

この出入口のこと知ってる？

阪神高速の出入口再発見！

なんば・えびす町

1号環状線「なんば出口・えびす町入口」



全長150m、60店舗が軒を連なる千日前道具屋筋商店街はプロの目利きにかなった厨房器具から家庭用品など食に関するあらゆる道具を取り揃える専門店街。昔ながらの道具や希少品などが見つかるのもさすがだ。スマホで読み取る音声ガイドを実施のはかインターネットの仮想空間メタバースでアバターによる交流や買い物ができるシステムを稼働予定（2023年）。

その日のうちに飲食店開業の道具が揃う！ 日本の食文化を支える千日前道具屋筋商店街

かつて魚の豊かな大阪の海を魚庭と言いい、7〜8世紀に帝都・難波宮が築かれるなど、歴史的な呼び名の「なにわ」が語源とされる難波。いつの時代も大阪の繁華街としてにぎわう難波ですが、ここに日本の食文化を支える飲食店の道具に特化した「千日前道具屋筋商店街」があります。くだおれのまち・大阪にふさわしい商店街の魅力について、同商店街振興組合理事長の千田忠司さん（千田硝子食器株式会社代表取締役）に聞きました。

豊富な在庫とアドバイスで
飲食店を強力にサポート

寺社をお参りすることは昔の人にとって観光的な要素を兼ねた一大イベントであり、かけがえのない娯楽でした。往來の絶えない参道沿いではさまざまな商売が繰り広げられるわけですが、そのような参道を起源に1882（明治15）年、自然発生的にできあがったのが千日前道具屋筋商店街です。ここは千日前の法善寺と今宮戎神社、四天王寺を結ぶ参道の一部で、古着屋や古道具屋などが参拝客相手に商いを行っていました。1912（明治45）年の大火災で千日前一帯は焼野原になりましたが、その後復興した店は古道具屋から道具屋へと変化し、店舗数も20軒ほどに増えて商店街の様相に。芝居小屋でにぎわう道頓堀界限は飲食店が多かったことから、193

エッセイ 冬 季節の言葉

日本ではおめでたいときに餅を食べる慣わしがある。正月のお雑煮がその代表だが、かつて招かれた結婚披露宴では、専門の職人さんによる餅つきがにぎやかに演じられた。粹な演出だったのが、そこまでしなくとも、新婚夫婦のお披露目に紅白の餅を近所に配る慣わしは、いまでも多く
のところでおこなわれている。

餃子はおめでたい食品

日本の餅のように「おめでたい」とされる食品は世界各地にあるが、中国の黄河より北の地域では、餃子がそれにあたる。
餃子はおなじみの中華料理で、そんなありふれた料理がお祝いの食品となるのは意外かもしれないが、「餃子」という食べ物には実

は中国と日本で大きな差がある。

日本の中華料理店ならどこでもメニューに餃子があるが、中国では、たとえば上海や南京で外食する時、餃子を食べるにはちよつと苦労する。南方地域の食堂には餃子がないのがふつうで、どうしても食べたければ「北方水餃」という看板の出ている店をさがさなければなら

ない。

さらに首尾よく餃子を見つけたとしても、そこで出てくるものは日本人におなじみの焼き餃子ではない。あれは「鍋貼」と呼ばれる別の料理で、中国で単に「餃子」といえば、弾力性のある厚い皮で包んだギョウザを鍋でゆで

た、「水餃子」のことなのである。

餃子のもととも黄河より北の地域で、主食と副食を兼ねた食べ物として広まった。特に「春節」すなわち旧正月には欠かせない食品で、新年を迎えるために、現在でも北京の人は大晦日に一家総出で山のように餃子を含む。

「餃」という字は北宋時代に作られた字書に見えるが、食品のルーツとしては、3世紀ごろに「医聖」とよばれた名医の張仲景が、薬として作ったのがはじまりという伝説がある。

唐の時代では動物の角のような形に包まれたらしく、そこから「粉角」とか「角子」とか呼ばれた。それが後に、「角」と同じ発音の「交」に《食》ヘンをつけた。それが「餃」という漢字である。

阿辻哲次 あつじてつじ（京大名誉教授、漢学文化研究所所長）

1951（昭和26）年大阪生まれ。京大文学部中国語学中国文学専攻卒業。同大学大学院博士課程修了。文化庁文化審議会国語分科会漢字小委員会委員として新たな常用漢字表の作成に参加した。古代文字学についての知見と、パソコン・スマートフォンという現代テクノロジーの媒介としての漢字を研究する。著書に『漢字第一』『説文解字』の世界』『漢字の文化史』『漢字のはなし』『漢字道楽』『戦後日本漢字史』『角川』新字源 改訂新版（編）

※新型コロナウイルス感染拡大の状況によっては、記載内容の変更や中止となる場合があります

関西とともにー【阪神ハイウェイ】

HANSHIN HIGHWAY

2023 WINTER
VOL.
228



～阪神高速のある風景～
第2回 阪神高速フォトコンテスト優秀賞作品

CONTENTS

エッセイ●季節の言葉

餃子はおめでたい食品 阿辻哲次

この出入口のこと知ってる？●阪神高速の出入口再発見！

1 なんば・えびす町

1号環状線「なんば出口・えびす町入口」

その日のうちに飲食店開業の道具が揃う！
日本の食文化を支える千日前道具屋筋商店街

関西の名工

4 大西明弘さん（和ろうそく職人）

最高の原料・はぜの蠟と手掛けの技が、
静かに揺らめく、美しい炎をつくり出す

教えてセンセイ

6 島村恭則さん（関西学院大学社会学部 教授）

喫茶店のモーニング、家庭の中のおまじない、B級グルメ……。
田舎の伝承だけではなく身近な〈俗〉＝「ヴァナキュラー」も
研究するのが現代民俗学です

阪神高速の取り組み

8 阪神高速 未来（あす）への チャレンジプロジェクト

ちょっと行ってみたい関西うまいもん

10 実生ゆず ●大阪府箕面市

Hanshin Highway TIMES

4号湾岸線〈貝塚〜りんくうJCT〉リニューアル工事が無事完了しました
阪神高速ETC乗り放題バス2022／第3回 阪神高速フォトコンテスト
料金所付近は「降車禁止」「バック禁止」



表紙イラスト〈ミナミ千日前通から千日前道具屋筋商店街を望む〉
青山大介：昭和51年神戸生まれ、都市の鳥瞰図絵師。代表作みなと神戸バース
イマップ他、神戸市の津波避難情報板に採用。



★難波八阪神社

この一帯に疫病がはやり、牛頭天王を祀ったのが始まりとされる。古くから獅子舞が盛んであったことから、魔よけとして巨大な獅子が鎮座する獅子殿が建てられ、神楽や獅子舞などの奉納舞台として利用されている。内部の天井には鳳凰模様がすべて手彫りで刻まれており、夜間の行事や正月には獅子の目が光る。獅子が邪鬼を呑みこむことから学業や就職の祈願、勝負運がつくとしてアスリートの参拝が多い。



★千日前 法善寺

ミナミのまちなかにひっそり佇む情緒あふれる寺院（1637年創建）。千日前の地名はここで行われた千日念仏回向に由来する。24時間お参りできるので、水掛不動尊「西向不動明王」に手を合わす参拝者が後を絶たない。水かけにより全身苔むしているがその歴史は意外と浅く、戦後、一人の女性の水かけが発祥とか。寺のすぐ北側、法善寺横丁は寺の境内にあった露店がルーツで、大阪らしい盛り場の雰囲気人気である。



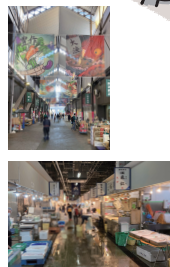
★大國主神社(敷津松之宮)

日本神話に登場するスサノオの安全航海を祈ったことから松之宮と呼ばれ、1744年出雲大社の大國主命神が勧請され、大國主神社を建立。境内には敷津松之宮神社と大國主神社の参道が東西に交差する。大國主神社本殿は狛ねズミを守護とし、商売繁盛のご利益があるとされる「種銭」が名物に。



★大阪木津卸売市場

約300年前、野立ち売りに始まり、現在では民間の地方卸売市場として日本最大級の規模を誇る。一般客の買い物も歓迎。毎月第2、最終土曜日の9～12時に行われる「木津の朝市」ではセリ体験や試食、豪華食材の抽選会など太っ腹な企画が大人気。敷地内では市場ならではの新鮮な食材を使った飲食店やスーパー銭湯も楽しめる。



★四天王寺

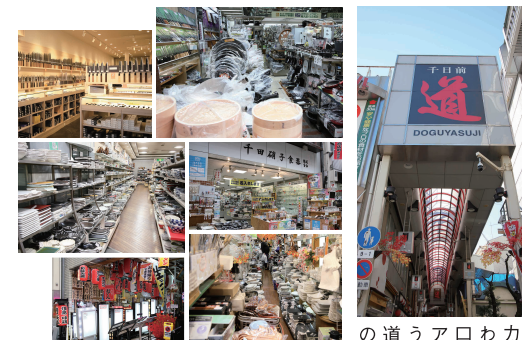
593年創建。『日本書紀』によると聖徳太子自ら四天王像を祀り、衆生救済のための寺院を建立したとされる。どの宗派にも属さないお太子さまの寺として広く多くの人から親しまれている。甲子園球場3倍の広さの境内には貴重な伽藍配置の四天王寺式伽藍や太子殿、創建当時の500点以上の国宝・重要文化財を所蔵する宝物館などがある。

「西の千日前、東のかっぱ橋」といわれるように日本には業務用調理道具の専門店街が大阪と東京の2か所にあり、名古屋を境に西日本はおおむね私たちがカバーしています。九州地方のお客さんが夜行列車に乗って早朝大阪に着き、シャッターが開くまで店の前で待つ

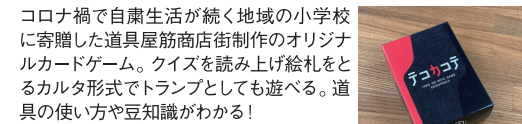
5(昭和10)年には飲食店の道具を扱う専門店街に発展しました。大阪大空襲で再度焦土と化しましたが、1947(昭和22)年頃から本格的な道具のまちとして歩むようになりました。道具屋筋商店街の特徴は、なんといっても飲食店を開業するのに必要な道具がその日のうちに揃うほど、品数が豊富なこと。圧倒的な種類の鍋やフライパン、包丁、食器、看板、ユニフォームなど、無いものはないと言っている(笑)。どの店も多種多様な在庫を抱えており、万全を期して対処できるところが一番のウリです。専門知識を持った店員がおりますから、厨房の設計に合わせ、必要な道具や使い方についての確かなアドバイスもいたします。実は私たちはものを売るだけでなく、工場を持たないメーカーでもあるんです。お客さんのニーズを把握し、ものづくりの職人さんと連携し、オリジナルの商品を開発しています。うち(千田硝子食器の場合、ネタケースやおかずケースを岐阜県の職人さんと開発し、特許を取得しています。道具屋筋にはそのようなノウハウを持つ店が多いですね。

道具屋筋を核に日本のものづくりを伝えていきます。プロが使う調理道具は質が高いため、一般のユーザーも興味を持ってもらえます。そこでより多くの方に気軽にお越

おられたことはよくある光景でした。現在のアーケードに建て替えたのが大阪万博の年(1970年)ですが、この頃は日本中が好景気に沸き、うちの店だけで1日最高40軒の飲食店の開業に関わりましたね。しかし、1990年代以降、景気が一気に冷え込み、よその商店街同様、道具屋筋も多大な影響を受けました。100円ショップやアウトレット、ホームセンター、通販などあらゆるところで道具類が手に入るようになり、競争が激しくなりました。個店の資金力が乏しくなっているせいか、まずは100円ショップなどで揃うものをすべて揃え、手に入らないものだけこちらに買いに来られることもあります。業務用調理道具は耐久性や使いやすさにすぐれている分、価格は高いですが、長い目で見たら絶対お得。しかし、道具が後回しになったり、加工した食材を仕入れるなど道具そのものを使わなくなっている現状もあります。頑張っている個店がある一方、飲食店のレベルが落ち、専門知識を必要とする店づくりが減っているのでは、と感じてしまいます。



包丁や寸銅鍋、食器、提灯など、どの店も選び抜かれた商品で埋め尽くされているのは圧巻。まとめ買いだけでなく、1個からでも対応可。「接客は商売の基本。納得してもらい、知識を持って帰ってもらい、喜んでいただく商売を大切にしたいですね」(千田さん)。



第1回道具屋筋まつり実行委員長を皮切りに、商店街の活性化に取り組んできた千田忠司さん。「私は和歌山出身ですがミナミにきたとき、観光資源だらけなのにそれを生かしていないことに驚きました。うちの商店街も連携し、地元中央区の魅力をまち歩きで実感する事業を2025年までに多言語で対応できるよう進めたいですね」

また、全国的にかなり早い時期からインバウンド事業として、2011(平成23)年には多言語による公式ガイドブック制作や4か国語対応の翻訳システム、WiFiスポットの整備、免税決済の導入などを行い、外国人観光客が殺到しました。一番売れているのが包丁で、今ではほとんどの店が包丁を扱っています。お土産用の小物も店頭に並びます。

が、これらの製造は中国の工場なんです。中国のお客さんに「メイドインチャイナですよ」と説明しますが「ここで買う方が安心」と言われます。管理体制が厳しく不良品がないという安心感、日本人の仕事に対する信用なんです。その一方、価値ある料理道具を開発・販売していくオリジナルブランド「絆」を作り、先人が生み出した技術を未来につなぐ、商店街では珍しい取り組みも始まりました。たとえばキャベツを機械で切ると早くて正確ですが、よく切れる伝統製法の包丁で刻んだものは見た目も味も違います。良い道具は人の心をとらえますね。そのような特別な価値を再認識し、日本のものづくりを継承させることが道具のプロの目利きである道具屋筋の存在価値だと考えています。楽しくお買い物ができる道具屋筋にぜひ、お越しください。