など、酸性の強い食事をした後にはぜひ梅干を。アルカリ性だから、体内が中和されるんです」と生産者の川井進さん。飲み過ぎや二日酔いの時に食べるとすっとアルコールが退いていくのだそう。150g・500円、300g・1,000円。



「大阪市産」もいっぱい。

マルシェ会場には、中之島からほど近い大阪市内やその近郊で生まれた商品もたくさん並ぶ。化学調味料不使用、国産のお米だけ作られたおせんべい(山田あられ／天王寺区)、有機無農薬のブルーベリー100%のジャム(ひまり元氣一番工房／八尾市)など、近くにこんな名産品があったことに驚く。しかも地元の芋を使い、自ら手売りする努力が認められ、「ナカノシマ大学芋」もラインアップ。キッチンオフセミナー(P10)にて買いそびれたあなたも、ぜひ。



味の秘密は丹波の気候。
本家 熊野園のお茶

丹波地方の茶作りの歴史は古く、嵯峨天皇の行幸があった弘仁6年にまでさかのぼる。昼夜の温度差が激しい気候は作物に「味をせる」と言われ、お茶の場合は体脂肪を燃やすとされるカテキンが増える効果も。他に有名な黒豆の色もこの温度差によって成長が進むため、霧が出る時にうっすらと付く水分も、独特的の風味を生む名脇役。丹波の気候が育てた味といっても過言ではない。秋番茶500g・630円、1kg・1,260円。



「農」と言える中之島トリビア.1 市役所屋上はイモ畑だった。取材・文／松本創(本誌)

大阪市役所の屋上がサツマイモ畑になった…という、戦時中の食糧難みたいな話だが、さにあらず。ヒートアイランド対策の「緑のカーペット」づくりが目的というから、さわめて当世風の試みだ。今年5月に市長と保育園児らが植えた4品種計224株はみるみる育ち、「澤つくしの鐘」が建つ西側一帯は青々とした葉で覆われた。10月半ばには園児らが再訪、都会のど真ん中で収穫祭。大量のイモやツルは天王寺動物園のゾウのエサになるというから、徹頭徹尾、自然にやさしいのである。



島民的マルシェの歩き方。

人が変われば目線も変わる。マルシェとてそれは同じこと。
同じ中之島で生活する島民でも、歩き方は三者三様なのだった。

取材文／青木雅幸 大迫力（共に本誌）

中之島市場考 中之島は江戸時代からマルシェだった。

中之島がマルシェ（市場）になるのは今に始まった話ではない。この界隈では江戸時代から市が栄え、蔵屋敷には全国の郷土物産が運び込まれていた。シマのマルシェは歴史の必然なのだ！

取材・文／松本創（本誌）

大坂の三大市場が中之島を取り囲むように形成されていったことは、歴史に興味のある島民ならご存知だろう。

豊臣秀吉の時代に京橋口の豪商・淀屋敷で始まり、承応2年（1653）に天神橋たもとの川岸へ移った「天満青物市」。やはり京橋口の川魚市場をルーツに、元禄年間（1688～1703）にはシマの西、江之子島に立ち着いた「雑喰場魚市」。淀屋の二代目が北浜に開き、1700年代初頭に堂島浜へ移ってからは先物取引の先駆けとして発展を遂げた「堂島米市場（会所）」。シマの周りには、畿内各地からありとあらゆる農水産物が集まってきたのである。

木津や難波のネギ・干びょう、天王寺や平野のカブ・大根、住之江のサツマイモ、門真のレンコン。お茶は京都から、酒は池田や灘から。赤穂の塩や竜野のしょう油なども船積みで運ばれてきたという。雑喰場には泉州沖をはじめとする大阪湾の魚はもちろん、琵琶湖や旧大和川のコイ・フナ・ウナギといった淡水魚も豊富だった。

「青物市はもともと、大坂に肥え（イワシを干した金肥や人糞）を仕入れに来る百姓がついでに野菜を積んで来て、船の上と岸とでやり取りしたのが始まり。市場といつても現在想像するようなものとは随分違うんですよ」と解説してくれたのは、大阪市中央卸売市場本場の資料室に長年勤め、市場や流通史を研究する酒井亮介さん。

そんな原始的な青物市も時代とともに形を整え、天満の地で隆盛を誇る。地元で独自に市場を開こうとする周辺の村々と、しばしば摩擦を起こすほど、独壇場の時代が長く続いた。

さらに各藩の蔵屋敷の存在も大きい。「郷土から届いた食糧を大坂で換金するのが、出先の支配人である留守居役の仕事やったんです。穀類や豆類、魚は干物や塩辛の形で備蓄され、それが市場に出回ったんですね」と酒井さん。

18世紀初めにはあったという北前船は、北海道や東北の食材を大坂にもたらした。昆布やサケである。シマ周辺に昆布の老舗が多いのはその名残。大坂の味、いや、食の文化はシマから広がっていったのである。

【女子】

【ジュンク堂書店天満橋店】 照井優希さん

普段は仕事が忙しくて自宅とお店の往復ばかりだが、実はシマの中心部にはかねてより興味深々、まずは大阪マルシェをきっかけに、西部進出をスタート。

「お店の人とおしゃべりができる楽しいですね」

朝市が出ていると聞きつけて、仕事前にマルシェに立ち寄った照井さん。

実家暮らしのため、もっぱら食事はお母さん任せ。「20代女子としてこれまでいけない」と、マルシェで食材を買って帰つて家で料理を習おう！ のはずだった…。それぞれのブースでお店の人から商品の説明を聞くのが楽しくて、ついいつい長居。そのうちに気づいたのが、「あ、野菜だけじゃないんですね」。というわけで本日はお味噌やおせんべいなど加工品中心の買物に。「聞けば聞くほど欲しいものが増えて迷っちゃいます。次はまた母とゆっくり来ます」。

本家熊野園の丹波栗



あみ清の金山寺味噌

試食させてもらった段階で心奪われました。ちょっと甘めで、もちろんお味噌汁にもいいけど、田樂味噌にして食べようかな。大根となすびも買わなきゃ！ お酒もすすみそう。

【会社員】

大阪国際会議場 大辻茂雄さん 辻川雅芳さん

取締役営業部長の大辻さん（右）と、その部下である辻川さん。大規模施設として中之島エリアで何ができるか、日々思考を重ねている。

「男の料理コーナーとか面白いんぢやう？」



買い物を始めたすぐ、大辻さんの目の前に止まつたのは「寺田農園」の枝豆とサラダ水菜。「今日の我が家は」と言うと、「はちくまカントリー」のイチ押し、紀ノ川の柿をお買い上げ。「僕ら泉州出身者には柿ちゅうたら紀ノ川なんです」とご満悦のよう。さすがは大規模施設の営業担当であり、「部長のように料理をする人のアイデアも。いつもとはちょっと違う会社帰りの寄り道になつた

はちくまカントリーの紀ノ川の柿



寺田農園のサラダ水菜

「これはそのまま食べても美味しいよ。たまに料理はするけれど、これは妻にやってもらいます」（大辻）「じゃあご相伴にあずかりに行こうかな（笑）」（辻川）



「農」と言える中之島トリビア.4 シマの市場の子守唄があった

天満青物市場跡の碑のそばに子守唄の像が立っている。横にはこんな歌碑。ねんねんこいこい／天満の市よ／大根揃へて舟に積む／舟に積んだら／どこまでいきやる／木津や難波の橋の下…。題名は「天満の子守唄」。日本子守唄協会（というのがあるそうだ）のHPによれば、野菜の産地だった木津村と難波村が独自に地元の市を開こうと活動していたのに対抗して天満で作られ、歌い継がれたのだと。両村の百姓市は後年実現するが、こんな所にもシマの市場の隆盛が見て取れるのである。



【料理人】

【ラ・クッカーニヤ】シェフ 今木宏彰さん

中之島4丁目にいるイタリアンのオーナーシェフ。さすがはプロの料理人。珍しげな野菜でも、出るわ料理法の数々。かつて中之島にあった扇町高校のご出身というシマを愛する料理人である。



「マルシェを通してネットワークが広がるのが嬉しい」

朝一番、さっそくマルシェ会場に足を運んでくれた今木シェフ。いきなり買ひのアッセム全開である。「これ良いですね」とま乎手に取つたのは、こ

足を運んでくれた今木シェフ。いきなり買ひのアッセム全開である。「これ良いですね」とま乎手に取つたのは、こ

うに両手は袋でいっぱいに。で、シェフ、ご感想は？

「こんなに種類があるとは！ 値段もスリ

パーより安いし、何より産地の人には会えるのが嬉しい。ここでネットワークもできますね」

今木さんがイタリアで学んだマンマの味とは、「いろんなものを使わない

野菜の力を引き出す料理」。ならばマル

シェフの野菜はびつたりだろう。「市場より元氣かもしれないですね」と言い残して上機嫌でお店へと向かう後ろ姿に、思わずよだれが出そうになつた。

SPECIAL THANKS!!



オーガニック淡路島の葉ダイコン

葉っぱも根っこも一緒に入れてスープにします。これだけでも良いと思うけど、生ハムの皮とか豚バラをちょっとだけ入れてもコクが出て旨いでしょうね。秋になると、こういうメニューがないこともあります。

いが野の農園の空心菜

農薬も堆肥も肥料も使わずに作ってるんですね（感心）。さっと数秒だけボイルして、色が出たところでアントヨビソースと一緒に炒めなおします。こういう繊維質のものとはよく合うんですよ。



こだわりマートのカボチャ

甘すぎないって言ってたから、煮くずれるのを利用して、米と一緒に炊いてリゾットにします。パスタと一緒にゆがいておいて、ペペロンチーノソースに加えてよくからんで美味しいやなあ。

「農」と言える中之島トリビア.3 泉州づくしのランチがある。

北浜の土佐堀通で目を引く「泉州旬味」の文字。居酒屋「十六夜」は、阪南出身のオーナー畠中正和さんが「ビジネス街にも地元食材を」と2年前に開いた。野菜は泉佐野の農協から、魚は幼なじみが漁師をやっている縁で尾崎漁港から直送。旬の魚や泉州のブランド豚「犬鳴ポーク」がメインを張る昼の定食は、野菜もたっぷり付いて800円。夜になればシャコの塩茹で、四角豆の天ぷら…と、さらにディープな泉州づくし。土佐堀川に面したテラス席が最高。☎06-6208-7078 日・祝休



「あつたらうれしい店」があつた。

府庁に大阪城、オフィス街、川沿いの桜…。そんなイメージの天満橋も八軒家浜の船着場が出来たり中之島線が延伸したり、公園を取り囲むようにマンションが出来て新住民も増えたりと、ちょっとと街の感じが変わってきた。今の天満橋に「あつたらうれしい店」とはどんなものか?

取材文／中島淳(本誌)

1 ゆっくりお茶が飲める店

セルフカフェが多くて便利だけど、狭くて人口密度が高い。パソコンを抜げても大丈夫なスペースで、コーヒー飲みつつ軽く仕事をこなしてから、気分転換できるカフェ(コーヒーが安いりや◎)があれば有り難い。

2 大人数でも集まる店

5人以上がスッと入れる店も少ないし、どこ行くにも「座れるかな?」が気になる。大人数も飲み込んでくれ、かつ「アミレス的」でない店で、お茶もお酒も食事もできれば、夜の打ち合わせや会合にも使える。

3 休日、散歩ついでに寄れる店

これから紅葉が見ごろな大阪城公園や北大江公園、川沿いの遊歩道が近くにあるが、土日に散歩する人は多い。そんな中に寄るなら、外の景色を味わえる店の方が絶対いいし、ランチができれば最高である。

4 基本メニューがおいしい店

カレーやパスタ、サンドイッチなどのスタンダードメニューが旨い店は普段遣いで贔屓にしたくなる。堂島や淀屋橋にはそんな店が必ずあるが、天満橋は「うまい街」のイメージがまだ少ないので、ゼビほしい。

12月講座



「上方古典芸能を知る～講談vs浪曲～」

講師／旭堂南海 春野恵子
日時／12月3日(木) 7:00PM～(開場6:30PM)
会場／中央電気俱楽部 大食堂
(京阪渡辺橋駅・JR北新地駅徒歩5分)
受講料／2,000円(ワンドリンク付き) 定員／100名
主催／大阪21世紀協会 ナカノシマ大学事務局

お申し込み方法／お名前・ご住所・電話番号を明記の上、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。ハガキ、ファックスについては、複数名でご参加希望の場合は、人数分の必要事項を明記してください。
〒550-8790 郵便事業(株) 大阪西支店 私書箱181号「月刊島民ナカノシマ大学
12月講座」受付係 FAX.06-6445-0071 http://www.nakanoshima-univ.com/
※受付を確認し次第、順次、受講票をお送りします。
※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。
※応募の状況などお問い合わせは事務局まで ☎06-4799-1340



中央電気俱楽部

大正3年に誕生した社交俱楽部。電灯・電力・電機・電鉄など
当時の最先端産業であった「電気」に関わる企業群により設立された。
建築は、葛野壯一郎設計による立体的な内部構造が素晴らしい。



同志よ、
イモを買ひ給え！
会場にて販売いたします。

21世紀の
懐徳堂
プロジェクト



筆者がうなった絶品オムライス

テラスはペットの同伴も可能

1人でも4人でも10人でも使える店内



「ケーキはちょっと違いますよ」と店主



Balsamo

大阪市中央区島町1-2-12 GRANSYS天満橋1F ☎06-4790-0135
7:00AM～10:30PM(～10:30AMは朝食、11:30AM～2:30PMはランチ、6:00PM～は夕食)
日曜休・祝日は朝食のみ 42席+テラス30席
Menu コーヒー300円 朝食ビュッフェ600円 ケーキセット900円
オムライス900円 グラスワイン500円 タパス一品300円～

キックオフセミナー「21世紀は街場で学べ!」
@大阪市中央公会堂 講師／鷺田清一 内田樹 釈徹宗 平松邦夫

10月1日(木)



いざれ劣らぬ知性と卓見の持ち主が壇上に4人。しかも揃って話巧者だ。冒頭、コーディネイト役の平松邦夫大阪市長が「何が起るか分からぬ」と告げ、知的刺激に満ちた90分は幕を開けた。



少々強引に整理すれば、論題は大きく3つ。本講座のモデルである大坂の学問所「懐徳堂」の精神とはいかなるものだったか。

街場の教育とは何か。そしてナカノシマ大学はどうあるべきか。

町人が資金を出し合い、享保9年(1724)に開いた懐徳堂。大阪大学総長の鷺田清一氏は、設立の背景に「大坂の町衆の自治精神」「元禄バブル後の価値観の混迷」を挙げ、「大坂には300年前からセルフラン

エーリングの場、いわば市民大学があった」と話した。本誌連載でもおなじみ、浄土真宗本願寺派住職の釈徹宗氏は「漢学の学問所なのに経済学や天文学もあり、漢学を批判する者さえいた。勉強せず放蕩する者もいたけれど、それを許容する、いい意味のユルさもあった」と、そのリベラルな気風を解説。当時の大阪を「奇跡のような時代」と評した。

では、現代にその懐徳堂精神をよみがえらせるには…と論じたのは神戸女学院



大学教授の内田樹氏。「教育とは、公共性の高い大人=公民を育て、共同体が生き延びていくためにある。資金も時間も教える側の自腹で、『いいから俺の話を聞け』といふふうにやるの

が本来だと思う」と持論を展開した。

キックオフセミナーの90分間に飛び出した警句・至言は尽きない。あらかじめ決まったプログラムのある「遊園地」ではなく、「原っぱ」的な学びを(鷺田)、学校でも家庭でもない第三、第四の価値観の扉を開け(釈)、教育の本義は「おせっかい」であり、誰もが持つ「教えたがり」の気持ちを改めるべき(内田)。

分かりやすい「結論」や決まった「型」はない。学びたい気持ち、教えたがり気持ちがシマで会う。そこに「何か」が生まれる。ナカノシマ大学が目指すのはそういう場なのだ。



21世紀の
懐徳堂
プロジェクト

大

阪21世紀協会では、さまざまな活動に携わる人たちの

情報交換のためのプラットホームとして、交流サロン「21cafe」

を継続開催しています。今回は、サザビーズ北米本社副会長・金沢21世紀美術館特任館長・大阪市立美術館名譽館長の蓑豊さんにお越しいただきます。

●21cafe in 大阪 蓑 豊

サザビーズ北米本社副会長・
金澤21世紀美術館特任館長・
大阪市立美術館名譽館長

「都市文化における ミュージアムの役割」

美術史研究者として慶應義塾大学からハーバード大学に進んだ後、米国各地の美術館の東洋部長として活躍されていた蓑さんは、1996年に大阪市に招かれ、大阪市立美術館の館長を勤めました。2004年からは金澤21世紀美術館の初代館長を兼任、開館以来毎年150万人を超える集客を継続させ、世界中から高い評価を集めました。現在はサザビーズ北米本社副会長として、アジアの現代アートと世界中のコレクターの橋渡し役を担つておられます。

今回の「21cafe」では、世界各大都市のミュージアムに精通した蓑さんから、今の大坂の活性化、まちづくりについて、示唆に富んだお話をいただきます。

●募集要項 「都市文化におけるミュージアムの役割」

講師／蓑 豊(サザビーズ北米本社副会長・金澤21世紀美術館特任館長・大阪市立美術館名譽館長)

日時／平成21年12月1日(火) 7:00PM～

会場／天王寺都ホテル(JR・地下鉄天王寺駅・近鉄大阪阿部野橋駅直結) ☎ 06-6628-3200

受講料／3,000円(軽食・ドリンク代含む)

主催／(財)大阪21世紀協会

お申し込み方法／お名前・ご住所・電話番号を明記の上、ファックス、またはeメールにて11月25日(水)までにお申し込みください。

FAX:06-6942-5945 Eメール:cafe21@osaka21.or.jp

お問い合わせ先／(財)大阪21世紀協会 ブランド・コラボチーム ☎ 06-6942-2006

財団
法人
大阪21世紀協会

明治28(1895)年創立、114年の歴史を誇る 大阪工業技術専門学校

第72期 校友会総会および懇親会を開催します!

〈日時〉平成21年11月15日(日) 〈場所〉大阪工業技術専門学校3号館 3階ライブラリー

午後3時～ 総会 ※会員の方のみご参加いただけます。

午後4時～ 校友会創立70周年記念事業第3弾! 特別記念講演

桂文喬さん、地球環境を語る!

※一般の方も、先着30名様まで入場できます。

午後5時30分～ 懇親会 ※会員の方のみご参加いただけます。

一般の方、大歓迎!

「建築よろず相談コーナー」

建築の専門家が、建築に関する

いろいろな問題にお答えします。

〈時間〉午後1時～午後3時

〈場所〉3号館1階



〈お問い合わせ先〉
大阪工業技術専門学校 校友会／高山
〒530-0043 大阪市北区天満1-8-24
TEL:06-6352-0091 FAX:06-6352-2861
ホームページ: http://www.oct-ob.org



大阪大学
21世紀
懐徳堂

大阪大学21世紀懐徳堂

●大阪大学21世紀懐徳堂i-spot講座 大阪大学が大阪市と共に淀屋橋odonaにアイ・スポットで開催する講座です。

12	木	6:30PM～8:00PM	「交通からはじめるまちづくりⅡ」松村暢彦(工学研究科准教授) 独自に開発した学校教材プログラムを使って、交通から社会を考え、街を変えていくアプローチの重要性を語る。
19	木	6:30PM～8:00PM	「がんへの心構え」葉山有香(医学系研究科助教) 日本人の2人に1人はがんになるという。がん患者の介護者に焦点をあて、患者や医療者との付き合い方を考える。

会場／アイ・スポット(淀屋橋odona 2階) 受講料／無料 定員／各30名 事前申込制 申し込み・問い合わせ／大阪市計画調整局 ☎06-6208-7824

●Handai-Asahi中之島塾 大阪大学が朝日カルチャーセンターと共に開催しているセミナーです。

13	金	1:30PM～3:00PM	「古代語の謎を解く」蜂矢真郷(文学研究科教授) 受講料:1,575円 古代の言葉について、形や意味を変えながら現代でも用いられているものを中心にその語の成り立ちや由来を考える。
14	土	10:30AM～12:00AM	「漢方医学の基礎知識」 大塚静英(医学系研究科漢方医学講座特任研究員) 中西美保(医学系研究科漢方医学講座特任研究員) 受講料:3,150円(2回) 1回目は女性がうまく漢方と付き合っていく方法、2回目は痛みに対する漢方医学的な考え方、治療について解説する。

会場／大阪大学中之島センター インターネット、電話、ファックスか、朝日カルチャーセンターの窓口でも直接申し込むことができます。
問い合わせ／朝日カルチャーセンター(中之島) ☎06-6222-5224 <http://www.asahi-culture.co.jp/index.html> ☎06-6222-5224 FAX06-6222-5221

●大阪大学21世紀懐徳堂共同企画 立命館京都文化講座『大阪・京の色彩(いろどり)』

2	月	2:00PM～3:40PM	「第4回 上田秋成の大坂」飯倉洋一(大阪大学大学院文学研究科教授) 没後200年を迎える大阪生まれの文人・上田秋成の魅力を探る。有名な怪異小説『雨月物語』の作者の素顔とは?
9	月	2:00PM～3:40PM	「第5回 京の美術・絵画」西林孝浩(立命館大学文学部講師) 遣唐使停止により日本独自の文化が育まれたとされる国風文化を、中国美術と比較しつつ平安時代の絵画から読み解く。

会場／立命館大阪オフィス HPかオフィスで手に入る受講申込書に必要事項を記入し、郵送・ファックス・Eメールいずれかの方法で下記までお送りください。
受講料／2,000円 定員／各80名
問い合わせ／立命館アカデマイア@大阪 ☎06-6201-3610
〒541-0041 大阪市中央区北浜3-1-18 島ビル6F 立命館アカデマイア@大阪
FAX06-6201-3620 osaka-of@st.ritsumei.ac.jp

レクチャー&対話プログラム「ラボカフェ」

読書・哲学・鉄道など、毎月リアルタイムなテーマでカフェ風ワークショップを行っている、
京阪電車中之島線にわ橋駅地下1階の[アートエリアB1]。11月のラインアップはこんな感じ。

10	火	7:00PM～9:00PM	ミュージックカフェ「浪曲の時間」 定員:50名 音楽をテーマにした語らいの場。初回は「浪曲」を取り上げ、春野恵子さん&沢村さくらさんがゲストに登場する。
17	火	7:00PM～9:00PM	中之島哲学コレージュ／哲学カフェ「患者中心のケアってどういうこと?」 定員:50名 参加者が問い合わせを立てて議論を楽しむ哲学カフェ。今回はケアの現場でよく使われる「患者中心のケア」について考える。
18	水	7:00PM～9:00PM	シアターカフェ「舞台芸術の行方 #4」 定員:30名 劇作家、演出家、「アトリエ劇研」ディレクターとしても活躍する田辺剛氏を招き、現在の関西小劇場界を考える。
19	木	7:00PM～9:00PM	鉄道カフェ「鉄力フェをみんなで考える07」 定員:30名 京阪電車の新旧の鉄道記録映像の上映と建設関係者のこぼれ話など。多岐にわたる視点で鉄道について考えてみよう。
21	土	4:00PM～7:00PM	第2回洪庵塾力フェ「21世紀『健康への意識改革』を模索する～薬物・喫煙の現実を直面する」 定員:50名 薬物・喫煙の脅威を直視する「意識改革」の必要性を専門家に語っていただき、新基軸の「健康」ビジョンを提示する。
27	金	7:00PM～9:00PM	中之島哲学コレージュ「アートと考える『そん・りつ【存立】』」 定員:50名 宮本博史さんのプロジェクト「そん・りつ【存立】【名】スル 存在し、成り立っていくこと。」を紹介しつつアートを考える。

会場／アートエリアB1 問い合わせ／[カフェの内容について] 大阪大学コミュニケーションデザインセンター(CSCD) ☎06-6850-6111(豊中キャンパス代表)
参加費／すべて無料 [場所などについて] アートエリアB1 ☎06-6226-4006 ※内容は予告なく変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。
開場／それぞれ開始30分前から ※申し込みは不要ですが、当日先着順とさせていただきます(入退場自由)。※お客様参加型のプログラムです。

21世紀の懐徳堂プロジェクト11月の時間割

ナカノシマ大学ほか、
中之島周辺の「学びの場」の時間割をご紹介。



大阪カルチャークラスター!!

大阪にあるカフェやギャラリーなどで独自に企画・運営を行っている講座・ワークショップを一堂に集め、紹介していきます。
※ワークショップについてのお問い合わせは各店舗へお願いします。

5	木	7:00PM～9:00PM	「翡翠の会」坂本宜世／Sue(料理専門学校教師) 受講料:3,500円(ご飯付き) 講師が用意したテーマに合わせた「おにぎり」や「お味噌汁」を味わいながら、食にまつわるお話を聞く勉強会です。	会場 D
6	金	7:00PM～8:00PM	「キング・ふしぎ発見!～エルヴィス・プレスリーのすべて～」国木田かづば(俳優・タレント) 受講料:1,500円 エルヴィス・プレスリーの偉業とユニークな人間性を検証するクイズ形式のアカデミック・パラエティ。	会場 A
7	土	2:00PM～6:00PM	「Personal Circles」後藤哲也・ダンカン・プラザトン(デザイナー) 受講料:3,000円 企画展「Personal Circles」に合わせ、シルクスクリーン印刷と簡単な製本のワークショップを行います。	会場 A
		7:00PM～	「奇想電影上映+奇想イラスト教室」鴛鴦真太郎(奇想漫画家) 受講料:前売2,000円 当日2,500円(1ドリンク代別途) 鴛鴦真太郎作成の実写＆アニメ映像一挙上映に合わせて「奇想イラスト教室」を開催いたします。	会場 E
8	日	0:30PM～5:00PM	「Plain Life 革小物教室」尾崎美穂(革小物作家) 受講料:5,000円(材料費・テキスト・ドリンク込み) millibar salonでお茶をしながら作ります。基本のカタチに工夫を加えて、あなただけの革小物にチャレンジです。	会場 D
10	火	7:30PM～9:00PM	「アマでもできる、地域ブランドの育て方」若狭健作・綱本武雄(都市計画コンサルタント) 受講料:1,500円 尼崎を舞台に「街ネタ」を独自の視点で編集し、特産カタログ、絵本など、地元のブランドを育てる楽しさをお話します。	会場 A
11	水	1:00PM～4:00PM	「人形製作の実演レクチャー」IRIRI(人形作家) 受講料:無料 人形作りがお好きな方必見の、直接学べる新しい形式のレクチャーです。	会場 F
13	金	7:30PM～9:00PM	近藤雄生(ライター)「旅を生活にしよう!」受講料:1,500円 ルボライターとして5年半に渡って世界各国を旅しました経験を元に、「持続可能な旅」の実践方法について話します。	会場 A
14	土	3:30PM～5:00PM	「切り絵でしおりを作ろう!」佐川綾野(切り絵作家) 参加費:無料 銅版画・切り絵作家の佐川綾野さんの「切り絵」実演とともに、一緒に切り絵でオリジナルしおりが作れます。	会場 F
15	日	10:00AM～1:00PM 2:00PM～5:00PM	「トリ・スクール NO.08 民藝運動」岡山拓(美術家) 受講料:2,500円(1ドリンク付) 展覧会カタログを参照しながら、初めての人でも分かるようにゆっくり美術史や各種ムーブメントについてお話をします。	会場 D
17	火	7:30PM～9:00PM	「荒野をゆくvol.2 歴史を語る語り口を語る」山納洋(common cafe) 受講料:1,000円 退屈だった授業の記憶をリセットして、物語としての、愉楽としての歴史を再発見するための実験ワークショップ。	会場 C
20	金	7:30PM～9:00PM	「実践!タピエ流『目憶力』の鍛え方～北欧レポート編～」玉井恵里子(インテリアデザイナー) 受講料:1,500円 インテリアコーディネーターとしての仕事の実例を織り交ぜつつ、今夏に暮らした北欧で学んだ事をご紹介します。	会場 A
24	火	7:30PM～9:00PM	「ゲストハウスを始めた人のために」椎野佳奈(ゲストハウス経営) 受講料:1,500円 ゲストハウス(旅行者向けの宿泊)の経営に必要な知識や、準備しておくべきことなどをお話しします。	会場 A
25	水	7:30PM～9:00PM	「情熱の学校プレゼンツトークの学校」エサキヨシノリ(プレゼンテーション・デザイナー) 受講料:1,500円 自分の考えや想いを相手にちゃんと伝え、また自分の良さを、自分らしく相手の心に届けるためのトークセミナーです。	会場 A
28	土	11:30AM～1:00PM	「マクロビオティックサロン」豊村恵子(料理研究家) 受講料:2,000円(料理費込み) 「Kitchen Macridoo」の豊村さんが、「根菜を使った料理」の料理法をご紹介します。	会場 C
		1:30PM～3:00PM	「スイーツをつくるサロン」瓜生良江(料理研究家) 受講料:1,000円 「Kitchen Macridoo」の瓜生さんが、「植物性のオーガニックケーキ」の料理法をご紹介します。	会場 C
		7:30PM～	「シャベル(shovel)」受講料:500円 おすすめのモノや場所、温めているアイデアなど、クリエイティブに関するトピックを紹介し合うギャザリングです。	会場 B
30	月	7:30PM～9:00PM	「演劇の脚本を書くために」横山拓也(脚本家) 受講料:1,500円 脚本を起筆するために必要なモチーフの立て方、プロットの書き方、セリフの出し方、ドラマの展開などをお伝えします。	会場 A

A common cafe 大阪市北区中崎西1-1-6 吉村ビルB1F
☎06-6371-1800 <http://www.talkin-about.com/cafe/>

B OOO(オー) 大阪市北区西天満4-1-5 若松町センタービル 2c
☎06-6362-5150 <http://www.outoffice.jp/>

C 中崎町サロン文化大学 大阪市北区鶴野町
<http://nakazakicho-u.blogspot.com/>

D 欧風食堂 ミリバール 大阪市西区立売堀1-12-17 artniks bld.
☎06-6531-7811 <http://www.artniks.jp/millibar/>

E MONTAGE LIVE STUDIO 大阪市浪速区桜川1-7-30 リバーライズビル2F
☎06-6561-8611 <http://www.montage-live.com/>

F タピエスタイル 大阪市中央区南船場4-4-17 B1
☎06-4963-7450 <http://www.5f.biglobe.ne.jp/~tapiie/>

中之島ふらふら青春記⑦ 久坂部 羊

医学生の実習あれこれ 前編

私の中之島遍歴は、YMCAsの予備校時代に土佐堀川の左岸で1年、大学に入つて、中之島の医学部で基礎医学を2年、続いて堂島川の右岸にあつた阪大病院で臨床医学を2年、さらに医師になつて、同じく阪大病院で研修医として2年の計7年に及ぶ。

今回は、医学生として、大学病院で経験した実習について書いてみよう。

医学生の実習は「ポリクリ」(ポリクリニック)複数診療科の略と呼ばれ、1グループ6~7人で、内科、外科など、すべての科を2週間ずつまわる。実際に患者を診察させてもらい、そのあとで指導医や教授の診察を見て、正しい所見の取り方や診断法を学ぶのである。

実習の前に、担当指導医から注意があつた。「ボリクリでは、服装や髪型、言葉づかいなどに注意して、くれぐれも患者さんに失礼のないように」

ここまでではない。しかし、その後がビックリだつた。

皮膚科のボリクリで、ペニスに腫れ物ができるという老人が来た。診察すると、包皮の裏側に小豆ほどの膨らみがある。痛みはなく、炎症を起こしているようすもない。おそらくはアテロームか何か良性の腫瘍と思われたが、一応、性病も疑わなければならない。

それで「性交渉はどうですか」と質問した。老人はやや照れながら、「最近はおまへんな」と答えた。当然だろう。年齢は80代後半だったのだから。ところが、そう思ったのも束の間、老人は「ここ半年くらいは」と付け足したのだ。

私はあせんとして相手を改めて見直した。特別にハンサムでも、お金持ちそうでもない。人は年齢や外見で判断してはいけないと、思い知つた一例だつた。

学生ならではの失敗もあつた。

小児科のボリクリに、けいれん発作のある生後10ヶ月の赤ちゃんが来た。母親はいろいろ調べたらしく、小頭症をひどく心配していた。我々はさつそく赤ちゃんの頭開を計り、教科書の正常値と見比べた。頭は小さめだったが、ぎりぎりで正常範囲に入っている。診察した学生が、善意あふれる口調で「よかつたですね。小頭症ではありませんよ」と慰めると、母親はぱつと

「君たちは学生だが、診察させてもらわうかぎりは、医師としてふるまわなければならない。従つて、お互いを『先生』と呼ぶように」

はあ?と思つたが、それが習わしのようだつた。お互いだけでなく、指導医も学生を「先生」と呼ぶ。「次の先生、診察してください」などと、患者の手前、言葉づかいもいねいだ。

教師が生徒を「先生」と呼び、丁寧語で話しかけるのは、世界広いといえどこの業界だけだろう。

何とも奇妙な感じだつたが、それは、「学生なんかに診察させて」と怒る患者を牽制するための方便らしかつた。このあたりから、医学生は徐々に患者をだますことを身につけていく。

私のグループは7人だったので、たいていは3人と4人に分かれ、それぞれの患者を診察した。だが、ときには7人全員で1人の患者を診察することもある。そうすると、患者は同じ聽診や触診を7回も受けることになり、いい加減うんざりしてしまう。私は名列番号がグルー

の最後だったので、よくしんがりの診察になり、ずいぶん申し訳ない思いをした。

若い女性の胸部の診察などは、特に気をつかう。母親が付き添つていることもあり、その不服げな、こちらを怪しむような視線は、実際、痛いほどだった。うつかり先の者の問診を聞き逃し、同じ質問をするとき、「何度も同じことをしてすみません」と謝ると、「いやいや、どこの病院でもさつと診るだけやのに、ここは大勢の先生が、ていねいに診察してくれて、さすが大学病院はちがいますな」と感謝された。まだ学生でとも言えず、よけいに恐縮してしまつた。

私が最後に、「何度も同じことをしてすみません」と謝ると、「いやいや、どこの病院でもさつと診るだけやのに、ここは大勢の先生が、ていねいに診察してくれて、さすが大学病院はちがいますな」と感謝された。まだ学生でとも言えず、よけいに恐縮してしまつた。

実習ではいろんな患者の診察をさせてもらい、あつと驚くようなこともあつた。

実習でもうひとつ印象に残つてゐるのは、バセドウ病の患者だ。バセドウ病とは、甲状腺ホルモンが過剰になる病気で、症状の一つに眼球突出がある。ボリクリで診察した47歳の女性も、両目がぶつくりと飛び出していた。

「少し目が前に出ているようですが、いつごろからですか」と尋ねると、彼女は意外そうな顔をして、「そうですか。自分ではそういう気がして、母親は瞬時に我々の『誤診』を悟つたようだつた。

うなだれる母親を見て、我々は、安易な慰めが、いかに患者や家族を傷つけるかということを学んだ。

失敗は学生ばかりでなく、指導医にもあつた。本人には別の病気のように説明することが多かつた。手術不能の肝臓がんの患者が来たとき、指導医は、肝臓に血管の塊があるような説明をした。本人はがんを疑つていたが、何とか指導医の説明で納得した。ところが最後の最後に、指導医はこう言つたのだ。

「手術はできないけれど、今はいい抗がん剤もありますから」

それで患者がすべてを悟つたのは言うまでもない。



くさかべよう 1955年生まれ。大阪大学医学部卒業。
麻酔医、外科医。在外公館での医務官としても勤務した後、

2003年『廃用身』(幻冬舎文庫)でデビュー。

現代医療への提言と生きること・死ぬことについて考える

契機に満ちた作風が人気を呼び『破裂』は10万部を超えるヒットに。

今月半ば締め切りの『小説すばる』の短編、未だタイトルも決まらず、苦戦中。

おためし 「定期購読」 始めます。

ナカノシマ大学もスタートするなど、
ますますパワーアップしていく『月刊島民』。
ファンの方が増えていくにつれ、
「遠方に住んでいてなかなか手に入れられない」
「先月はうっかり取り損ねてしまって…」
こんな声ちらほらと聞くようになりました。
そこで、来年3月までの期間限定ながら、
『月刊島民』の定期購読をスタートします。
毎月、確実に読みたい方はぜひお申し込み下さい。

※来年4月以降も、みなさんの反応をうかがって検討していきたいと思います。



●料金

1,000円(月刊島民2009年12月号～2010年3月号／送料・手数料含む)
※11月25日(水)までにお申し込みいただくようお願いいたします。

●お申し込み方法

- 郵便振替 口座番号:00990-5-29967
 - 現金書留 1,000円を同封し下記の宛先までお送り下さい。
〒530-0004 大阪市北区堂島浜2-1-29 古河大阪ビル4F
月刊島民プレス(株式会社)140B内宛
- ※ご入金を確認した時点でご連絡を差し上げます。
郵便振替の場合、手続きに2週間前後かかりますので、ご注意下さい。
※到着が発行日より2～3日遅れる場合もあります。予めご容赦下さい。
※原則として、途中解約は受け付けておりません。
※ご記入いただいた個人情報は冊子・サービスをお届けするためだけに利用し、
その目的以外での利用はいたしません。

●お問い合わせ 月刊島民プレス 定期購読係 06-4799-1340



バックナンバーも引き続きお譲りしております。

昨年8月に創刊した『月刊島民』。大きな支持をいただいていることは、「バックナンバーありませんか?」と月刊島民プレスを訪ねてくる方々の多さからも伝わってきます。さて、そのバックナンバーにつきまして、1冊につき100円をいただきごとにしました。号を重ねていくうちに保管用のスペースが必要となり、そのための維持管理費を負担していただく形です。何卒、ご理解とご協力のほど、よろしくお願いします。お問い合わせは右ページの電話番号まで。

儲けない金融機関 近畿ろうきんなら!!

他行やコンビニのATM・CD
でのお引出し手数料も

0円

時間外
手数料も

0円

何回引出しても
手数料

0円

(ご利用月の翌月末営業日に還元いたします。)

キャッシングカードはもちろんのこと、ローンカードもOK。

[個人のお客さまが保有する当金庫のすべての口座が対象です]

- 普通預金口座(無利息型含む)・貯蓄預金口座 → 当該普通預金・貯蓄預金口座へ還元
 - カードローン口座(イーブン・ロウキン@iカード・生き活きカード) → 返済用口座へ還元
- ※ご利用の月末時点で、解約された口座や近畿ろうきん扱いになくなった口座、ご返済を延滞されている口座は対象外となります。
- ※手数料還元日(翌月末営業日)時点で、還元金を入金する口座が解約済みである場合や、近畿ろうきん扱いでなくなった場合は対象外となります。

コンビニもスーパーも駅ナカATMも。
今日からわたしのおサイフがわり。

[お引出しできるところ(ATM・CD)]

- 全国のろうきんはもちろん、
●提携先金融機関
(都銀・信託銀・地銀・第二地銀・信金・信組・JA)
●ゆうちょ銀行 ●イオン銀行
●セブン銀行(セブン-イレブン・イトーヨーカドーなど)
●第二地銀・信金・信組*
- *第二地銀・信金・信組では一部お取扱いができない
金融機関・店舗がございます。入金可能なATMには
「入金ネット」の表示がされています。

お引出しだけでなく、入金もできて、
しかも手数料は無料。

[ご入金できるところ(ATM)]

- 全国のろうきんはもちろん、
●ゆうちょ銀行
●セブン銀行(セブン-イレブン・イトーヨーカドーなど)
●第二地銀・信金・信組*
- *第二地銀・信金・信組では一部お取扱いができない
金融機関・店舗がございます。入金可能なATMには
「入金ネット」の表示がされています。

「近畿ろうきん」って?

近畿ろうきん(近畿労働金庫)は、はたらく人たちに身近で便利な、生活・福祉金融機関です。

近畿ろうきんは、はたらく人たちによって運営される金融機関。その基本姿勢も、社会的な役割も、くらしに役立つプランやサービスも、すべてがはたらく人たちの視点に立ったものです。はたらく人が主体となる「生活・福祉金融機関」として、非営利で健全経営に徹しています。



儲けない金融機関 近畿ろうきん

<http://www.rokin.or.jp>

お客様センター
 0120-191-968

月曜～金曜9:00～18:00
(土曜・日曜・祝日、
12月31日～1月3日は除く)

携帯サイト→
<http://krokin.jp>

●近畿労働金庫本店営業部へ「月刊島民」をお持ちいただいた方に粗品を進呈いたします。

近畿労金本店営業部 〒550-8538 大阪市西区江戸堀1-12-1 ☎06-6449-1211 進呈期間:2009年12月25日(金)まで

大「島民」MAP

編集・発行人 / 江 弘毅(編集集団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)

松木 創 大迫 力(編集集団140B)

〒530-0004 大阪市北区堂島浜2-1-29 古河大阪ビル4階

Tel 06-4799-1340 Fax 06-4799-1341

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

次号予告 オール・ザッツ公会堂

中之島の象徴とも言うべき大阪市中央公会堂を、あなたはどのくらい知っているだろうか? 建築、人、歴史、あらゆる角度から公会堂を斬る!

●『月刊 島民』vol.17は2009年12月1日発行です!

『月刊島民』はここでもらえます。

京阪電車連絡: 京阪電車主要駅/京阪シティモール/京阪モール/デリスタ天満橋店/ホテル京阪天満橋/ホテル京阪京都

書店: ブックファースト梅田店/旭屋書店 本店/旭屋書店 梅田地下街店/旭屋書店 堂島地下街店/ジュンク堂書店 大阪本店/ジュンク堂書店 梅田ヒルトンプラザ店/ブックファースト淀屋橋店/文教堂書店淀屋橋店/福家書店 淀屋橋店/天牛堺書店 大江橋店/紀伊國屋書店 本町店/ジュンク堂書店 天満橋店/アバンティBC OMMビル店/紀伊國屋書店 京橋店/隆祥館書店/なんば書店カルチャーコーナー

公共施設・大学関連施設ほか: 大阪市中央公会堂/府立中之島図書館/大阪市役所ハウ情報コーナー/大阪市立中央図書館/大阪歴史博物館/大阪狭山市立図書館/奈良県立図書情報館/大阪国際会議場/市立住まい情報センター/大阪商工会議所/大阪市社会福祉研修・情報センター/大阪企業家ミュージアム/味の素 食のライカラーチャンピオン/大阪大学中之島センター/大阪大学本部/大阪大学21世紀懇徳堂/浜名大学地域連携センター/慶應大阪リバーサイドキャンパス/追手門学院 大阪城スクエア/追手門学院 大手前センター/専門学校中の島美術学院/大阪工業技術専門学校/ろうきんギャラリー心斎橋/大阪俱楽部/芝川ビル/N4タワー・マンション・パビリオン/ホテルNCB/ABC朝日放送/大阪フィルハーモニー会館

店舗・医院など: お食事処 宗是/江戸前鰻料理 志津可/ラ・クッカーニャ/アリアスカ マーブルトレ/MANGUEIRA/Balsamo/JR/じろう亭/ミニジロー/黒門さかえ/花かつ/ティーハウスムジカ/MJB珈琲/平岡珈琲店/喫茶SAWA/アンドール堺公園店/あじさい/BAR THE TIME 天神/タバーン・シンプソン/パストラーレ/LES LESTON/大西洋飯店/上町貸自転車/ザ・メロディ/セブン-イレブン大阪証券取引所/吉田理容所/たまがわ鍼灸整骨院/宮崎歯科/心斎橋山田兄弟歯科/東郷歯科医院/ネイルサロンスワンナ

一万人の感動

最新の音響、照明でドラマチックな舞台を演出。

コンサート、スポーツ、コンベンションなど、
さまざまなイベントに対応するビッグなアリーナです。

財団法人大阪城ホール

〒540-0002 大阪市中央区大阪城3-1

TEL.06(6941)0345 HP:<http://www.osaka-johall.com>

地下鉄長堀鶴見緑地線「大阪ビジネスパーク」駅下車徒歩3分

JR大阪環状線「大阪城公園」駅下車徒歩5分

研修会、講演会、展示会に、
コンベンションホール(150人収容)をご利用ください。



朝マルシェ
日程／11月21日・28日(土) ※雨天中止
時間／9:00～10:30(マルシェで買い物)
11:00～13:00(ランチ)
定員／各回20名
集合場所／中之島公園(変更の場合あり)
参加費／3,000円(ランチ代・税・サ込み)
※マルシェでの買い物は実費となります。
申し込み方法／氏名・電話番号・希望日時を明記し、event@breeze-breeze.jpまで申し込みを。

※申し込み締め切りは各回2日前まで。

定員に達し次第締め切り。

※受付の通知は順次行い。

申し込みをお受けできない場合もご連絡します。

※中止や変更などのお知らせは前日までにメールにてお知らせします。

※メール受信拒否設定をしている場合は、

@breeze-breeze.jpからのメールを受信できる設定に。

返信できない場合、参加できない場合があります。



「ル・コントワール・ド・ブノワ」とコラボのツアーチを開催!

ブリーゼブリーゼも

参加する朝EXPO in

Nishiuneda実行委員

会では、「朝の時間を

デザインする」をコン

セプトに、朝の新しい

過ごし方を提案するイ

ベントを西梅田から発

信中。その一環として

行われる「朝マルシェ」

は、大阪マルシェで買

いものを楽しんだ後、

ブリーゼブリーゼ33階の「ル・コントワール・

ド・ブノワ」にてツアーチ特別メニュー

をいただける。マルシェ会場では、福島征

二事務局長によるツアーガイドも。野菜の

選び方、お店の人との付き合い方などをア

イフで学ぶことができる。



◎11月のほんまもんカレンダー

※小雨決行、荒天中止とさせていただきます。開催時間は諸事情により、急きょ変更になる場合があります。
主催者側では駐車スペースをご用意しておりません。なるべく公共交通機関をご利用下さい。

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3 八軒家浜 10:00～15:00	4	5	6	7
8 大阪城公園 10:00～15:00	9	10	11	12	13	14
15 鞠公園(予定) 10:00～15:00	16	17	18 ※この日はお休み	19 土曜日は 「中之島朝市」! @中之島公園・ 大阪市役所前広場 9:00～14:00	20	21
22 天保山ハーバービレッジ 10:00～15:00	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

[中之島公園・八軒家浜]



[鞠公園]



[天保山ハーバービレッジ]



[大阪城公園]



カレンダー・生産者情報・出品物リスト・アクセス…
大阪マルシェの公式サイトができました!

www.osaka-marche.info



大阪マルシェ

「ほんまもん」通信

vol.2
2009.11.1

マルシェの”御用絵師”

中之島公園で、西梅田で、いよいよ大阪マルシェ「ほんまもん」が始まった。10月2日にブリーゼブリーゼで開かれたオープニング・マルシェには、近畿各地の生産者と共に、同ビル33階のフランス料理「ル・コントワール・ド・ブノワ」御用達の生産

コントワール・ド・ブノワ」御用達の生産者と共に、同ビル33階のフランス料理「ル・コントワール・ド・ブノワ」御用達の生産

者も登場。さらに「ブノワ」を手がけるフレンチの巨匠、アラン・デュカス氏もマルシェに訪れた。一つ一つのブースを回り、お店の人々に声をかける様子は終始和やかだったが、食材を手に取り吟味するその視線はさすがに真剣そのものだった。

食材が並ぶだけではなく、ライブペインティングやエコバッグも登場するなど盛り上げ役もしっかりとサポート。大阪マルシェ、のけからいきなり全開、である。

スタートした。大阪市役所のすぐ南、土佐堀川沿いの広場にはロゴマーク入りのテントが並び、晴天もあいまって多くの人が詰めかけた。チラシを手に「買う気満々」でやつてくるエコバッグママさん、新鮮な野菜が並ぶのを見て慌てて財布を取りに帰るウオーキング中のマダム、そしてたまたま通りがかつて「なんか面白そう」と巻き込まれる人たち…などなど。

マルシェがスタート いきなり全開

明けて翌日、10月3日からは、メインの会場となる中之島公園でのマルシェも



戦の時に小学校に入学。当時、大阪市内は見渡す限り焼け野原で、地平線に沈む夕陽を見て、明るい明日を夢見ていた」という泣ける秘話も。現在発売中のピンク柄は大・小それぞれ限定100枚。野菜と同じく壳り切れゴメンにつき、お早めに。今後、新デザインもどしどし登場予定。手ぶらで来ても、野菜もお米もたっぷり買えます。



シンプルにいきたい人は小1,200円(右)、街で目立ちたいなら大1,600円を。タグには「designed by Keisuke Nagatomo + K2」のネーム入り。

おなじみの奈路道程氏(左)、そして同じく京阪神を中心活躍する画家・西桐玉樹氏によるもの。生産者の方々とお喋りしながら、なんとその場で描いてくれるのである。さらには生産者のみなさんもびっくり。さらと描かれる自分の似顔絵に、「うわあ上手!」(拍手)って当たり前ですやん。出店者の看板を描き終わった後は、「黙つて座ればピタリと描く」スピード似顔絵屋さんに早変わり。これには「値打ちあるなあ」と手を挙げるスタッフも続出。巨匠二人の世界で一枚の自画像が2000円、はつきり言って安いです。



大阪マルシェはテントの下だけでなく、上にレンジの巨匠、アラン・デュカス氏もマルシェに訪れた。一つ一つのブースを回り、お店の人々に声をかける様子は終始和やかだったが、食材を手に取り吟味するその視線はさすがに真剣そのものだった。

はこれ、本誌の表紙イラストで

おなじみの奈路道程氏(左)、そして同じく

京阪神を中心活躍する画家・西桐玉樹氏

によるもの。生産者の方々とお喋りしながら、

なんとその場で描いてくれるのである。こ

れには生産者のみなさんもびっくり。さ

らと描かれる自分の似顔絵に、「うわあ上

手!」(拍手)って当たり前ですやん。

出店者の看板を描き終わった後は、「黙つ

て座ればピタリと描く」スピード似顔絵屋

さんに早変わり。これには「値打ちあるな

あ」と手を挙げるスタッフも続出。巨匠

二人の世界で一枚の自画像が2000円、

はつきり言って安いです。

はこれ、本誌の表紙イラストで

おなじみの奈路道程氏(左)、そして同じく

京阪神を中心活躍する画家・西桐玉樹氏

によるもの。生産者の方々とお喋りながら、

なんとその場で描いてくれるのである。こ

れには生産者のみなさんもびっくり。さ

らと描かれる自分の似顔絵に、「うわあ上

手!」(拍手)って当たり前ですやん。

出店者の看板を描き終わった後は、「黙つ

て座ればピタリと描く」スピード似顔絵屋

さんに早変わり。これには「値打ちあるな

あ」と手を挙げるスタッフも続出。巨匠

二人の世界で一枚の自画像が2000円、

はつきり言って安いです。

はこれ、本誌の表紙イラストで

おなじみの奈路道程氏(左)、そして同じく

京阪神を中心活躍する画家・西桐玉樹氏

によるもの。生産者の方々とお喋りながら、

なんとその場で描いてくれるのである。こ

れには生産者のみなさんもびっくり。さ

らと描かれる自分の似顔絵に、「うわあ上

手!」(拍手)って当たり前ですやん。

出店者の看板を描き終わった後は、「黙つ

て座ればピタリと描く」スピード似顔絵屋

さんに早変わり。これには「値打ちあるな

あ」と手を挙げるスタッフも続出。巨匠

二人の世界で一枚の自画像が2000円、

はつきり言って安いです。

はこれ、本誌の表紙イラストで

おなじみの奈路道程氏(左)、そして同じく

京阪神を中心活躍する画家・西桐玉樹氏

によるもの。生産者の方々とお喋りながら、

なんとその場で描いてくれるのである。こ

れには生産者のみなさんもびっくり。さ

らと描かれる自分の似顔絵に、「うわあ上

手!」(拍手)って当たり前ですやん。

出店者の看板を描き終わった後は、「黙つ

て座ればピタリと描く」スピード似顔絵屋

さんに早変わり。これには「値打ちあるな

あ」と手を挙げるスタッフも続出。巨匠

二人の世界で一枚の自画像が2000円、

はつきり言って安いです。

はこれ、本誌の表紙イラストで

おなじみの奈路道程氏(左)、そして同じく

京阪神を中心活躍する画家・西桐玉樹氏

によるもの。生産者の方々とお喋りながら、

なんとその場で描いてくれるのである。こ

れには生産者のみなさんもびっくり。さ

らと描かれる自分の似顔絵に、「うわあ上

手!」(拍手)って当たり前ですやん。

出店者の看板を描き終わった後は、「黙つ

て座ればピタリと描く」スピード似顔絵屋

さんに早変わり。これには「値打ちあるな

あ」と手を挙げるスタッフも続出。巨匠

二人の世界で一枚の自画像が2000円、

はつきり言って安いです。

はこれ、本誌の表紙イラストで

おなじみの奈路道程氏(左)、そして同じく

京阪神を中心活躍する画家・西桐玉樹氏

によるもの。生産者の方々とお喋りながら、

なんとその場で描いてくれるのである。こ

れには生産者のみなさんもびっくり。さ

らと描かれる自分の似顔絵に、「うわあ上

手!」(拍手)って当たり前ですやん。

出店者の看板を描き終わった後は、「黙つ

て座ればピタリと描く」スピード似顔絵屋

さんに早変わり。これには「値打ちあるな

あ」と手を挙げるスタッフも続出。巨匠

二人の世界で一枚の自画像が2000円、

はつきり言って安いです。

はこれ、本誌の表紙イラストで

おなじみの奈路道程氏(左)、そして同じく

京阪神を中心活躍する画家・西桐玉樹氏

によるもの。生産者の方々とお喋りながら、

なんとその場で描いてくれるのである。こ

れには生産者のみなさんもびっくり。さ

らと描かれる自分の似顔絵に、「うわあ上

手!」(拍手)って当たり前ですやん。

出店者の看板を描き終わった後は、「黙つ

て座ればピタリと描く」スピード似顔絵屋

さんに早変わり。これには「値打ちあるな

あ」と手を挙げるスタッフも続出。巨匠

二人の世界で一枚の自画像が2000円、

はつきり言って安いです。

はこれ、本誌の表紙イラストで

おなじみの奈路道程氏(左)、そして同じく

京阪神を中心活躍する画家・西桐玉樹氏

によるもの。生産者の方々とお喋りながら、



アラン・デュカス氏から生産者へ
「料理の65%は素材で決まる。
地元の味を大切にしなければならない」

10月2日には、オープニング・マルシェに続き、「ル・コントワール・ド・ブノワ」でのプレスランチも開かれた。その席にはマルシェに出

店した生産者の方々も招待され、メニューはこの日のためにマルシェの食材を使って構成された特別なもの。農家に生まれたアラン・デュカス氏らしい粹

なはからだ。「生産者の方々がいつもどれほど難しい仕事をしているか分かっています」とした上で、デュカス氏はこう続けた。「クロバリーゼーションが進む今の時代だからこそ、地元の味が大

切にされるべきです。フランス料理の技術を使って生産者が作った味を忠実に引き出すのが私たちの仕事。料理の味の65%は素材で決まるんです」。この言葉を受けて、自らも農業に携わる大阪マルシェの福島征二事務局長は、「生産者の立場としては本当に勇気づけられる」と最敬礼。「テロワール」その土地の持つ個性」を大事にする姿勢に、国境などは関係ないのである。



「地元大阪・生産者の方々より季節の野菜のボット・フ仕立て」と「泉州・幻の豚 犬鳴ポークのロティ ポンムブランジェール」。この日出された料理は地元生産者の自慢の一品を使ったもの。これには生産者と共に「こんなに美味しいものが地元に！」と報道陣も喜んでいた。

大阪マルシェ「ほんまもん」サポーター大募集!

大阪マルシェでは、生産者の方々に変わつて会場での販売のお手伝いなどをして下さるサポーターを募集しています。

- 作り手の熱い思いをくみ取り、それを伝えられる
- 週に1回など定期的に手伝うことができる
- 謝札は1日につき¥3000

お問い合わせはなんでも
マルシェ・ド・大阪テロワール実行委員会(事務局)

072-415-4500

まずは事務局までお電話下さい!

どうやってるの?
うちでもマルシェをやってよ!
販売サポーター希望!

水都・中之島は 「鰻の都」でもあつた。



明治のシマの品評会で絶賛されたという岡山・児島湾のオウナギ。現在も残る数少ない産地だ。背景の絵柄は『日本山海名物図会』大坂北浜市の図より。

また来しもた、
中之島。あー パッキー イノウエ

其の六
汽車から降りたら小さな駅で。

京阪特急が中書島を過ぎた頃、最近切符を買っていないことに気がついた。切符、乗車券の代わりに改札口でピッカードを機械に触れさせて電車に乗っている。京阪もJRも阪急も南海も地下鉄もピッカッやつて乗っている。そして時々どこかの駅でチャージという名の入金をする。いつもだいたい3000円をチャージする。岸和田のだんじり祭に行く時には南海の難波駅でチャージしたし、生駒に行く時には近鉄でしたし、元町で飲んだ帰りにはJR三宮駅でチャージした。

そして今俺はいざかで入金をした、いわゆるチャージしたカードで京阪に乗っている。京阪電車が今乗っているこの俺の乗車料金をどこからどのようにしてもらおうのかが気になってきた。4日前に近鉄生駒駅でチャージした3000円の中からもらうのか。あっ！ そういえば京都から近鉄で生駒に行き、仕事のあと道頓堀の「バー・ウイスキー」へ行きたくなつたので生駒駅からそのまま大阪の地下鉄で心斎橋まで行った時の乗車料金の勘定はどうなっているのか。近鉄やら地下鉄やら阪神やらさまざまな電車が相互に乗り入れしている場合、俺が乗った乗車料金を各電鉄会社がどのように分配しているのか、そんなことを考えていると京阪電車は守口市まで来ていた。

守口市の次は土居と表示されている。そういえば先日、大阪の研究会で俺が講演した時に、ホワイトボードに「深草」「藤森」「墨染」と大きく書いて「私は京阪のこの三つ並んだ駅名が大好きである」と話していた。講演を聴きに来られた人たちは表情を変えなかった。そして講演のあとの懇親会で「私は守口市の次の土居駅と滝井駅の近さがなんとも大好きなんです。土居駅のホームから滝井駅のホームがよく見えるんです。土居から野江までの雰囲気はたまりません」と俺に打ち明けた方がいた。俺はショット違う話なんだけどなあと思ったが今度よく見ておきますと答えた。

そして今俺が乗っている京阪特急は土居から野江までの駅を早送りのようにハイスピードで走っていた。今度各停に乗って土居から間に降りてみようかと思ったが、用事がないところでは降りられないようにプログラムされている俺がその駅のホームに立つことはないだろうとも思った。

ばっキー・いのうえ 京都・錦市場の漬物店【錦・高倉屋】店主にして日本初の酒場ライター。雑誌『Meets Regional』などで名フレーズを量産中。近著『京都店特撰』が発売中。



蒸さずに同じ火床でじっくり焼き上げる大阪地焼きの老舗【阿み彦】(大阪市中央区北浜2-2-21 中央三井信託ビルB1)の厨房(亀井氏撮影)。川魚商から始まり、元禄年間に三代目が鰻屋を開いたという。

とくに「中之島はとりわけ鰻の都であった」といわれる。中之島から高らかに「鰻都市」を宣言するシンボルウムが先ごろ開かれた。明治の末まで大阪湾には「天保山アオ」と呼ばれる江戸前にも負けない最高級の品種がいたといふ。そういういえばシンボルウムには専門店や問屋が多い。詳しい話を聞くべく訪ねたのは、天満橋にある追手門学院の教育参与、亀井哲夫先生。シンボルの仕掛け人である先生は、鰻に惚れ込んで25年の研究家。来年には『鰻談・アオウナギを喰らう』と題する著書を出版予定だ。

「蒲焼き」という言葉は室町時代から上

方にあって、もとはぶつ切りにした鰻

を蒲の穂のように縦に串に挿していた

と題する著書を出版予定だ。

「蒲焼き」という言葉は室町時代から上

方にあって、もとはぶつ切りにした鰻

桂 今日は中之島の東南、高麗橋を見
てみますよ。

み江 東横堀川沿いの橋は、みんな上
に高速道路が重なってますよね。

桂 これ 非常に不敬ですね。

み江 何ですか、のつけから。

桂 高麗橋って、格式の高い橋なんで
すよ。擬宝珠ってわかりますか？

み江 そりや知つてますよ。橋の欄干
についている玉ねぎ状の飾りでしょ。

桂 あれ 昔は朝廷がらみの施設や橋
でしか使えない飾りだったんです。

み江 ハー、今はけつこうどこにでも
あるような感じがしますが。

桂 武家で最初に採用したのは、織田
信長の安土城だとか。それも相当な撻

桂 そこで擬宝珠は一度消えちゃつた
んだけど、昭和4年（1929）製の
現在の橋で復活します。そのころでき
た大阪の橋では、唯一の擬宝珠つき。
桂 高麗橋は豊臣秀吉の時代にできた
橋で、^{※2}その頃の擬宝珠は大阪城天守閣
で保存されています。

み江 祀られてるということか。

桂 江戸時代になつても、^{※3}公儀橋と呼
ばれる橋しか使っていなかつたのです。

み江 権威を持つた玉ねぎなんですね。

桂 そう。擬宝珠の上を、高速道路が
通つています。昔は格式ある建物の上
にモノが建つのは撻破りだつたので、
もし太閤はんが見たら卒倒モン。^{※4}千利

桂 そして明治時代に近代化の波がや
ってきて、日本で始めてつくられた鉄
橋も、この高麗橋でした。

み江 ご一新後も、橋の格式の高さは
健在だつた。

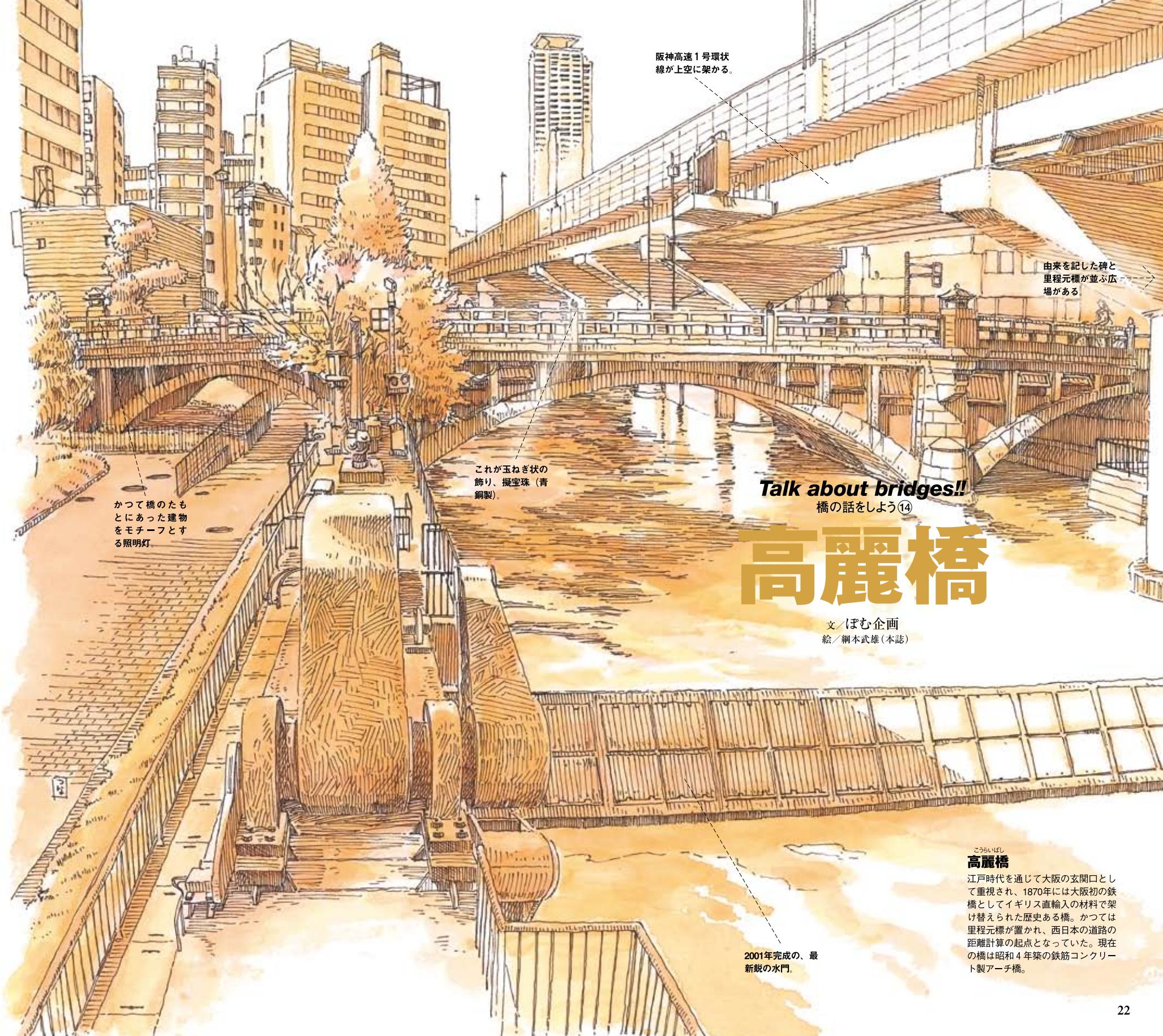
桂 ぼむきかくたかみ江、平塚桂の2人による建築
ライターニット。「カーサ・ブルータス」ほかの
雑誌にも執筆。「けんちく家対決」や「けんちく雜
誌ガイド」など独断と偏見に満ちたコンテンツの溢
れるHPも必見。

^{※1} 東横堀川 豊臣秀吉による大阪城建設の際に外堀として整備された大阪市最古の運河。近年は水質浄化が試みられ、水辺再生の取り組みが進められている。

^{※2} 当時の擬宝珠 大坂夏の陣で戦利品として持ち帰られたものが時を経て吉田茂元首相邸に保管され、その後の遺族の厚意から大阪城天守閣に収蔵されている。鉄製。

^{※3} 公儀橋 江戸時代、幕府の経費で架けられた橋のこと。江戸時代、大阪の12橋のうち中之島に架かるのは天神橋と難波橋の2つ。東横堀川沿いでは農人橋、本町橋も公儀橋。

^{※4} 千利休 戦国・安土桃山時代の茶人。大徳寺山門の上層に自らの木像を置き、その下をくぐらせることが不敬であると豊臣秀吉の怒りを買ひ、切腹させられた。



清水寺

森小路けい子・音大生

いつまでも眺めていたくなる、
どこまでもつづく紅色です。

沿線、まる、まる秋

人も風景も、紅の輝きに包まれる沿線へ。京阪電車に乗って。



もみじのトンネル (叡山電車)



東福寺 (通天橋)



宇治、興聖寺 (琴坂)



嵐山 (渡月橋)



比叡山延暦寺 (根本中堂)



坂本 (日吉大社参道)

京阪沿線の紅葉名所 三千院、実相院、鞍馬寺、貴船神社、もみじのトンネル(叡山電車)、八瀬、赤山禅院、下鴨神社(紅の森)、法然院、永觀堂、真如堂、南禪寺、青蓮院、高台寺、清水寺、東福寺、毘沙門堂、醍醐寺、三室戸寺、宇治橋上流、善法律寺、男山、常寂光寺、渡月橋付近、比叡山延暦寺、日吉大社、三井寺、石山寺

◎紅葉めぐりに「便利でお得なチケット」発売!

お問い合わせは、京阪電車お客様センター Tel.06-6945-4560 (9時~19時 ※土・日・祝日は17時まで)

紅葉情報は

okeihan

検索

www.okeihan.net

 京
阪
の
人
ん