

# 21世紀ひょうご市民学会 会報



34号

2017年6月30日

—編集・発行—

21世紀ひょうご市民学会

「神戸生活創造センター」登録番号 630

代表 澤木昌典

<http://www.hyogo21ctzn.com>

## ◆◆◆ 活動報告 (平成29年2~6月) ◆◆◆

### ❖第3回 研究会 平成29年2月9日(木)

テーマ:「アンチエイジングとサプリメント」 話題提供/松原宏治氏 参加者5名

### ❖見学会「四天王寺・一心寺から天王寺七坂」 平成29年3月18日(土)

参加者13名(詳細は2頁に掲載)

### ❖第4回 研究会 平成29年4月13日(木)

テーマ:「アンチエイジングとサプリメント」(続) 話題提供/松原宏治氏 参加者5名

### ❖第46回 知的サロン 平成29年5月11日(木)

テーマ:「おいしいパンの話」 話題提供/苗村康弘氏 参加者5名(詳細は3頁に掲載)

### ❖第47回 知的サロン 平成29年6月15日(木)

テーマ:「私とECHOの会」 話題提供/津田美智子氏 参加者4名(詳細は4頁に掲載)

## お知らせ

### 平成29年 第11回 総会のご案内

日 時:平成29年7月29日(土) 13:30~15:30

場 所:神戸市教育会館 402号室

神戸市中央区中山手通4-10-5 (Tel:078-222-4111)

URL: <http://www.kobekhall.com>

<最寄駅>

〔JR・阪神「元町」駅(東口)より鯉川筋北へ徒歩10分

市営地下鉄「県庁前」駅(東1番出口)より東へ徒歩5分

〔阪急「三宮」駅(西口)より北西へ徒歩15分

\*同封の「出欠および委任状」はがきのご返送をお願い致します。



# 「四天王寺・天王寺七坂」見学の旅

平成29年3月18日(土)

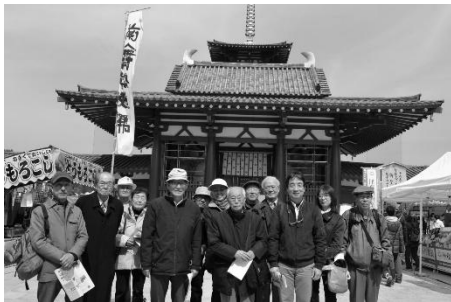
塩野 勝氏

当日は、21世紀ひょうご市民学会のメンバーが13名参加したが、天気も良く盛会であった。この見学旅行で私が感じたことをまとめてみた。

企画は松原さんが立案し、天王寺案内ボランティアガイドの山口さんがみんなを案内して決行された。

私は、30歳ぐらいまで天下茶屋に住んでいたのも、何回も天王寺さんにお参りしていた記憶がある。また、家内の兄が瓦屋町に住んでいて、結婚後もこの辺には何度も来ている。ところが、今回の見学で初めて来たところや、近くに来ていたのに訪れなかったところがたくさんあるのに気付かされた。また、来たことがあるのに、記憶とは大きく違っていて、初めての発見も多かった。

あべのハルカスは最近建ったので、見を訪れたことはあるが、確かに高いビルであり、象徴的な建物である。通天閣は、いろんな話や映画に出てくるので、なじみがあった。この2つの建物に比べると、四天王寺はこれまで行ったこともない建物があって、その説明を聞いてなるほどと感心させられた。



中門前で

まず、四天王寺である。中門から入ったが、休憩所を経て、まず英霊堂という名に代わっている鐘楼が見えた。昔はここに世界一の大きな釣鐘を入れていたそうである。口径4.8m、高さ7.9m、重さ157tという大きさに1回ついただけで、環境を乱すというので戦時中供出されたとのことである。

亀の池に出ると、ここは思い出がある。石の上に甲羅干しをしている亀の姿に子どもの頃を思い出した。傍の石舞台も覚えている。金堂の改修中で本堂として利用されている六時堂はあまり覚えていない。経木流しのところは、ほとんど記憶にない。水の中に入れて浮かび上がると天国に行っているのだという亀井堂では、沢山の人が並んで水に入れる順番を待っていた。

番匠堂という建築職人の守護神をお祭りした小さなお堂があり、ここに「南無阿弥陀仏」と書いた旗が並んでいるが、それらの文字は大工道具の形を表わしている。よく見ると「かねざし」であったり「のみ」であったりする。寺社建設の大手で最も古い企業が「金剛組」で

西暦578年の設立である。

南大門は、難波から飛鳥への大道に面しており、ここから熊野権現が礼拝できる礼拝石が置かれている。しかし、人通りが

多いのは西門であり、交通に便利な方角にある。日本の3大鳥居の一つ(重文)には、「釈迦如来 転法輪処 当極楽土 東門中心」と書かれた額がかかっている。ここからは、お彼岸の中日には石の鳥居の真ん中に沈む夕日が見られる。

大きな釣鐘の話が出たので、その形を残したお土産として「釣鐘まんじゅう」が今も売られているというので、一番小さな箱に入ったのを買って持ち帰った。昼食は中華料理屋の2階で食べたが、11名が同じ米粉麺のラーメンのようなものと小籠包のランチを注文した。そのあと午後からのスケジュールに入った。



番匠堂 (正面はガイドの山口さん)

まず、すぐそばの天王寺動物園の美術館が見えるところに、茶臼山がある。また、和気清麻呂が上町台地を横切る堀川を建設しよう

として工事をしたが、未完成に終わった川底池というのがある。ここは、大坂冬の陣で徳川家康が本陣を置いたところで、夏の陣では真田幸村が同じく本陣を置いている。

公園の中には、近くに住んでいた織田作之助の銅像があるが、これは井原西鶴の銅像のほうを向いている。織田作之助は井原西鶴を尊敬していたようで、その銅像を設置する時にそんな配慮がなされたようだ。

この向かいのほうに「存牟堂」があり、その名前は一心寺の住職であった存牟上人の名がつけられているが、ここは一心寺の土地で、ここから西に一心寺の広い土地が伸びている。存牟上人は三河の出身で徳川家康の恩寵を受けていたが、大坂夏の陣では高野山へ避難して「帰りてまたもや見なん坂の松 踏み荒らすなよとの庵を」という和歌を残している。存牟堂は休憩所となっていて、ここで、大坂の陣の布陣を8分間の映画にまとめたものを見せてもらった。



茶臼山

さて、一心寺であるが、ここには祖父のお骨を納めているので、その時に来た思い出はあるが、そんなに大きなお寺ではなかったように記憶していた。ところが、近代的なしきたりのお寺で、周りには南方系の樹木(ジャカランダ)が植えられ、入り口には門の上に美術的な像があり、中も立派である。大坂の陣で家康を幸村が追い詰めあわや討ち取らんとした時に、霧が立ち込めて逃がしてしまったという言い伝えがある。その時の武将の一人、本多忠朝の墓があり断酒の祈祷のしゃもじが多数供えられている。

この横を東西に通っている道が天王寺七坂の一つ、逢坂で、ここから北へ坂道が何本も続いている。上町台地は西のほうで、瀬戸内からの波で洗われ急な坂になっているが、東のほうは昔入り江になっていたので傾斜は緩くなっている。私たちが歩いたのは西斜面なので、坂を少し下ると、今度は上ってくるのが大変なので、途中から下の松屋町筋を見下ろして引き返した。



安居神社

真田幸村が戦死した場所である安居神社の御祭神は菅原道真公であるが、境内には真田幸村の銅像がある。

天神坂から桜の木がきれいなどころがあるが、まだ少し早かった。

次は清水坂で、坂の上には清水寺がある。上まで上がるのは大変なので下にある滝を見に行った。京都の清水寺と同じような修行用の滝があり、見上げると清水の舞台も見ることが出来た。

愛染坂の途中には愛染堂があり、ここには有名な「あ

いぜん桂」がある。映画のテーマにもなった有名な樹木であるが、桂の木に「のうぜんかつら」が巻き付いて、「のうぜんかつら」はきれいな花が咲くので有名で、きっと花の頃はきれいだろうなと思っていた。ところが桂も「のうぜんかつら」も枯れてしまっているのではないかとされるぐらいの老木であった。

近くに墓標があり、それは京都から移り住んだ新古今集の撰者の一人藤原家隆が、この夕陽丘から沈む夕日を眺めていたということである。夕陽丘学園という学校の建物が見えたが、昔から有名な公立の夕陽丘高等学校とは違うようだ。



藤原家隆の墓標

口縄坂というのがあって、これは蛇のようなくやくにゃした形の坂道であったことから、そのように名付けられたものである。

お寺の並んでいる道を歩いたが、十三まいりののぼりがたっていた。七五三の風習は関東から来たもので、大阪の子どものお祭りは十三まいりだそうである。

途中、てんのうじ観光ボランティアガイド協議会のある建物に入って一服したが、休日で誰もいなかった。

最終地は、生国魂神社であるが、ここではみんなやれやれという顔つきで、最後は喫茶店でコーヒーでも飲もうということで谷町九丁目の地下鉄乗り場近くの店へ入って休憩して解散した。

## 第46回 知的サロン 「おいしいパンの話」

平成29年5月11日(木)  
話題提供: 苗村 康弘氏

日本人の主食は古来から「お米」と言われているなか、今はパンをこよなく愛する人も多い。春先の当研究会のあとの雑談で、おいしいパンの話題で盛り上がったことがあった。そこでパンについて歴史を調べてみると、パンの日本への伝来は1543年(天文12年)ーポルトガル人の種子島漂着ーすなわち鉄砲の伝来と時を同じくするらしく、「パン」の語源もポルトガル語に由来する。国内での製造販売の発祥は、幕末期の1842年4月、伊豆・韮山(現伊豆の国市)の代官・江川太郎左衛門(英龍[ひでたつ]/号坦庵[たんあん])が長崎でパン製法を習得した人と呼ばれ、パンを焼いたことのあるとされており、業界では4月12日を「パンの記念日」としている。ただこのパンは兵糧用だったので乾パンの

ように硬かったようである。より庶民的には、横浜では開港(1859年7月、安政6年6月)の翌年に日本人によるパン屋(ベーカリー)が登場しているし、神戸でも開港(1868年1月、慶応3年12月)の翌年に居留地向けに英・仏人経営のパン屋が生まれ、そのうちに邦人によるパン屋もできていった。

このようにパンは、横浜や神戸などの開港以降、西欧文明の流入とともに庶民の間に根を下ろしたとみられる。特に戦後は生活様式の洋風化や人口増などに伴ってパンの消費も増えていき、農水省の調べによれば平成20(2008)年以降、パン類への世帯支出額(2人以上世帯、年間)がついにコメへの支出額を上回り、その後も増加基調にある(平成24年:32,335円)。

ただコメに関しては、その派生商品である手軽なおにぎり・弁当類(いわゆる中食類)がパン類支出に匹敵するほど買われており、食趣向の変化がうかがえる。

パンの消費には地域差があり、世帯当たり年間パン消費額(2人以上世帯、平成25年)では京都市が約39千円で1位、神戸市が僅差で2位と、有名なおいしいベーカリーが多いといわれる関西の都市が1~2位を占めている。京都がトップなのは菓子パンを好む職人が多いこと、神戸が上位なのは開港以来の食パン文化が根付いていることなどが指摘されている。

ところで、パンはたんぱく質の多い小麦から作られるが、専門家によると、たんぱく質が水と結びついた「グルテン」という物質(=細かい気泡をつくる)の量と質がパンのおいしさの決め手だそうである。後は加工技術如何ということであろう。ネットで「おいしいパン

屋」を検索すると、近年は神戸・阪神間のみならず、兵庫県下の地方都市でもすぐに評判の5~6軒の店が上がってくるし、別の同義語で検索するとまた異なる人気のパン屋がいくつも見つかる。行列ができるほどのパン屋もある。それだけ、近年ではパンに関心のある消費者も少なくないということであろう。しかし消費者の趣向は移り気なだけに、ベーカリー間の開発競争も大変だと思われる。

他方、消費者の立場からは、おコメを使った中食メニューも、また、魅力的である。パンかおコメかというのではなく、両方の食文化を享受できる私たちは誠にしあわせという他はない。

(参考資料:パン食普及協議会「パンのはなし」、同協議会ネット資料他)

## 第47回 知的サロン

### 「私とECHOの会(神戸帰国子女親の会)」

平成29年6月15日(木)

話題提供:津田 美智子氏

1973年12月16日、主人の商社の駐在員生活のため、7歳6カ月(長男)、4歳10カ月(長女)、2歳3カ月(次女)の3人の子供を連れデュッセルドルフ(ドイツ)に旅立ちました。7年3カ月のドイツの生活を終え、日本へ帰国が決まった時は、ドイツシュレーのギムナジウム(長男)、グルンドシュレー5年生(長女)、3年生(次女)に子供達は成長していましたが、帰国する事を、3人とも拒んでいました。でもなんとか説得する事が出来ましたが、日本では、子供たちは学校に慣れる事、言葉の壁を乗り越える事、自分(母)としては子供達が学校を終え帰宅した時、出来る限り家で3人を迎える事、妻として主人を迎え、家で食事の時、必ず待って一緒に食事する事を心掛けて生活をよりよく出来るように行動しました。でも何故か不安が募るばかりの日々を過ごしている時に、帰国子女親の会の事をリビングユープの冊子で知り帰国5年位して入会しました。当時は百数名の方が入会されていましたが、現在は38名です。

毎年11月のサンクスギビングパーティでは、各自一品持ち寄りのポットラック形式で楽しいです。初めての方もお久しぶりの方も是非ご参加ください。お料理を持って来られない方もどうぞ。会費形式で、お話、クイズ等をやっています。お料理の一例をあげると、ブロッコリーサラダ、茄子マスタードマリネ、田舎風煮しめ、中華ちまき、軟骨のかき揚げ、バクティ(肉骨茶)、なすのマ

リネ、さつまいもとかぼちゃのサラダ、ドライカレー、フルーツケーキ、大学芋等々、世界の料理を楽しみます。ちなみに私はドイツで習ったドライカレーを持っています。他のスケジュールもありまして例えば今年、6月30日夏の涼「貴船の川床料理体験」、7月12日祇園祭前祭「山鉾建て見学」、文化財特別公開「大雲院祇園閣拝観」等日本の文化の勉強もしています。当会の児童生徒数4年連続で増加、今では述べ1万2千人を上回っているとの事です。皆さんも日本の生活にハンディのある帰国子女の子供達にもやさしく、日本語を教えてあげて下さいね!

ドライカレー



<材料> (4人分)  
ひき肉(牛、豚、鶏のどれでもよい) 大2個  
玉ねぎ 大2個  
にんにく 2個  
ニンジン 1本  
カレー粉 市販のブレンドされたもの  
\* 辛さはお好みで

<作り方>  
①玉ねぎ、にんにくをみじん切りにしてきつね色になるまで炒める。  
②ひき肉、ニンジンの下したものを加え、更に焦がさないように20~30分炒める。  
③カレー粉を入れ、更に40~50分ぐらい焦がさないように炒めて出来上がり。



## あとがき

21世紀ひょうご市民学会 ホームページ <http://www.hyogo21ctzn.com> をどうぞご覧下さい。ホーム(最新情報・お知らせなど)、活動内容、知的サロン、研究会、会報、入会案内など詳細が掲載されています。