

月刊島民

中之島

Vol.59 2013 6/1

●iPadサイズ(と、ほぼ同じ)

橋を渡る人の「街事情」マガジン



川の話と
生きものたち。



ナカノシマ大学

「丸わかり! 天神祭」

林家染丸 笑福亭たま

申し込み受付中!

知識Q&A

取材・文／江口由夏(本誌)

では、橋の下は何川？ 本来は同じ川なのだから、そんな細かいことは気にしないように。



Q たくさんの川が流れていますが…境目はどこ？

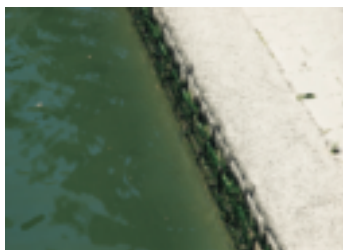
A 一般的に中之島の北側に流れている川は「堂島川」、南側に流れているのは「土佐堀川」と呼ばれていますね。また、2つの川に分かれる前の淀川から分岐した流れを「大川」、中之島の最西で再び合流した後の流れを「安治川」と呼んでいます。このように名前が変わっていますが、実は大川、堂島川、安治川は、河川法という法律上では「旧淀川」という一本の同じ川として扱われています。河川管理の都合上、同じ呼び名ではわかりづらいため別々の呼称になっていますが、あくまでも通称なんです。

ちなみに呼称が変わる境界線は橋です。堂島川は天神橋から船津橋までの流れ、土佐堀川は天神橋から端建蔵橋までの流れを指します。川の間に境目があるわけではないのです。

Q 多かったり少なかったり日によって水量が違う気がするのですが？

A 中之島ではよく見られる光景です。その理由は、堂島川や土佐堀川が「感潮河川」だからです。中之島のような海に近い平野によく見られ、潮の満ち引きによって水位や水流の速度が変化します。干満の差が激しい時は、下流から上流へ逆流することもあります。

こんなふうにより時間によって水位の変化があるため、日によっては船が橋の下を通れなくなるというアクシデントが起こったりします。だから、観光船の運航においてはとても気にされている点なのです。気象庁では1年分の「推算潮位」を計算して公開しています。中之島の観光船はこの計算を元に、船が運航しづらい日を知り、欠航日を決めます。私たちのような行政もこの計算を参考に、河川の点検日程などを決めています。船からでないと確認できない部分も多いですから。



干潮時の中之島公園の護岸。よく見ると満潮時は水に浸かって緑色のコケが生えている部分が、水位が下がったために露出している。

Q 中之島の川は「一級河川」だそうですが…きれい、ということですか？

A この「一級」は、水質とは関係ありません。国土交通大臣によって決められているもので、河川法によって管理されている川が「一級河川」「二級河川」と呼ばれます。いくつかの県をまたぐために、国による統轄が必要な川は基本的に一級河川です。淀川などは代表的な一級河川ですが、その支流も自動的に一級河川になります。というわけで、大川も堂島川も一級河川となります。

それとは別に、各都道府県知事に判断を任せるのが「二級河川」。例えばきちんと堤防管理をしなければ、水害時に周囲が甚大な被害を受けるような川のことです。その他に河川法の外にある小さな川も、日本中にはたくさんあって、地方の農業用水に使用されていることが多いです。

島民なら知っておきたい

川の基礎

Q もっと川で遊びたい！ これからの 水辺はどうなるの？

A 平成21年（2009）に中之島公園の整備が完了して、中之島の水辺は格段に過ごしやすくなりましたね。パドルボードや小型旅客船といった、気軽に川と触れ合えるようなツールやイベントも増えました。水都大阪として観光を打ち出すこともできるようになりました。

しかし、中之島の観光事業はまだこれから。今年度、大阪府・市と経済界が一体となって「水と光のまちづくり推進会議」を設立し、その実施部体となる「水都大阪パートナーズ」が公募選出され、水辺活性化の体制が強化されました。例えば船着場は多くあっても活用する仕組みが不十分で、なかなか船運利用されにくいのが現状。今は福島区が中心になって中央卸売市場前に仮の一時係留場を設け、川・水辺・まちの回遊性向上に向けた社会実験が始まっています。

私たち西大阪治水事務所は、津波や高潮などの水害からまちを守るのが最重要課題ですが、「川をこんな風につかってみたい」というアイデアを持って来てもらえば、実現につなげる河川の技術的アドバイスができます。中之島の魅力を知ってもらうためにできることは、たくさんあると感じています。



●お話をうかがった人
大阪府西大阪治水事務所
(手前から) 川上 卓さん
岩崎初美さん 土持さつきさん

◎水と大阪の関係に水害という視点から詳しくなれるのが、西大阪治水事務所が管理する「津波・高潮ステーション」。防潮堤の模型や津波体感シアターといった等身大の学習コーナーが豊富。アクセスなど詳しくは<http://www.pref.osaka.jp/nishiosaka/tsunami/>

Q これから暑くなるし 泳いだり、水を飲んだり してもOK？

A 「OK!」とは言えませんが、禁止する法律はありません。ただ、遊泳区域ではないですし、流れが不規則に変化する場所もあるので、泳ぐのは危険です。それに、もし水を飲んで体調を崩しても、自己責任になってしまいますのでおすすめしません。

Q 濁って見えるけれど 水質はどうなんですか？

A 昔に比べると、水質は大きく改善されました。BOD（物化学的酸素消費量）というきれいな水の指標となる数値があり、中之島周辺の川はBOD3未満です。見た目や匂いの面できれいと感じる川はBOD5以下と言われているので、十分にきれいと言えます。大阪市の調査結果ではアユの生息も確認され、これは水質がきれいである指標にもなります。そう言えば、魚とともに釣り人も増えてきましたね。水辺のにぎわいは大歓迎ですが、釣り針によるトラブルは心配です。



水中写真を撮ってみるとこんな感じ。カメが棲んでいたり、緑っぽく見えるのは川底に生えるコケなどのせいもあり、すくってみると澄んでいる。写真／城者定史

魚

意外と豊かな生態系

中之島 生きものの図鑑。

取材・文／永見浩二 写真提供／大阪市環境局環境管理部 大阪府立環境農林水産総合研究所

●お話をうかがった人
大阪市環境局 田中邦治さん



コウライモロコ

コイ科／純淡水魚 ①

流れの緩い砂底や砂礫底を群泳。雑食性でミジンコなどの浮遊動物、エビなどの底生動物、巻貝などを食べる。大阪市では、きれいな水質の指標種に指定。



カマツカ

コイ科／純淡水魚 ①

河川の砂底または砂礫底の場所に生息。吻(口の付近)を突き出して砂を吸い込み、底生動物などを食べ、えらから砂を吐き出す。



アユ

アユ科／通し回遊魚 ①②④

春から秋、若魚期から成魚期を河川で生活し、主として石底に付着する藻類を食べる。秋にふ化した仔魚は海に下り、翌春までプランクトン等を食べて生活。



スズキ

スズキ科／汽水・海水魚 ①②④

波の荒い沿岸や内湾、河口域の岩礁域などに生息する。若魚は汽水域や淡水域にも出現。仔魚はアミ類やヨコエビ類を食べるが、成長すると魚類も食べると。



カワヒガイ

コイ科／純淡水魚 ①

河川のわずかに流れがある場所に生息。ユスリカ幼虫などの水生昆虫、小型巻貝、石面に付着する有機物や藻類を食べる。大阪市では、きれいな水質の指標種に指定している。



オイカワ

コイ科／純淡水魚 ①

大阪市内の河川に広く分布。川では付着藻類を中心に、水生昆虫などを食べる。繁殖期には、特に雄は赤と青の鮮やかな色(婚姻色)を出し雌の気を引く。



タイリクバラタナゴ

コイ科／純淡水魚 ①

平野部の浅い池沼や河川の淀んだ場所などに生息するアジア大陸東部と台湾原産の外来種。稚魚期は主に動物プランクトン、成長すると底層に移動し小さな水生動物を食べる。



コイ

コイ科／純淡水魚 ③

流れの緩やかな淵や砂泥底に主に生息する。雑食性で底生動物を中心に、貝類、ユスリカの幼虫、イトミミズ、さらに付着藻類、水草などを食べる。



オオクチバス

サンフィッシュ科／純淡水魚 ①②

湖沼を主な棲みかとするが、大阪市内では河川の流れの緩やかな所にも生息。魚・大型エビなどを好んで食べる北米原産の外来種で特定外来生物に指定。

きれいな川を魚種が証明！

大阪市では、平成3年（1991）度から5年ごとに「市内河川魚類生息状況調査」を実施し、市民の皆様へ水都大阪の水環境への関心を持っていただくよう努めています。平成23年度の調査で確認された魚種は47種、うち在来種は41種にのぼり、これまでの調査の中で最多の確認種数となりました。



マハゼ

ハゼ科／汽水・海水魚 ①②③④

河川の汽水域、内湾に生息。淡水域にも侵入する雑食性の魚。産卵期には内湾や汽水域の底に雄が細長い穴を掘り、雌はその壁面に産卵。卵のふ化までは雄が保護する。



ヒメハゼ

ハゼ科／汽水・海水魚 ②③

河口域やそれに続く前浜干潟に生息し、砂底を好む肉食性の魚。大阪市では、きれいな水質の指標種に指定している。



ワカサギ

キュウリウオ科／通し回遊魚 ①

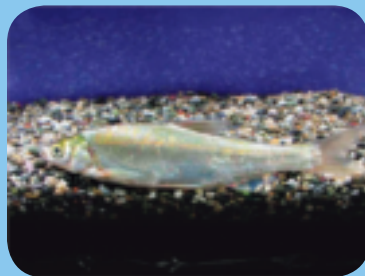
湖沼、河川、内湾の汽水域に生息しており、河川では蛇行した流れの淀んだ部分などに棲んでいる。主に小型の動物プランクトンを食べる。



ブルーギル

サンフィッシュ科／純淡水魚 ①

河川では流れのゆるやかな水草帯などに生息。浮遊動物、水生昆虫、エビ、季節によっては魚卵や小魚なども食べる。雑食性の北米原産の外来種で、特定外来生物に指定。



ワタカ

コイ科／純淡水魚 ①

琵琶湖・淀川水系に分布する固有魚。河川ではワンドや流れのほとんどない水路に多くみられる。水草を主とする雑食性で、幼魚はミジンコ類、水生昆虫、付着藻類も食べる。



ボラ

ボラ科／汽水・海水魚 ①②③④

沿岸の浅い所に生息。幼魚は河川に入り、その年の秋には20cm程に成長して河口付近に降り、翌春また遡上。雑食性で動物プランクトンや付着藻類などを底泥ごと食べる。

中之島と言えば、堂島川と土佐堀川です。どんな魚種が生息しているのか気になっておられる方も多いでしょう。実はボラやスズキのほかに、きれいな水質でないと生息できない種として大阪市が指定している「ヒメハゼ」という川底に棲む魚が確認されました。これは、下水の高度処理等の対策により水質や底質が改善され、さまざまな魚が生息しやすい環境が徐々につくられ

ているためだと考えられます。また、「アユ」は川と海を回遊する魚ですが、堂島川や大川、安治川上流を含む多くの市内河川で確認されました。大阪市内に「アユ」がいることに驚かれる方も多いのではないのでしょうか。大阪市環境局では、身近な川などの水環境へ目を向けていただくことを目的としたイベントも開催しています。投網やタモ網を用いて魚採りなどを体

験する「楽しい水辺教室」では、「こんな生きものがいたのか！」という発見の連続です。生きている魚に触れる機会が少ない子どもたちにも楽しみながら学んでもらえるような取り組みをもっと充実させたいですね。

◎環境局のイベントの詳細は大阪市のホームページ「水環境のページ」で確認ください。
<http://www.city.osaka.lg.jp/kankyo/page/0000181574.html>

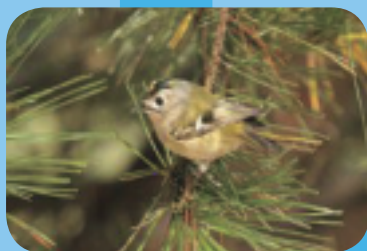
秋にはこんな鳥も



ジョウビタキ

スズメ目ツグミ科／冬鳥／全長約14cm

甲高い声で「ヒッ ヒッ」「カッ カッ」と鳴く。冬鳥として全国に渡来。おじぎして尾を震わせる姿が愛らしいが、同種を排斥するほど縄張り意識は強い。



キクイタダキ

スズメ目ウグイス科／冬鳥／全長約10cm

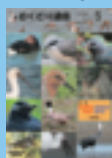
「ジー」と細く濁った声で鳴く。日本で見られる最少の鳥。頭のてっぺんが鮮やかな黄色で、菊の花びらに見えることから命名。

この他にもアオサギ、カルガモ、マガモ、カイツブリ、キンクロハジロ、モズ、オオルリ…など多くの野鳥が秋の中之島に訪れる(※「水都大阪・中之島生き物見つけ隊」(2012年10月21日)で観察されたもの)。堂島川の上を200羽ほどのユリカモメが通過する姿も冬には観察されている。



●お話をうかがった人
日本野鳥の会
大阪支部 支部長
橋本正弘さん

日本野鳥の会 大阪支部
野鳥を通して自然に親しみ、自然を知り、自然環境を守る会です。現在、1年限定として年会費1000円で「むくどり会員」になれます。写真の会誌『むくどり通信』を6冊送ってもらえます。☎06-6766-0059(毎週火・金曜10:00AM～6:00PM) <http://sun.gmobb.jp/wsj-osaka/>



ヒヨドリ

スズメ目ヒヨドリ科／留鳥／全長約27cm

「ピーヨ」「キーヨ」と甲高く伸びる声。ほおに褐色部分があり、よく目立つ。秋には南西方向に移動する群れが見られる。興奮すると頭の羽毛を逆立てる。



カワウ

ペリカン目ウ科／留鳥／全長約81cm／翼開長:約130cm

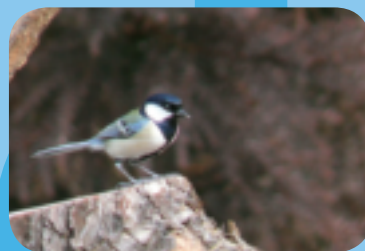
鳴き声は「グワー」「グルルッ」。体は黒く大型で首も尾も長い。樹上に巣をつくり、集団生活が好き。泳ぎが得意で、水深10m近くまで潜水することも。



ハクセキレイ

スズメ目セキレイ科／留鳥／全長約21cm

澄んだやわらかい声で「チュチン チュチン」と鳴く。白黒のツートンカラーが特徴。長く黒い尾羽を上下に振るのが特徴。



シジュウカラ

スズメ目シジュウカラ科／留鳥／全長約14cm

甲高いよく通る声で「ツツピー」や「ツビ ツビ」とさえずる。黒い帽子と黒いネクタイ模様が特徴的。太いネクタイが雄、細い方が雌。



ムクドリ

スズメ目ムクドリ科、留鳥／全長約24cm

「キュルキュル」「ジェー」「ツイッ」などいろいろな声を出す。飛ぶと腰の白が目立つ。秋から冬にはねぐらで大群となり、1万羽以上になることも!!

年中、多くの鳥がやって来る。

中之島ではさまざまな野鳥が観察できます。オフィス街なのに珍しいと思われがちですが、市街地にも生息している鳥が大半です。ただし、そのほとんどは梅田から難波や大阪城公園を行き来する通過途中に立ち寄り寄る鳥でしょう。ヒヨドリは繁殖している可能性もあります。

ここ数年で中之島は本当にきれいに整備されました。しかし、野鳥や他の生きものが住みやすい環境づくりにはもう少し工夫が必要です。ウォーキングコースの奥の方に少し草を残しておく、アキニレやベリリーなどの果実がなる木が公園内にもう少しあれば野鳥や昆虫などの生きものが増えるでしょう。オフィスのベランダなどにバードバスのように野鳥が水浴びしやすい浅い水場があれば、思いもよらない鳥が遊びに来てくれます。都市部でも決して難しい取り組みではないので、このような公園づくりができれば休憩時間や散歩の途中に野鳥の鳴き声で、ホッと癒されるかもしれません。

体験的

川の楽しみ方。

川との付き合い方は、眺めたり、船に乗って通過するだけ？ いや、もっと積極的に遊ぶことができるはず。ダイレクトに川に触れられる遊び方に挑戦してみた。



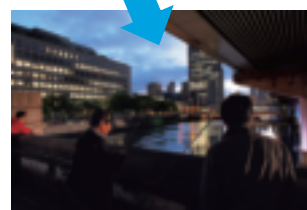
集合は午後6時。報道や釣り人からの有力情報をもとに、うなぎが生息している可能性が高いという水晶橋へ。さっそく準備にとりかかるみなさん。



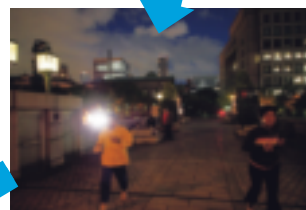
「川釣りではコイなどの大魚が釣れることがあるので、太めの竿を使います」と、うなぎ釣り名人の中村さん。エサは「これが一番いい」という赤ミミズ。



「何を釣ってますの?」と覗き込むお勤め帰りの方も。この日は気温がぐっと低下。水温が10℃を下回ると、餌を消化しなくなり、うなぎの活動が鈍るらしいが…。



「うなぎは隅や石垣などに隠れている。寝床に近い方が釣れる確率は高い」とポイントを確認する中村さん。「これでダメなら、いなかったと書いて(笑)」。



「うなぎは夜行性。日没から30分くらいが勝負」と中村さん。中之島にはランナーも多く、川との触れ合い方も人それぞれ。マナーにも注意したい。

その①うなぎ釣りに挑戦!

体験文／永見浩一 写真／李宗和

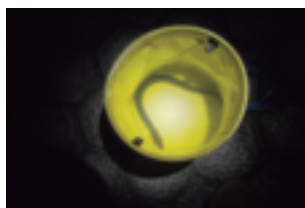
「中之島でうなぎ釣り」。偶然、新聞記事で目にした衝撃のニュース。そもそも川でうなぎを釣っても良いのだろうか。大阪府立環境農林水産総合研究所水生生物センターの内藤馨さんは「マナーを守ったうえで楽しんでください。ちなみに私も釣ったことがあります」。でも、こんな都会の真ん中で本当に生息しているのだろうか。確かに中之島周辺にはうなぎ料理の店が多く、歴史的にも深く関係がありそうだ。そこで、堺市にある「淡水魚ミュージアム茶論 雑魚寝館」館長で青うなぎの専門家として活躍されている亀

井哲夫先生にお話をうかがった。「淀川ではうなぎ漁もしているので、可能性はあります。船上でうなぎを丸焼きにしている画が江戸時代の北浜の米市場の資料にもあり、その辺りで捕獲していたとも考えられます。しかし、中之島で釣りをしたことがないので何とも言えませんね。」

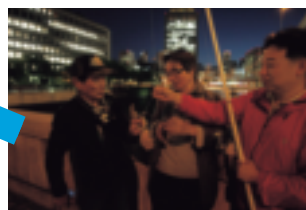
ということで、真相を究明すべくご同行をお願いしたところ、「まあ、こんな機会でもない行きませんし。いいですよ。」さっそくお仲間の釣り名人の方々へお声がけいただき、決行の日を迎えた。

●お話をうかがった人 淡水魚ミュージアム茶論 雑魚寝館 館長 亀井哲夫さん

大阪・住吉生まれ。追手門学院中・高等学校校長、追手門学院教育参与を経て、堺市内の自宅に「雑魚寝館」を開設。自然環境や歴史的記憶を大切にしたい大阪のまちづくりと活性化に取り組んでいる。



亀井先生によると「全長30cmほどのメソうなぎです。堂島川の水がきれいだと改めて実感できますね。川を見直す良い指標と言えるのではないだろうか」。



「絡みつく力が養殖のものとは全然違う! 頭がとても細く腹が白い。良いうなぎですね」と亀井先生。都会の空の下、釣り名人たちの満面の笑みがこぼれた。

日も暮れ、エサを付け替えようとした小島さんから突然「釣れた」という声が!一同ざわめく。「こんな短時間で本当に釣れるとは!」と亀井先生も驚きを隠せない。



うなぎ釣りのマナー
○中之島公園内での釣りは禁止。
○船や通行人の妨げにならないように。
○騒がない、散らかさない。
○資源保護のため全長20cm以下のうなぎは捕獲禁止。

五感をフルに使って植物観察。



公園内には他にも、堂島川沿いにサクラ、剣先公園にはヤナギ、天神橋東側にはイチチョウ、西側にはアラカシが植えられている。板前の経験を持つ橋本さん曰く「自然を調理し、食してみることも立派な自然観察」。桜餅の材料になるサクラの若葉、秋ツアーでは煎ったものを振る舞ったというギンナン、「アクが強いが食べられる」ドングリなど、舌で楽しめる自然も多い。取材当日は橋本さん自身が中之島公園をイメージし、クスノキ・サクラ・イチチョウをブレンドした香り高いお茶を一品。



「観察は見るだけではなく。触れて、においも嗅いでみてください」。クスノキの葉を嗅ぐと、タンスのような香りが。「この香りには虫よけの効果もあるんです。でも、唯一クスノキを大好きな虫がいる」。それが幼虫がクスノキの葉を食べて育つアオスジアゲハ。自然観察ビギナーでも簡単に目撃できた。「あれは春型のチョウで、夏型とは少し模様が違います。夏に来て見比べてみてください」。



公園の上を走る阪神高速道路を越えたところで、遊歩道から外れて北へ。川沿いの木立へ踏み込んでいく。「自然観察は近くに寄ってみることが大切。じっくり見て、新発見してください」。手始めに公園内で多く植えられているクスノキ。常緑樹だが、初夏になって新しく出てきた若葉は、近くで見るとうっすら赤みがかった。「次に、それを「なんだろう」と考えてみましょう」と、しばしのシンキングタイム。「これは虫に葉を食べられないための知恵。紅葉前の死にかけた葉の色に合わせて『食べてもまずいよ』と木が言ってるんです」。

まずは実際に現地で自然観察を行なったことのある、西区にある大阪コミュニケーションアート専門学校の学生に聞き込み。自然ガイド実習の一環として、昨春秋に中之島公園で自然観察ツアーを組んでみたのだという。「周りがビルだらけなのに、これだけの植物が育っていることがすごい」と、山の植物や昆虫に詳しい3年生の吉永壮志さん。「山に生えている樹木がそのまま、街の真ん中で一年中観察できるのが嬉しいんです」。



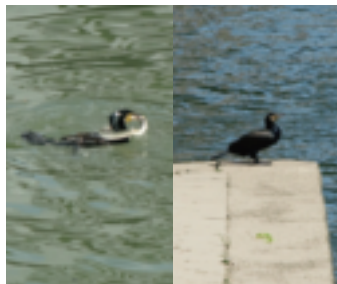
●同行してもらったのは
大阪コミュニケーションアート専門学校
(左から)橋本拓哉さん・2年生
吉永壮志さん・3年生
小畑敬済さん・2年生

自然観察の心得
◎疑問に思ったことは、メモに残して調べてみる。
◎植物を持って帰らない。
◎ゴミは捨てない。むしろ見つけたらゴミ箱に入れる。
◎広がって歩かない。
◎公園内を移動する清掃車の進路を塞がないように。

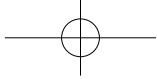
水辺の生きもののウォッチング。



鉾流橋北詰の若松の浜ではカメやカニがいると、水中カメラマンの城者定史さんにアドバイスをもらい、カメが陸に上がりやすい川辺を確認。結果、淀屋橋付近でひなたぼっこするミシシippアカミガメを発見! 「単に歩いているだけでは生きものは見つけれませんね。草むらや橋の下を覗いて視点を変えたり、生きものの気持ちになって過ごしやすい場所を探すといいですよ」と城者さん。



では生きものの観察はどうか? 「水辺で見張っていれば遭遇するかも」と釣りキチの小畑さん。エサの魚を捕まえて水鳥が来る可能性もある。ばらその橋から水辺観察を始め、さっそく見つかったのはカワウ。川面を睨み、虎視眈々と魚を狙っている。堂島川を泳ぐうなぎを踏み食いするなど、相当なグルメっぷり。渡辺橋から観察すると、ヒナを引き連れたカルガモが横切る場面もあった。



月刊島民5周年記念
ナカノシマ大学 天神祭スペシャル講座

今年こそ、天神祭を
きちんと見たい!

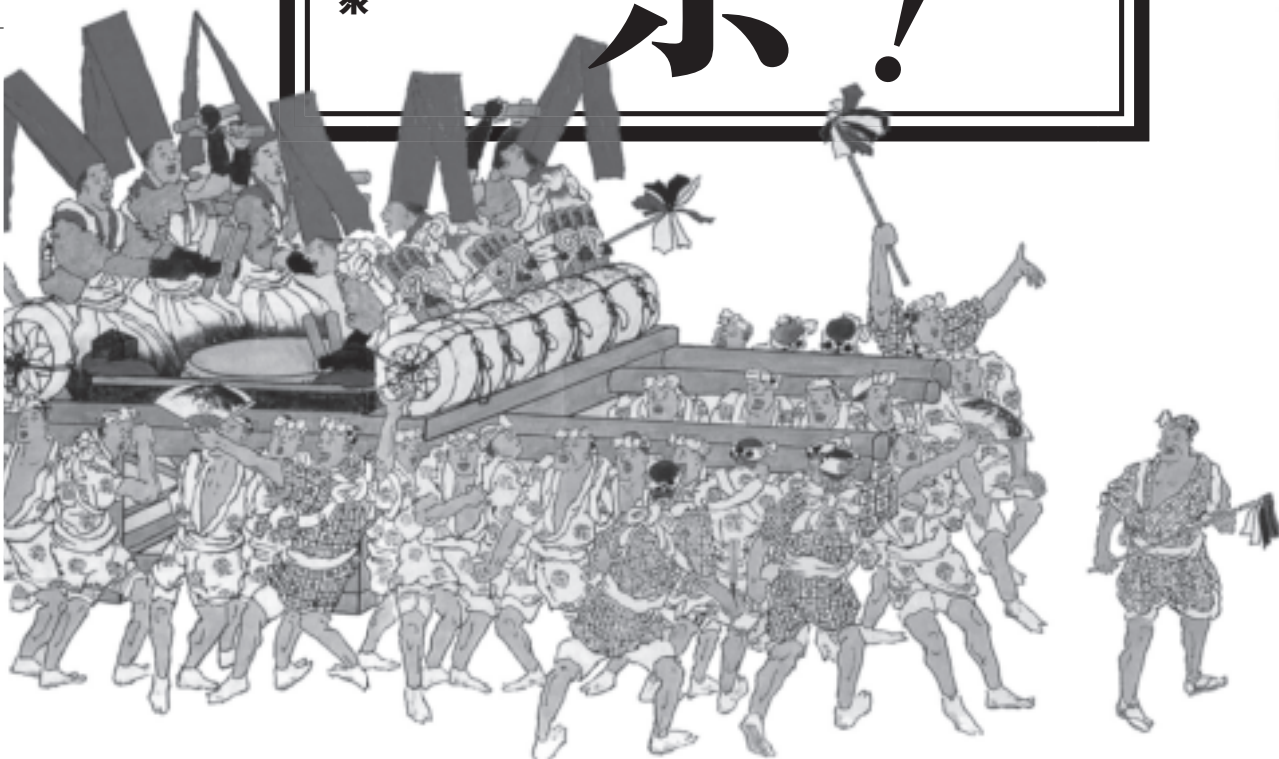
丸わかり! 天神祭

祭の真っ只中、本宮の当日に
落語&トークライブで楽しむ

in 大阪市中央公会堂

7月25日(木) 午後1時30分

落語／林家染丸 笑福亭たま
トーク解説／高島幸次 & 天満天神御伽衆



「夏祭渡御列図」(吉川進・大正10年・大阪天満宮蔵)
陸渡御の全貌を描いた37mもの長尺絵巻。この催太鼓の願人・昇ぎ
方など、約600名をリアルに活写する。

天神祭

今月の授業



落語とトークで
祭の見方を教えます

大阪天満宮の境内から、陸渡御列の出門を告げる、太鼓中の催太鼓。



鳳神輿(右)と玉神輿(左)は、渡御列の中でもとりわけ華やか。

高島幸次先生の解説と、祭にちなんだ落語を聞いて、天神祭の見方を楽しく学ぼう！

大阪に夏本番の到来を告げる天神祭。陸渡御から船渡御へ、神社そして街から川へと祭の中心が動いている。そのダイナミックな光景は日本、大阪の人でさえ「どこをどう見れば良いのかわからない」という声もある。

神様の乗り物である御鳳輿は静かに担がれる。



そこで今回のナカノシマ大学では、この祭をしっかりと見るための落語付き講座を企画した。上方落語には天神祭を題材にしたネタがある。祭の当日にそのネタを聴けるとなれば、臨場感もひとしおだ。たっぷり笑ったあとには、天神祭研究の第一人者であり、ナカノシマ大学ではすっかりおなじみの高島幸次先生がご登場。落語家のみなさんと共に、天神祭の見方を解説していただく。

しかも、この日は天神祭の本宮。会場である大阪市中央公会堂を出れば、すぐそこで祭が繰り広げられている。つまり、天神祭のことを、落語と解説、そしてライブで楽しむことのできる豪華な特別企画。会社を休んでも、来るべし！

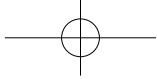
ナカノシマ大学
NAKANOSHIMA UNIVERSITY

ナカノシマ大学7月講座

「丸わかり！天神祭」

落語／林家染丸 笑福亭たま
講師／高島幸次（大阪天満宮文化研究所）&天満天神御伽衆

21世紀の
懐徳堂
プロジェクト



当日のお楽しみ、あれこれ。

◎笑える、学べる、落語2席！

林家染丸



「御迎え人形の恋」

御迎え人形とは、船渡御を御迎えする船の船首に掲げられた人形のこと。元禄時代、天満の町々で作られた風流人形を飾ったのが始まりで、最盛期には50体近くが作られ、天神祭を彩った。その人形に、商家の娘がなんと恋をして病の床に伏せてしまったという伝承をモチーフにしたのがこの斬。天満天神繁昌亭による「上方落語台本大賞」の特別賞受賞作というから楽しみだ。

「天神祭」(仮題)

天神祭の船渡御では、約100艘の船に1万人が乗り込み、それを見物する100万人の群衆が川岸にあふれかえり、船上・川岸で大小さまざまな人間ドラマが繰り広げられている。この日本一熱い祭を題材に、今回のナカノシマ大学のために創った新作落語を披露してくれる。さあ、お楽しみに。

笑福亭たま



◎会場を出ればそこは：陸渡御の舞台です。

今回の会場は、大阪のシンボリック建築物と言える大阪市中央公会堂の大集会室。ちょうど講座が終わる頃に陸渡御の列が中之島へやって来るので、学んだ知識をすぐに活かして、天神祭を鑑賞することができるといわけだ。祭の雰囲気を感じて味わおう。



◎ここに注目！祭の楽しみ方を指南。

落語家のお二人と共に、大阪天満宮文化研究所の高島幸次先生にも加わってもらい、天神祭の楽しみ方を解説するトークをお送りする。映像も交えながら、「天神祭通」になれる鑑賞ポイントを指南。花火を眺めたり、屋台をめぐるだけではない、天神祭との関わり方がわかります！



◎スペシャルならではの特典あれこれ。

特典其の一、地図

会場を出たらすぐに使えるMAPを進呈！陸渡御や船渡御の巡幸コースや時間などが目でわかる、特製パノラマMAPを進呈。いつどこで、何が見られるのか、これがあればばっちり把握できる。

特典其の二、映像

天神祭のサンプルビデオを初公開
大阪天満宮が天神祭のプロモーション用に作成中のサンプルビデオを上映。来年度完成予定のビデオを一般公開に先駆けて観賞いただきます。

特典其の三、神事

先触れとなる行事を見学できるおまけも。
お申し込みいただいた方の中から先着で30名に、講座の前日、7月24日の朝に行われる「鉦流神事」を解説付きで観覧できるバスをプレゼント。天神祭の始まりを告げる神事をじっくりと見られるチャンスです。

講座概要

「丸わかり! 天神祭」 in 大阪市中央公会堂

落語／林家染丸 笑福亭たま
トーク・解説／高島幸次&天満天神御伽衆

開催日／2013年 **7月25日(木)**

時間／開演 **1:30PM**～(開場0:30PM～)

終演**3:30PM**頃

会場／大阪市中央公会堂 大集会室

定員／500名(先着順・売り切れ次第終了)

受講料／**前売(事前精算)¥1,800**

ローソンチケット(Lコード:58877)、e+ (イープラス)で販売中。
ウェブサイトや店頭端末にてお買い求めください。

当日(会場で支払い)¥2,300

お申し込みは不要です。当日、会場にてお支払いください。
なお、入場時間などを制限させていただく場合があります。あらかじめご了承ください。

主催／株式会社JTB西日本 ナカノシマ大学事務局



6月1日(土)
10:00AM
発売開始

さらに深く祭を楽しみたい人は… 観覧席付きチケットあります。

天神祭をじっくり見たい人には、特設の観覧席がおすすめです。
ナカノシマ大学の講座とセットで申し込めば、
祭を堪能できること間違いなし。落語→トーク→観覧席も
合わせて、天神祭を存分に味わってみよう。

陸渡御観覧席

7月25日(木) 4:00PM～6:30PM

陸渡御の列が目で見られる特設会場。通常、真夏の炎天下での観覧になるが、特設テントの下に座席を設置し快適に観覧できる。また、天満天神御伽衆による解説や、陸渡御に参加されている講の人たちが「大阪締め」を行ってくれるなど特典もあり。非常に迫力があり、人気が高い。

船渡御観覧席

7月25日(木) 6:00PM～9:00PM

船渡御の船列を川岸から間近で見られる特設会場。一般の人が入ることのできない場所に設置した会場で、プレミアム感も満点。また、御伽衆による解説や、船上の人々との「大阪締め」の交換、飲料や軽食を販売する売店も設置されており、ゆったりくつろげる。

※花火が見えにくい席の設定もありますので、予めご了承ください。



〈ナカノシマ大学講座とのセット価格〉

◎ナカノシマ大学＋陸渡御観覧席

¥5,900 (通常価格¥6,800)

◎ナカノシマ大学＋陸渡御観覧席&船渡御観覧席

¥11,800 (通常価格¥12,800)

ローソンチケット(Lコード:58877)、e+ (イープラス)で販売中。
ウェブサイトや店頭端末にてお買い求めください。

イベント情報・チケット購入はナカノシマ大学ホームページからが便利です!

<http://www.nakanoshima-univ.com>

ケータイからは
こちら!→



お問い合わせ ☎ 06-4799-1340
(ナカノシマ大学事務局)



ナカノシマ大学
NAKANOSHIMA UNIVERSITY

× ラボ・ガーデン

特別講座

「食と健康の情報受発信基地、[アサヒ ラボ・ガーデン]で、 ナカノシマ大学スペシャル講座を開講！」



現在の大阪市役所あたりに出来た常設ビアホール「アサヒ軒」。
ビールが夏だけのものではなくなった、歴史に残る一歩だ。

ビールづくり120年のトップブランドによる 大阪発・国産ビール誕生秘話。 日本初のビアホールは中之島にあった！

ビールは幕末に日本へもたらされたが、そのデビューは華々しいものではなかった。独特の苦味は敬遠され、清酒のまろやかさと甘みに慣れた日本人には不評だった。しかし明治維新後、来日した「お雇い外国人」たちへのビール需要が高まると日本各地で醸造所が設立される。造幣局近くの中之島にも、明治22年(1889)に「大阪麦酒会社」が誕生。これが、アサヒグループの前身である。数年後には、国内初のビアホール「アサヒ軒」が大江橋南詰に出来るなど、アサヒビールと中之島の縁は深い。そしてその陰には、清酒蔵元から一転してビールづくりへ身を投じた創業者の鳥井駒吉を含めた、8人の男たちの苦労があった。

今回はアサヒグループ資料室の「生き字引」とも言える大澤明さんを講師に迎え、醸造の試行錯誤がよくわかる貴重な写真や資料をご紹介します。大阪府立中之島図書館の社史グランプリにも輝いた「アサヒビールの120年」を紐解きながら、美味しい国産ビールを生み出すまでの歴史を学ぼう。いつも飲んでいるビールの見方が、きっと変わります。



明治25年(1892)吹田の醸造所にて、アサヒビール誕生祝賀会。ドイツから招いた醸造技術者の姿も。

◎今月の授業

【ビール】

「国産ビール、大阪の夜明け」

講師／大澤 明 アサヒグループホールディングス(株)



おおさわ・あきら
アサヒグループホールディングス株式会社総務法務部資料室吹田分室。入社後は、30年ほど東京での営業に携わる。10年前に現在の吹田分室へ。歩く社史のごとき知識量を活かし、工場見学を担当する社員を集めた勉強会も開く。



会場は2011年にオープンした 「アサヒ ラボ・ガーデン」。

屋内ながら森を思わせるラボには、ビールを始めとするお酒をテーマにした診断コーナーや書棚が並び、誰でも自由に使えるテーブルスペースは、社員のランチ会に打ち合わせに、就活生の休憩にと、変幻自在。定期的に行われるセミナーも要チェック。
11:00AM~8:00 PM 日曜定休 ☎06-6926-4070 <http://www.asahigroup-holdings.com/research/labgarden/>



この講座だけのスペシャルなお楽しみとして、会場にて「アサヒスーパードライ」が味わえる。講座に耳を傾けながら流し込めば、美味しさが増すこと間違いなしだ。

募集要項	「国産ビール、大阪の夜明け」 日時／2013年7月10日(水) 6:30PM~8:00PM頃(開場6:00PM) 会場／アサヒ ラボ・ガーデン(大阪富国生命ビル4階) 受講料／1,000円(ビール付き) 定員／80名 主催／ナカノシマ大学事務局、アサヒ ラボ・ガーデン 協力／大阪21世紀協会	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。ハガキ、ファックスでお申し込みの方は、講座名を必ずお書き添え下さい。〒530-0004 大阪市北区堂島浜2-1-29 古河大阪ビル4階「ナカノシマ大学特別講座」受付係 FAX.06-4799-1341 ※先着順で受付を確認し次第、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。 ※講座内でアルコールを提供させていただきますので、未成年の方のご応募はお断りいたします。また、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

<http://www.nakanoshima-univ.com>

ケータイからは
こちら→



お問い合わせ ☎ 06-4799-1340
(ナカノシマ大学事務局)

ちよと、隣のビルまで。

取材・文／大迫 力(本誌)



第21回

「ブルックリン・ロースティング・カンパニー」@北浜willビル

目の前には中央公会堂。
川を眺めながら味わう、
スペシャルティ・コーヒー。

中之島は、2本の川の両岸を含めても、それほど飲食店が多いエリアではない。だから、例えば福島やミナミの難波へ行った時に感じるような、その場所ならではの「ストリート感」を持つところは少ない。公共施設や企業のビルが多いためだが、この4月にオープンした「ブルックリン・ロースティング・カンパニー」は、中之島にしては（土佐堀川の南岸だが）珍しく、時代の空気をまとったノッている感じがする。

店名からもわかるとおり、もともとはニューヨークのブルックリンにあるロースティング・カンパニー＝焙煎会社だが、自社工場の一角に試飲や商談にも使えるようにとオープンしたカフェ。これが評判となり、一昨年に東京にも進出した。それに続くこの店は日本で2軒目、路面の店としては日本初となるようだ。

焙煎会社のカフェとあって、当然コーヒーの味には自信がある。スペシャルティ・コーヒーという品質や味の特徴にこだわったコーヒーを安く飲めるのがこの店の一番の売りであり、今の街の流行りでもあるのだが、それについての詳細は他誌に譲る。やはり島民としては何よりもこのロケーションだ。

「このビルを見た時から、絶対にデッキを造りたいと思ってたんですよ」とバリスタの伊勢真さんが話すように、土佐堀川に面した広々としたデッキが最高。目の前にどーんと中央公会堂がそびえ、ゆっくりとアクアライナーが横切っていく。朝、出勤前にコーヒーを飲めばどんなに気持ち良いだろう、いやいや夕方方もいいぞ…などという想像してしまう。それが今のストリート感たっぷりの、おいしいコーヒーが飲める店ならば、こんなにありがたいことはない。



インテリアもかなりイケている。空間をうまく使い、コンパクトながらもつるぎる雰囲気。いつもの喫茶店として使いたい。入口そば(写真右)にはフラワーショップも併設! こちらも興味津々。



個性的なコーヒーが揃うため、産地のこと、豆のこと、焙煎のことなど、お店の人にいろいろ聞いてみよう。



4月12日のオープン日には、ナカノシマ大学4月講座の会場に。大阪大学の輪島祐介先生を招いた歌謡曲についての講座は、曲を聴きながら歌声喫茶状態に。

ブルックリン・ロースティング・カンパニー

スペシャルティ＝高級(高価)ではなく、あくまで世界中の良質のコーヒーを、焙煎会社として長年培った技術でおいしく淹れることがモットー。スタンダードなドリップコーヒーは300円〜。「この値段でこの味はないですよ」と伊勢さんも胸を張る。エスプレッソ(360円)やカプチーノ(400円)などアレンジコーヒーも「旨い」。☎06-6125-5740 8:00AM~8:00PM(土・日・祝 10:00AM~7:00PM) 不定休

島民よ、この店のことを食べろ！

第三回

大阪体質に合う一人しゃぶしゃぶ。 [new KOBÉ 堂島店]

江弘毅 (本誌編集発行人)

しゃぶしゃぶは、大阪北新地の「スエヒロ」が発祥や、いや違う京都祇園の「十二段家」というさまざまな説があるが、今回はちよつとちがう話を。が、いずれにしてもしゃぶしゃぶはてつちり的な感覚に近い「大阪の食いもん」であり、われわれのDNAの中に「ごつご」として刻み込まれているのは間違いない。

肉を喰う「ごつご」であり、そのなかでも箸で肉を挟んだまま「しゃぶしゃぶ」と数秒泳がすだけで、ごまだれやポン酢につけてパクリとやるのは、焼肉、すき焼き、ステーキ……という中であって一番早い。ゆえに、ええ肉を喰おうと張り込んだものの、皆で争奪戦になるやあつという間に食べ尽くして、懐具合を気にしながら「肉2人前追加」となった経験は、大阪人ならみなさんお持ちのことだろう。

考えてみれば慌ただしい昼メシ時、このスピーディーさを考えると、しゃぶしゃぶこそええんとかやうか、あとは皆で鍋を囲むこと。このネックを一気に解決した一人鍋のしゃぶしゃぶ。そこそれないわけがない。

すでに沸騰直前の昆布だしが入られた銅鍋がセットされた席につき、「ミックスM、ごまだれと



写真/李 宗和

ポン酢どっちも」(わたしは昼は絶対これ)と注文するや、店の真ん中に据えられているスライサーで肉がシャッと切られはじめる。「おお、結構枚数あるぞ」とうれしくなっている間に、ごはんとタレがスタンバイされ、もう鍋が始まっているのだ。店長であり2代目社長の川村英樹さんは「サー

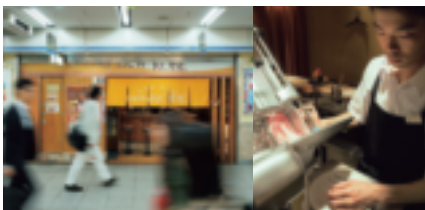
ビングタイム3分」と広言しているが、しゃぶしゃぶ専門店として、ごつごを限りなくファストフード化したこの店のスタイルは、「エライ！」というしかないのである。

実際この店の昼メシ時には、イラチな御仁が多く見られ(わたしも含めて)、ネギや一味やラー油を混ぜてマイタレをつくるのと同時に、白菜の硬いところやかばちゃや豆腐を先に鍋に沈ませて、

再度煮たつや(約10秒か、「さあ」とばかりに肉を箸でつかんで早速湯に泳がせる。2〜3枚食べてご飯もばくばく、となった時にはすでに野菜ほかも食べられるというわけだ。別に頭を使ってるわけじゃない、どんくさいのが嫌な大阪体質がそうさせているだけなのだ。

かといって、仕事帰りの夜は夜で「飲みながらゆつくりしゃぶしゃぶ」をしているのだから、まあ気ままといえば気ままなものである。

この店は毎日会館南館(現ホテルエルセラーン大阪)にあった洋食店「グリルベガサス」(1958年開業)がルーツであり、ドーチカの中でも「インデアンカレー」「551蓬菜」と並ぶ最古参の店(1966年開業)だ。地下街が最先端だった頃のモダンさと活気にあふれていて、それらもまたことに大阪らしい。



new KOBÉ 堂島店

ランチはS・M・Lの3サイズ。これがうれしい。ちなみにSサイズは100gで豚750円、ミックス830円、牛850円。夜は肉をグレードアップし量をレギュラー200gにした、豚コース1,260円、ミックスコース1,650円、牛コース1,980円など。付け合わせの野菜とうどん、ご飯がつく。忙しい堂島界隈のOL一人客にも好評だということをつけ加えておこう。☎06-6344-7680 11:00AM〜4:00PM(土曜〜5:00PM) 5:00PM〜10:00PM(土曜〜9:00PM) 日曜休(祝日は昼のみ)



→グランフロント大阪のナレッジキャピタルにできた、積水ハウスによる新しい暮らしのショールーム「住ムフラボ」のウェブマガジンで、連載コラム「街のわが家〜アート・音楽・グルメ」開始。私生活では、岸和田だんじり祭が近づき、金・土・日は寄り合い漬け。

トウニン月報

2013年6月1日発行

リアル「中之島ふらふら青春記」な？
落語会&鼎談



ご存じの通り、中之島は大阪大学医学部の発祥の地。ここに建っている大阪大学中之島センターで、なんとも楽しい落語会+鼎談が開催される。その名も「笑状を診察する落語会」。医療をテーマにした新作落語に加え、鼎談では阪大医学部出身者が登場し、緒方洪庵と適塾にさかのぼる歴史などが語られる。

そのメンバーが実に危険 いや豪華。落語は笑福亭たま、桂文喬、笑福亭福笑という実力・人気を兼ね備えた顔ぶれ。今回のために練られたネタはどんな笑いを起こすのか。続く鼎談では、高島幸次先生をコーディネート役に、作家の久坂部羊さんと阪大時代の同級生で



笑福亭たま 桂文喬 笑福亭福笑



久坂部羊 仲野徹 高島幸次

大阪大学医学部発祥の地、中之島から。

「笑状を診察する落語会」

日時／7月7日(日) 1:30PM～4:30PM

会場／大阪大学中之島センター 10Fホール

定員／180名(要申込・先着順)

参加費／無料

お申し込み／大阪大学21世紀懐徳堂HPから

<http://21c-kaitokudo.osaka-u.ac.jp/>

問い合わせ／☎06-6850-6443

(大阪大学21世紀懐徳堂)

●第一部:落語(90分)

笑福亭たま「胎児」

桂文喬「研修医山田一郎partII」

笑福亭福笑「入院」

●第二部:鼎談(80分)

「医療の現場と落語と小説と」

久坂部羊 仲野徹 高島幸次

島民でもおなじみの
メンバーが
落語会や講演会に
続々登場!

れない医学生たちのちよっとアブない話が盛りだくさんだったが、歴史を継承する場所での展開になるのか、楽しみなような心配なような…。(大迫力・本誌)

古地図講座の本渡章さんが
朝日カルチャーに登壇

昨年、ナカノシマ大学において5回にわたり古地図についての連続講座をしてくださった作家の本渡章さんが、7月11日(木) 中之島の朝日カルチャーセンターで講演を行う。



だが、一足先に出版記念イベントをご案内。当日はもちろん会場で販売とサイン会も。同じ中之島というよしみで講演を企画してくださった朝力ルさんに敬意を表して、島民読者はぜひ駆けつけよう！(大迫力・本誌)

『大阪古地図パラダイス』出版記念講座

好奇心の目をさます古地図入門

日時／7月11日(木) 7:00PM～8:30PM

会場／朝日カルチャーセンター

(中之島フェスティバルタワー18階)

受講料／2,835円(会員2,520円)

お申し込み／ホームページまたは受付窓口にて申し込みを

問い合わせ／☎06-6222-5222

(朝日カルチャーセンター中之島教室)

<http://www.asahiculture.com/nakanoshima/>

中之島駅が
美術館に！
絵や川柳を
構内に展示



4月より広く一般から作品を募っていた、京阪電車の「駅からはじまるアートイベント」キテミテ中之島2013。「中之島・水辺」をテーマに例年よりたくさん集まった絵画作品や川柳が、展示会場の京阪電車中之島駅構内で鑑賞することができる。

美術館に見立てられた駅構内では、プロとして活躍するアーティストの作品と一般応募作品がコラボ。プロカメラマンの撮影写真や織物アート、陶のオブジェなどと一緒に、自分の作品がどのように展示



大阪水上バス主催 水辺をテーマに異業種トーク

続報が届いた。

前号でもご紹介した、大阪水上バスの開業30周年記念企画。『アクアライナー』乗船＆京阪電車京阪線の1日フリー乗車券がセットになった「水都大阪・中之島 満喫チケット」発売に続き、水辺にまつわるトークショーが行われるとの

8月から全3回の開催が予定されたこのトークショーは、大阪水上バス社長が自らホストを務め、水都大阪の文化を幅広い層へ発信している人々をゲストに迎えた異業種対談。老舗フレンチレストランの料理長に、大阪城天守閣研究主幹、実力派講師など、その

道のプロと共に、今までこれから、それぞれの水辺を読み解いていく。美味しい話題に、大阪の歴史あり講談あり、バラエティ豊かなテーマの中心に期待しよう。中之島の観光をますます活発化させるヒントにもなりそう。申し込み開始は6月下旬から。(江口由夏・本誌)

大阪水上バス開業30周年記念「水辺文化会談」

●8月9日(金)「水辺と食～おいしい風景と食事～」
ゲスト／吉川憲二(「ルポンドシエル」取締役総料理長)
会場／川の駅はちけんや XingGARDEN
定員／60名 参加費／3,000円

●10月25日(金)「水辺と歴史～大川沿いにおけるランドマークとしての戦場跡～」
ゲスト／北川央(大阪城天守閣研究主幹)
旭堂南麟(講師)
会場／追手門学院 大阪城スクエア
定員／300名 参加費／1,000円

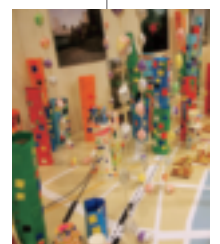
●2014年1月24日(金)
「水辺と芸能～水辺の物語～」
ゲスト／旭堂南麟(講師)
旭堂南海(講師)
会場／川の駅はちけんや XingGARDEN
定員／60名 参加費／3,000円
問い合わせ・申し込み／☎0570-03-5551



北川央



旭堂南麟



島のホテルと言えりーガロイヤルホテル。前身の新大阪ホテル以来、中之島の地で愛され続けた大阪を代表する

店がまるごと、なかのしま、 リーガロイヤルホテルに 新レストラン誕生



美しい夜景をパノラマで堪能できるテーブル席。また、内側のボックス席は景色が見やすいように一段高く設計されている。



大きな窓ガラスに面したカウンター席は、まるで屋外のテラス席のような抜群の開放感。夕陽が沈みきらめく星空へと変わる時間からゆっくりと料理を愉しみたい。



「中之島会席」¥9,818より季節の旬菜五種盛り。一皿でも多く愉しんでいただけるようあえて小ぶりの器でお出するスタイルも平野料理長のアイデア。

「日本料理 なかのしま」

ランチ¥4,043～
ディナー¥5,775～
大阪市北区中之島5-3-68
リーガロイヤルホテル
(タワーウイング30階)
営業時間／11:30AM～2:30PM、
5:00PM～9:30PM(L09:00PM)
問い合わせ／
☎06-6441-0952(直通)

ホテルだ。一昨年にはオープンキッチンでライブ感あふれるレストラン「オールデイダイニングリモネ」ができ、昨年は「ホテイチ」の名をい

早く世に広めた「グルメパティッシュメリッサ」と「イタリアンレストランベラコスタ」を一新し、ここ数年何かと話題にこと欠かないが、今春また新しいレストランが誕生した。これまで「日本料理&パティッシュ」があったホテル最上階に誕生したのが、「日本料理 なかのしま」。地上110mの新レストランの「ウリ」はなんといつても

その眺望だ。その名の通り、店内を堂島川と土佐堀川が流れる水都を代表する中之島に見立て、窓際の席だけでなくどの席からも美しい眺めが存分に楽しめるようなレイアウトになっている。夜でも小学生以下の子供を連れて行けるようになり、様々な個室も用意されているので、家族の記念日にも気兼ねなく使うことができる。また、平野規元料理長が腕

「駅からはじまるアートイベント キテ・ミテ中之島2013」

展示期間／～6月25日(火)
展示会場／京阪電中之島駅、渡辺橋駅、大江橋駅、なにわ橋駅、八軒家浜船着場
開場時間／始発電車から最終電車まで(最終日は～4:00PM)

「駅ナカで作ろう!」

日程／6月23日(日)までの毎週土日
時間／1:00PM～3:00PM ※参加無料・予約不要
集合場所／京阪電中之島駅インフォメーションギャラリー
定員／10名程度(同時開催に参加可能な最大人数)

をふるう素材の持ち味を活かした日本料理は器や演出方法にもこだわり、五感すべてで愉しめるようにひと皿ひと皿新しい驚きが。料理長自ら焼いた器もあるというこだわり。よ。会話の生まれるような料理を」というコンセプト通り、眼下には大阪の街並みを一望でき、華やかな料理を囲んだ家族の笑い声が聞こえてくる。(追田恵理子・本誌)

(江口由夏・本誌)

華やぐ街に誘われて②

フェスティバルプラザの「大阪らしさ」をめぐる

今

ではバリやニューヨークなど世界中のスイーツが、簡単に手に入る時代になった

けれど、昭和40年代、帝塚山の街に生まれたケーキの老舗、ポアールで初めて「ヨーロッパの憧れの味」の洗礼を受けた私にとっては、どんな高級なスイーツを食べても「やっぱりポアールの味にはかなえへんなあ」となる。それはたぶん、神格化されてしまったものだろう。

ポアールの創業者・辻井良朗さん（現社長の父）は、ヨーロッパ各地を訪れ、数多くのカフェやパティスリーの味に出逢い、伝統的な洋菓子についても学びながら、独自のセンスを磨いて昭和44年（1969）に開店した。

その店は、いろんな意味で当時の街のケーキ屋さんとは一線を画した別格の存在だった。とにかくいつ行ってもお店は満員。行列必至。午前中に買いに行かなければ欲しい商品はすぐに売り切れる。お店の前にはベンツやジャガーやボルシェといった外車がいっぱい止まっていた。カシミヤのコートを着た上品なマダムやブードルを連れた近所の人たちが、2階のカフェでゆっくりコーヒーとケーキを楽しんでいる。そんな風景も、他の店や



プチシューにつまった 帝塚山の物語。

取材・文／松澤壱子（ホテルジャーナリスト）

喫茶店にはないハイクラスな雰囲気満ちていた。

開店当初は、ここでコーヒーや紅茶を頼むと、当時では珍しいことに、プチシューがお茶請けに付いてきた。それを食べるのが、子供の頃からこの街で育った私にとって、最高の喜び！そして家族にとっても、ポアールのケーキを買うことはハレの行事で、父の大切な知人へのお土産や病氣見舞いには、フルーツの果実がたっぷり入ったシャーベットや、一番人気のプチシューを贈るのが定番。そして誰かからポアールの包みをいただく

と、その日一日が一瞬にして輝いた。



子供の頃の私にとって、ポアールはまだ見たこともない、触れたこともない、ヨーロッパの空気と高級な甘み、贅沢な極なフルーツ、お洒落な食器：というめちやくちやエクスクルーシブな感じで溢れていた。

もちろん、今もポアールには当時の幸福感の象徴であるプチシューもシャーベットもある。1個50円のプチシューは、100個、200個とまとめ買いする人も多い。一粒食べただけで、リッチで優雅な気持ちになれる、今も変わらないポアールの素敵な魔法の味。

まつざわいちこ
元・帝塚山住人。世界各国を旅し、食をはじめとする文化を取材。とりわけ自然に開かれたリゾート事情に精通。著書に『世にも美しいホテル』など。

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



ポアール・テアトル

●中之島フェスティバルタワーB1F

生ケーキや焼き菓子、アイスクリームなども揃うパティスリー。フェスティバルタワーの外観をパッケージイラストにしたプチシュー6個入り(315円)など、中之島のこの店でしか買えない商品も。これからの季節にぴったりのソルベ(シャーベット)は、メロン(693円)やリンゴ(651円)など種類も豊富。プチシューのまとめ買いは予約がベター。☎06-4708-3252 9:00AM~10:00PM 無休

大「島民」MAP

橋を渡って通う人、川を見ながら帰る人、
みんな「島民」です！



『月刊島民』はここでもらえます。

- 京阪電車関連 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／ホテル京阪京橋
- 大阪市北区・中央区・福島区 〔書店〕旭屋書店 梅田地下街店／旭屋書店 堂島地下街店／カペラ書店／紀伊国屋書店 本町店／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／ジュンク堂書店 天満橋店／MARUZEN&ジュンク堂書店 梅田店／スタンダードブックストア／天牛坂書店 大江橋店／ブックファースト 梅田店／ブックファースト 淀屋橋店／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〕アイズボット／朝日カルチャーセンター／味の素 食のライブラリー／ABC朝日放送／大阪企業家ミュージアム／大阪倶楽部／大阪国際会議場／大阪市中央公会堂／大阪市立中央図書館／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／大阪フィルハーモニー会館／大阪ボランティア協会／大阪歴史博物館／追手門学院 大阪城スクエア／関西学院大学 大阪梅田キャンパス／慶應大阪リバーサイドキャンパス／国立国際美術館／CITY NAIL'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／中央電気倶楽部／ホテルNCB／メビック扇町
- 〔店舗・医院など〕アリアスカ マーブルトレ／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／大西洋服店／000(オー)／カセッタ／喫茶カンターロ／喫茶SAWA／グランスイート中之島／黒門さかえ／モモンカ／サウワ花店 中之島本店／ザ・メロディ／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／タビエスタイル／ティーハウスジカ／たまがわ鍼灸整骨院／東郷歯科医院／NAKAGAWA1948 淀屋橋店／ナンジャ／バスターレ／花かつ／BAR THE TIME 天神／平岡珈琲店／ビルマニアカフェ／フレムハウス／ミニジロー／宮崎歯科／やきとり ばかや／吉田理容所／ラクカーニャ／LES LESTON
- 大阪市内その他 〔書店〕伊勢屋書店／大阪書店／紀伊国屋書店 京橋店／なんばミヤタ／福島書店／柳々堂／ループル書店 〔公共施設・大学関連施設など〕大阪市社会福祉研修・情報センター／大阪市立図書館 〔店舗・医院など〕あじさい／アートアンドクラフト／欧風食堂 ミリパール／大阪市信用金庫 江戸堀支店／御船かもめ／Calo Bookshop and cafe／写真とプリント社／鳥かきキッチン／ネイルサロン スワナ／パルビコ／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 フレスト店／Books 呼文堂／水嶋書房 くずはモール店／水嶋書房 くずは駅店／大阪狭山市立図書館／大阪大学企画部広報・学連事務室／大阪大学 21世紀記憶館／大阪大学本部／寝屋川市役所／摂南大学 地域連携センター／郵政考古学会／ゆったりんこ
- 大阪府以外 ジュンク堂書店 西宮店／水嶋書房 丹波橋店／伊丹市文化振興財団／大手通リストリットギャラリー 街・発信／納屋工房／タバーン・シン普森／百練／奈良県立図書館情報館

◎バックナンバーお譲りします。

バックナンバーをご希望の方には1冊100円(手数料)でお譲りしています。なお、品切れの号もありますが、予めご了承ください。お問い合わせは下記の電話番号まで。

◎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 天神祭的コミュニケーション

大阪の夏と言えば、天神祭。その楽しみ方の核心は「コミュニケーション」。
天神祭をどう見るのか。少し突っ込んだ視点から考えてみる。

●『月刊島民』vol.60は2013年7月1日発行です！

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 網本武雄(株式会社 地域環境計画研究所)
松本 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



うーんと楽しむのが、
お作法です。

中之島けい子
寺島屋彌兵衛商店

お茶に挑戦！
チャレンジ！
おけいはん

おけいはん、 宇治でお茶を知る

京阪電車にのって、日本が誇る宇治茶のまちへ。



◆中村藤吉本店
名茶室で“濃い”茶体験



◆寺島屋彌兵衛商店
お試しの一服に感激



◆福寿園 宇治茶工房
石臼で感じる茶の深さ

おけいはんが宇治で、
お茶めぐりに挑戦！
実況ムービーや
エリア紹介マップを
web上でご紹介!!

Facebook @c_okeihan

チャレンジおけいはん 検索

