

1、富士山・三保松原が世界文化遺産に



6月23日の新聞・テレビは、22日のカンボジア・プノンペンでのユネスコ会議で「富士山・三保の松原」が世界文化遺産に登録されたことを大きく報じた。駒越・折戸・三保の海で育ち、清水を故郷とし「NPO法人・三保の松原 羽衣村」の村民でもある私には、とても嬉しい知らせである。これを機会にさらに良いものにしていきたいと願っている。

① 松原の保全 「日本人の心の中に、海と松原と一体になった富士がある」と訴えて逆転登録された今回の会議。海・松原・富士が取り込まれた文学・芸術作品は数多いが、とりわけ『松原』は今後一層、物理的な保全の措置を講じなければなるまい。

私の子供の頃に比べると松林が薄くなったと感じられる。とりわけ『羽衣の松』が痛ましい。浜も浅くならぬようにしたい。テトラポットは無粋だが、大井川・安倍川などの土砂が減少した今、どのような対策が良いのか頭が痛い。戦後の一時期には折戸の浜は塩田となり、牛に牽かせて砂を集めて塩を煮出していたものである。

自然を愛する施策を遂行していかねばならぬが、松の育成だけでも大問題である。

② 海に学ぶ 我々の子供時代、浜は「遊びの場」であり「学びの場」であった。

海・風・砂・植物などそこにある全てから学び、同じ海でも季節・天候によって全く異なる顔付きになることを知った。穏やかな春の小波と、猛り狂う嵐の大波とは同じものとは思えない。それを生かした遊び方・学び方を示していきたい。この地の歴史も重要だし、地引き網からヨット・和船・魚釣りなど、多様に遊び方を指導出来る態勢が望まれる。

③ 観光対策 素晴らしいと信じ、登録を期待してきたのだから、その良さを十二分に示していかねばなるまい。歴史・文化・文学・気候植物・絵画、写真映画等の視聴覚芸術・海洋学等々、様々を究明し備えなければならないし、来訪された方々にお示しする人材も育成したい。同時に道路整備・道案内から宿泊まで様々な整備が必要である。

美しい風景を守るために 弾丸観光は制限したい。「行ってきたよ」「見てきたよ」だけの軽薄な(?)人によって自然破壊、道路混雑、騒音とゴミと排気ガスの増加は御免だ。

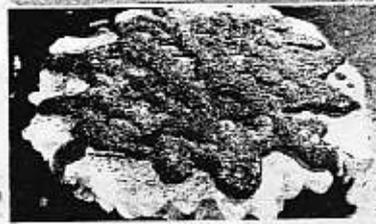
あふれるお好み焼きが名物
千房道頓堀支店

●ちぼうどうとんぼりしてん



天満菊水

●てんまさくすい



オモニ

●おもに



2、食卓にソースありますか？

「お宅の食卓にソースありますか？」と聞かれ「エートどうだったかな？ 冷蔵庫にあるかもしれない」と答える我が家では『お好み焼き』が食事に提供されることはない。

『お好み焼き』とは、小麦粉を水で解いて鉄板の上に広げ、その上に肉・魚・天かす・野菜など、好きな物を乗せて焼いて食べるもので、味付けが「ソース」らしい。

従ってソースを常用しない『醤油味家庭』ではあまり食べられないらしく、日本全体では東日本は醤油味、西日本にソース味が多いと聞く。

そのソースも「イカリソース」など全国メーカーの有名品と共に、金紋、トキワキンシ、ヘルメス、大黒などの「地ソース」（見たこともない）を幾つか混合させて独自の味にし「我が家のソース」「我が店のソース」として用いるのが決め手だという。

（注）近頃ではソースと醤油を混ぜた『ショース』も売り出されたとのこと。

『お好み焼き』は、小麦粉を用いるので『粉もん』と言い、「タコ焼き」「餃子」を含めて「こなもん」が盛んなのは関西で、広島と大阪を二大生産地とする。

「誰が作る？」は問題で、調理人に依頼するのが「楽」だが、子供も含めていろんな人が手を出し、口も出し、（足は出さないほうがいいらしい）あれこれと『会話を楽しむ』のを醍醐味とする。一人ずつ「フライ返し」（コテ）を持ち、熱い鉄板を囲んで「ペタペタ・コテコテ」とやり、待ち遠しい中で、ソースの焦げる匂いが食欲を一層増進させる。

経験のない私は、店での試食を考えるが「どのようにしますか？」と聞かれると返事に窮する（と思う）。「お好み」というのが煩わしく、注文の仕方さえ大問題。

ソース味も解らん。「ソースの二度浸けお断り」という店を見たが、それほどソースに執着した体験がない。我が家でもフライにソースを掛けることがあるが、選んで掛けることもなく、結局、私は『ソース味覚音痴』。お好み焼きを食べる資格がない。

試しに大阪の電話帳を開くと『お好み焼き』欄はグルメ部門を大きく占拠して数ページに数多くの商店を掲載し「こなもんじゃない」と誇っている。

先々号で、今年は鰻の稚魚が減って、大阪でも中々お目に掛かれぬ代物であることを、年寄りレポートで報告申し上げたが、土用の丑の日が近づくと街角に「鰻」の看板も立ち始め、やはりあの美味は忘れ難いらしいわと思ったが、よく見るとやはり「稚魚減」の影響で「小さな鰻」や「薄く削いだ鰻」らしい。土用が近づくとつれ、スーパーなどでも「売らんかな」の動きが出てきた。最も簡単なのが「鰻の代用品」を鰻めかして売ること、豚肉・ハム・魚肉・豆腐を蒲焼きにし、これを「何ちゃって鰻」と言うのだそうだ。

丑の日が近づくと代用品では売れないとみて本物志向となったが、最近の事情から「中国産」と銘打つと敬遠されるのでそれぞれの工夫があるらしい。

最終的には本命の日本産になるが、最も有名な〇〇産は開店と同時に売れて荷が続かず、二番手・三番手が、売れ残るのも困り、値下げにも難ありと困惑状態らしい。「マダガスカルでは捨てるほど採れる」とのニュースも聞こえてきたし、早く養殖技術が進展して欲しいと願うが、片や「欲望もほどほどに」と言う声もある。

4、 日本で一番低い山

昼間の近鉄電車は乗客も少なく、冷房が効いて快適だし低廉なので、ちょっと乗り継いで大阪の天保山へ行く。

ここは『海遊館(水族館)』や大きな『ショップ』が有名だそうだが、老生には興味がなく、のんびりと海を眺めていたところ、自転車乗りの老人がやってきて「日本一低い山をご紹介します」という。なるほど低くて山とは思えなかった。

5、 葛城山麓の棚機まつり

新聞に紹介があり、葛城山麓の棚機神社へ行ってみた。山の中腹に神社があり、次々と幼稚園児の七夕飾りが運び込まれて飾られ、機織りの先祖を祀る神事となった。

ここから眺める『大和三山』は格別で、隣り合った老人の話は日本史の裏話。教科書では教えない話だった。



奈良新聞の見出しと川柳

正倉院大修理 作業現場を公開 ☎ 0180-99-7070

古代貨幣『神功開宝』を公開展示 奈良市埋蔵文化C ~8/30

第二回『お寺検定』は9/22 ☎ 03-3233-4808

ウミガメも世界遺産を祝福に 7/4 4年ぶり産卵確認 三保海岸

古都だって 昔〇〇だけじゃダメ 今に生かした活動を 7/7提言

一本の笹に12,608枚の短冊 ギネス新記録 7/6 天理市石上神社

七月二十八日は 728に因み『難波宮旧跡』で『八十島祭』

「歴史の重みのある土地だから 新規案は通じません」〇〇長 定年退職の辞

葛城山頂からパノラマ花火見物 花火も大和三山も下に見えまっせ 8/1

『安土桃山時代』は『安土大阪時代』が正しくないか? 信長秀吉家康は桃山を知らないヨ。

(川柳) 若作り 席を譲られ 無駄を知る
違和感があるので家事は休みます
病院にこのごろ来ないね 病気かな
駅トイレ 若いの四人に抜き去られ
歴史遺産あるから 道路は補修せず
水分を小まめに採らず 楽に逝く?
あの世とは 良いところらしい 行ったきり
サービスをしてから取れよ サービス料
矢張りな 大国じゃない中国だ
蒲焼きのそっくりさん見てやめておく



七月 銭湯会話

「きのうの大雨、どないでした？」

「急な大水。子供のころを思い出しましたワ。」

昔、あないな大雨が降りますとナ オカン
(母親)が『川へゴミ捨ててこい』言はり
ますんにゃ。重いもん担いで濡れてしもて
ワイも流されるウ 必死でしたワ」

「今度大雨なったら、オカンを流しまっせ」

5、大和神社にメタセコイヤ

買い物ついでに足を延ばして大和神社へ行く。お参りをして『戦艦大和記念館』の前へ来ると、見慣れぬ木の実が落ちていた。社務所で聞くと「メタセコイヤです」という。半信半疑に持ち帰り調べると「スギ科の落葉針葉高木。化石植物と言われていたが1934年に現生種が見つかり各地で栽培されるようになった。高さ35mにもなる」とある。