

1、住吉大社の「かっぼれ」掲額

“沖の暗いのに白帆が見ゆる あれは紀の国

ヤレホノコリヤマカセ アラエッササー

ミカン船だよ・豊年だア万作だ・孫の土産に何もろた・”

戦後間もなくの頃、村の年寄りが寄り集って酒ならぬお茶を飲んで苦労話や世間話？をし、「数え歌」「鉄道唱歌」などと共に唄ったのが「かっぼれ」であった。

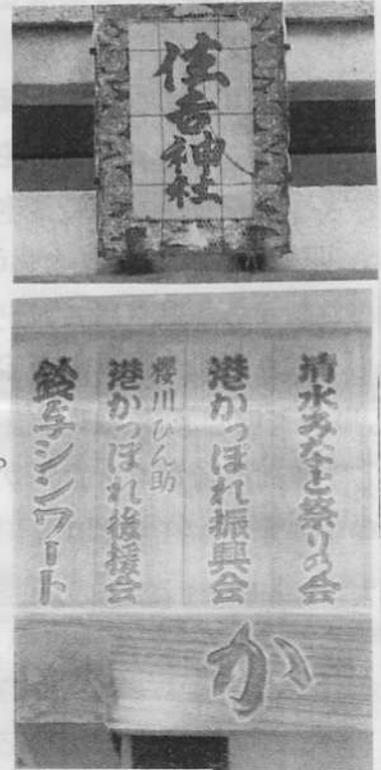
“あの子のお守りに何貰うた。デンデン太鼓にショウの笛、寝ろてばヨーオ 寝ろてばヨー” 何度も繰り返して唄い踊られる。子供たちもいつの間にか覚えてしまったものである。

いつだったかSBSラジオのアナウンサーに「“かっぼれ”って何ですか？いつ・どこで生まれましたか？」とのインタビューを受けた。残念ながら「知りません」である。

その後、紀の国屋文左衛門が、紀州の蜜柑と灘の酒を江戸に運んで巨万の富を得たことを紀州の人が喜び「天晴れ！」と誉め称え、これを住吉大社の大道芸人・願人坊主たちが面白おかしく囃し立て、天晴れを「カッポレ」と囃したと聞いた。真偽は不明。

今回、住吉大社へ行ってみた。どこまで乗っても200円という「阪堺電車」を天王寺から利用。なるほど、年月を耐えた巨大な石灯籠が数多く立ち並ぶ重厚な神社である。

ゆっくりと各所に参拝して「絵馬堂」に至る。ここで一際目立つのが「清水みなと祭の会・港かっぼれ振興会」から贈られた絵馬であった。桜川びん助さん鈴与シンワートの名前も見える。思わぬ所で故郷の人に出会った思いであった。



2、ウン千万円の使い道

私の秋は「音楽研修」である。毎年、あちこちに出掛けるが、今年は京都教育大学が会場。少し早く行き、近隣の伏見区墨染周辺を歩く。藤森神社が良かった。

今年の研修テーマは「血が通う音楽・通わぬ音楽」で、「朝鮮音楽」と「ガムラン音楽」を中心に展開された。日本人が日本民謡や伝統音楽をしたり、在日朝鮮人が朝鮮音楽をするのは「血が通う音楽」。日本人がインドネシア・ガムラン音楽をやれば「通わぬ音楽」となる。これを教育の場から考えると、さまざまな事が提起される訳で、細かい事情は述べないが、閉塞状態にある日本の音楽教育に新たな視点が提起できる。

この会を企画する法人が「新法律により資産の貯蔵は避けるべし」との指摘を受け、貯金等の財産を処分することになった。総額〇千万円。70年近い歴史の中で先輩諸氏のご苦勞が積もり積もったものだが、処分が難しい。一括寄付は認められないので、分割しかないが、分母が大きいと効果がないし・・・むずかしいモンですナ????

開館十周年記念特別展

大飛鳥展

平成23年10月1日(土)～11月13日(日)
奈良県立万葉文化館 ※会期中無休



3、輝く飛鳥の至宝

秋天高々。抜けるような青空に誘われて飛鳥へ出掛けた。

有名なわりに行きにくい飛鳥。在職中には何度も行ったのに斑鳩へ来てからは一度も足を運んでいない。今回、飛鳥時代の至宝を集めた特別展と聞いて、飛鳥資料館へ車を向ける。

大変に素晴らしい。特にいいのが法隆寺が伝え、皇室に献上、東京国立博物館が所蔵する橘寺の『如来立像』で、脇侍の二尊と共に「ヤア」と声を掛けたくなる愛らしさである。

金銅壺も本物の富本銭もいいが、もう一つ感動的だったのは旧山田寺の回廊(大化改新ころ)で、地中に埋まっていたものが、そっくり掘り出され、組み立てられていた。凄い。

こうした飛鳥の至宝が一杯並んでいるのに、会場は閑散としている。勿体ないネ。是非見てやってください。

詳細地図かカーナビがあるといいね。 11月27日まで。

(第3 観音使御説可)

いすに座った阿彌陀如来と両脇侍像 (重要文化財、東京国立博物館所蔵) 明日香村奥山の飛鳥資料館



飛鳥資料館

ふたたび見ることで、きない飛鳥時代(7世紀)の宝物や考古資料を集めた飛鳥資料館の秋期特別展「飛鳥遺珍」のこされた至宝たち」が、明日香村奥山の同館で開かれている。11月27日まで。

輝く1400年前の至宝

宮内庁所蔵の逸品も



柔和な微笑に飛鳥文化がしのばれる如来立像 (重要文化財、東京国立博物館所蔵) =明日香村奥山の飛鳥資料館

優しくほほ笑む仏像など400点

「殿像」と刻まれた阿彌陀如来・両脇侍像(高さ30・7寸)などを展示。宮内庁三の丸尚蔵館が所蔵する古宮遺跡出土金銅四尊像(高さ36・6寸)も必見。庭園や建物跡などが見つかった同遺跡は、飛鳥の嗣君・蘇我氏関連の遺跡とされる。垂表面の鳳凰文様は判別が難しいが、花唐草文などはそのほか飛鳥池上房

橘寺から法隆寺に移されたといわれる法隆寺(重要文化財)の二つ

で、アルカイックスマイルと呼ばれる微笑が特徴的な金銅製如来立像(高さ34・1寸)や、明治11年に法隆寺が皇室に献納し、現在は東京国立博物館が所蔵している、背面に「山田 空長は「素晴らしい宝

4、大和川って凄いんだ

わが家の少し西を南下する『龍田川』は、まもなく『大和川』に合流して西下し、王寺町では奇妙に湾曲してJR大和路線にまつわるようにしながら大阪へ向かう。

過日、大阪から堺へ回った際に、大和川の大阪湾への出口を発見し、その意外性に驚いたので、図書館の本を拝借して読み始めた。かなり、学術的な書き方で読みにくい、大和川の多様さが伝わってくる。

- ① 大和川には飛鳥や平城宮の奈良の全ての川が集まっている。万葉集などで見慣れた「初瀬川」「飛鳥川」「佐保川」「秋篠川」「龍田川」など皆、大和川の支流である。
- ② 中国大陸や朝鮮半島の文物は大和川を溯って大和へ集まってきた。高度差の少ない大和川は水が下るだけでなく、水運として上流へ向かうことができ、飛鳥や平城宮の都に各地の文化や産物が運び込まれた。
- ③ 逆に見ると水流に勢いがいないために清流とならず、日本一汚い川、アユは棲まぬ川となっていた。(現在、河口付近でアユの遡上が確認されるという)
- ④ 大陸や朝鮮への使者も大和川を下った。遣隋使で知られる小野妹子は聖徳太子の命を受けて大和川を下って行った。大和川河口が当時の国際港である。
- ⑤ 大和朝廷の大王たちは大和川の流域に自分の墳墓を築いた。聖徳太子の墓は太子町の叡福寺。父の用明天皇や小野妹子の墓も近くにある。川沿いに数多くの古墳があるが、世界最大ともいわれる仁徳天皇の墓も大和川河口近くである。
- ⑥ かつて大和川は大阪平野を我が物顔に流れ、その傍若無人から流域は河内(かわち)と呼ばれるようになり、江戸時代には川の付け替えが行われて、現代の南流となった。(大阪城の北を流れていたのが堺へまとめられた)

5、奈良の旨い物がミシュランに載る 10/18

今年度のミシュランに奈良の店が掲載され、志賀直哉が述べた「奈良に旨いものなし」との汚名を返上しようとしている。(かつての文豪の言葉がまだ生きている?) 三星には日本料理の「和 やまむら」。二星3店、一星21店、計25で、日本料理店が多い。

ミシュランの意図に異存はないし、奈良ならではの旨いものが認められ、増えていくことは嬉しいことだが、味覚音痴の私にとっての旨い物としては、手軽に入手が可能で、特徴があって、しかも食べ飽きないものも挙げたい。今のところは「赤米おこわ」「そうめん」「柿の葉ずし」がそれに相当し「大和鶏」などはもう一段、他との違いが欲しい。

奈良に入るか入らぬか判らんし、料理とは言わないだろうが、毎日頂いていて、旨くて食べ飽きないのが「水茄子の漬物」で、静岡では滅多に食べられない。

今回のミシュラン入賞店のシェフたちが語る「責任を感じる」「予約が殺到したら困る」「若者のエネルギーに期待する」「地元の人が食べられる環境整備」等の言葉を大切に、奈良の旨い物といえはすぐに挙げられるものの育成をお願いしたい。B級グルメもその後

6、 「ホットお届け便」と「御用聞き」

わが家が利用させてもらっている「JAならコーポ」というマーケットに便利なサービスがあるのでご紹介したい。

いくつかあるレジの一つに「ホットお届け便」という札が下がり、小黑板に「次の出発は17:30」などの時刻が示されている。見ていると、籠一杯に買い物をした老婦人に若い男が付き添って世話をしている。やがて会計も済んだのであろうか、老婦人は手ぶらで立ち去り、若い男は買い物籠を運び出してお届けに行った。わが家が清水にあった時も「JA高部コーポ」を使わせてもらったが、こんなサービスは見かけなかった。

聞くところによると、この買い物のお世話とお届け料は、重量や距離によって違うが、ほんの数百年のことで、足腰の悪い人、アパートの高いところに住んでいる人や老人達に好評を得ている。従事するのは正社員のほかにアルバイトの学生もいるとのこと。

この企画が素晴らしいと思うのは、単に荷物を運んで終わるのではなく、次回の注文を聞いて届ける「御用聞き」に発展する例が多いということ。老人の話し相手になって福祉活動も行っている、などのことがあるからである。

清水でも出来ると思う。若い日本人だけでなく、外国からの研修生や留学生がこういう仕事を体験しながら国際交流をし、清水を知ってもらえるなら、商店も助かるだろうし、一石二鳥・三鳥の効果があると思われる。

奈良新聞 読者文芸から 10/13~10/24 掲載分

(短歌)

雨戸開け 色無き風をとりこめば 金木犀の香も入りくる
石段の二百三十段昇降す 伏見御陵で五人と出会う

(俳句・川柳)

去るツバメ 集まり初むる朱雀門	スマートフォンでぶつかり合って睨みあい
親鸞忌 つがいの鳩の鳴く日かな	災害や 山の奥にもヘリが来る
角伐りに捕らわれし鹿 もう鳴かず	保護費サギ 聞いて呆れる文化都市
法起寺の観音菩薩 秋ざくら	シップ薬 ここやここやと背な出して
黄衣に いつか着替えて龍田姫	いざ写経すべしと 秋の灯を点ける

(五行詩)

ザワザワ 若い稲穂 みんなザワワッ 風の道が 見えた

7、 奈良漬のキュウリにもいろいろある

奈良漬樽を見ると、いろいろな瓜が漬け込まれているのが見えるが、長くてぐるぐる巻きのは「大和三尺」キュウリ。インド北部が原産地で、日本では平安時代から栽培されて「大和伝統野菜」に認定されていて、三尺(90cm)あるかどうか見えないが、生食もいけるといふ。

「半白」は文字通り半分白いキュウリ。太くて大きいのは「加賀太」。皺の多い「四葉(すしよ)」。短い楕円の「ピックルキュウリ」など多様。

