



～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

「酒池肉林」の語源 阿辻哲次

1 この出入口のこと知ってる?●阪神高速の出入口再発見!

おおさかくこう

11号池田線「大阪空港出入口」

清酒発祥の地、伊丹では
 酒と文化の黄金時代が築かれました

4 関西の名工

合田八郎さん (おろし金職人)

めざすのは、切れ味のいいおろし金
 おろすとは、“究極のみじん切り”です

6 教えてセンセイ

熊谷道夫さん (立命館大学総合科学技術研究機構客員教授)

琵琶湖は年に一度深呼吸し、
 そして今もゆっくり移動しています

8 阪神高速の取り組み

**阪神高速は実績と経験を活かし、
 さまざまな国際貢献活動に
 取り組んでいます**

10 ちょっと行ってみたい関西うまいもん

デュラム小麦 ●兵庫県加古川市

12 Hanshin Highway TIMES

3号神戸線(京橋⇄摩耶)リニューアル工事が無事完了しました
 第3回 阪神高速未来(あす)へのチャレンジプロジェクト
 お客様満足アッププラン 2023



表紙イラスト(伊丹の酒蔵)
 ヤマサキタツヤ:大阪生まれ大阪育ちのイラストレーター。誌面やWebなど各媒体で活動。
 「来た見た食うた 大台南見聞録」(書肆侃侃房)など主に台湾に関する書籍を出版。

エッセイ **夏** 季節の言葉

いま確認できる中国最古の王朝である「殷」で最後の王となった紂は、伝説によれば、ローマのネロと並び称される暴君で、彼がおこなった罪悪のひとつに「酒池肉林」がある。今の日本語で使う「酒池肉林」には、中年男が女性をはべらせてヤニさがっているような淫らなイメージがある。しかしこれは「肉」を女性の肉体と考えた解を積んであり、この語の出典である紂の故事では、「肉」は食べる肉のことになっている。

「酒池肉林」の語源

紂王はある時、庭の池に酒をなみなみと充たし、また木の枝に乾し肉をたくさん吊るして、そこで裸になった多くの男女とともに夜遅くまで明かりをともし盛んな宴会を開いた。それが「酒池肉林」で、その宴会では裸の男女が夜に野外で遊んでいるのだから、夏に開かれたことは確実である。人民の苦勞を忘れたそんな暴君のために殷はついに滅亡するのだが、この「酒池肉林」の話では、莫大な浪費もさることながら、夜遅くまで宴会を開きつづけた点も、王の罪悪のひとつに数えられている。電気などによる照明が普及するまで、夜に煌々と明かりを灯すのは非常に贅沢なことだった。ましてや紂は広大な庭園で夜遅くまで宴をはったのである。照明にはおそらくたいまつを利用したのであるが、それに要した費用もまたかなりのものであつた。

たにちがいない。ごく近年に至るまで、人間は日没とともに活動を休止し、翌朝まで休息をとつてきた。そんな時間に酒を飲み、肉を食らうのは、自然の摂理に背いたとんでもない行為だった。紂が暴君とされる理由のひとつはここにある。しかし燃料事情の改善と照明器具の進歩によって、人は夜間にもさまざまな活動をおこなえるようになった。今ではむしろ夜の方が活動がさかんな人だつてたくさんいる。これが人間にとって進歩なのか墮落なのか、なかなか難しい問題である。眠れない夜があつたら、一度じっくり考えてみたいものだ。

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。京都大学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

この出入口のこと知ってる?

阪神高速の出入口再発見!

おおさかくこう「大阪空港」

11号池田線「大阪空港出入口」



国の重要文化財「旧岡田家住宅・酒蔵」。伊丹の酒造りを今に伝える貴重な遺構だ。江戸時代前期、酒造家の松谷与兵衛が建立し、その後岡田家の所有に。1984(昭和59)年まで大手柄酒造の北蔵として酒造りが行われた。酒造家の岡田利兵衛は俳文学者でもあり、日本三大俳諧コレクションのひとつ、柿衛文庫を創設した。

**清酒発祥の地、伊丹では
 酒と文化の黄金時代が築かれました**

中世までの日本酒は濁った酒、いわゆるどぶろくが主流でした。すでに「諸白」という麴米と掛け米(もろみに使う米)の両方に、精白した米を用いた製法が確立されていましたが、それをさらに向上させ、清酒の技術を生み出したのが伊丹といわれています。清酒誕生にはおもしろい逸話が残っています。『伊丹の鴻池村において戦国時代に活躍した武将山中鹿之助の子孫・山中新六がどぶろくを造っていたが、悪さをして辞めさせられた奉公人が腹いせに酒樽へ灰を投げ込んだところ、翌日酒が澄み、味がまろやかになった』という内容です。灰はアルカリ性のため、中和させるという作用は理屈に合っています。灰はただで清酒になったわけではなく、主人の山中氏はそこにヒントを得て、1600(慶長5)年清酒造りに成功したという伝承です。多少の脚色はあるかもしれませんが、少な

江戸っ子に大人気だった伊丹酒

空の玄関口、大阪国際空港を擁する伊丹市は清酒発祥の地。江戸時代、最高ランクの美酒と称えられた伊丹酒は日本の酒造産業に大きく貢献し、また、文化や教育の発展にも一役買いました。酒と文化の薫るまち・伊丹について、市立伊丹ミュージアム館長の奥山清市さん、学芸員の新宮由真さんに聞きました。

くとも鴻池村を含む伊丹や池田の一带ではとても早い段階で清酒の醸造技術が確立されたのは事実です。

そもそも伊丹は酒造の好条件が揃ったまちで、酒米用の米を近隣の村から取り寄せ、井戸を深く掘って酒に適した水をくみ上げ、高品質の酒造を可能にしました。それに加え、伊丹は早くから町場として発展し、交通の要所であったことから流通が盛んだった点も酒造が栄えた理由にあげられます。江戸時代初頭は町場でしか酒造が許可されない時期があり、すでに町場だった伊丹は幕府公認で酒造を拡大。その頃、村だった灘では酒造が認められず、伊丹は領主・近衛家の庇護の元、灘に先駆けて銘醸地の名を上げました。

酒造は伊丹郷町と呼ばれる14、15の町を束ねたエリアで行われ、酒のほとんどは地売りされることなく、江戸へ運ばれました。当時の江戸読本に伊丹酒の話題がたびたび登場したり、浮世絵に伊丹酒の銘柄が描かれるなど、白米を贅沢に使った伊丹酒は「伊丹諸白」や「丹醗」と呼ばれ、「下り酒」として大層な評判を呼びました。全盛期には年間20〜25万樽（1樽72リットル）もの大量の伊丹酒が江戸へ出荷されています。その運送ルートとして、酒樽を馬で神崎（厄崎）まで陸送し、そこから川舟に積み替え、安治川（大坂）に向かいます。伊丹から神崎まで猪名川を利用すれば大量に運べて楽ですが、伊丹街道には馬借

業者があり、彼らの抵抗によって猪名川舟運の開発が遅れたという事情もありました。安治川から江戸まで大型商船が使われましたが、酒専用の「樽廻船」が登場したのは江戸時代半ば。それまではさまざまな品物と混載する「菱垣廻船」が使われました。しかし、積載する順番として重い酒樽を船底に並べ、他の品物がかかるため、酒の劣化が問題視されました。このようなことから、酒に特化した船倉の深い樽廻船が開発されたのです。新酒の時期は速さを競うレースも行われ、通常、江戸まで2週間ほどかかるころを3日で到着したという記録も残っています。

酒造によって育まれた豊かな文化

もともと酒造が栄えたのは江戸中期で、伊丹郷町には85軒の蔵元がたち並び、300以上の銘柄を輩出するなど、日本有数の酒造都市が形成されました。その発展ぶりは郷町の地形が財布に似ていることから「金嚢」とたとえられたほどで、とてつもない財力だったことがうかがえます。酒造で潤った町で流行したのが文芸活動で、とりわけ盛んだったのが俳諧でした。元禄の頃から「伊丹風俳諧（口語、俗語を取り入れた自由な俳風）」が流行し、「東の芭蕉、西の鬼貫」と称された上島鬼貫は油屋という有力な酒造家出身です。酒造家

自身が俳諧を詠んだり、大坂や京都が近いため、多くの文人墨客がやってきて酒造家たちと交流を深めるのですが、うまい酒が飲みたいという理由もあったのでしょうか。酒造家は一種サロンの主宰者となり、伊丹郷町を中心に文化の花が開いたのです。教育の分野においても酒造家の役割は大きく、幕末期に郷学と呼ばれる高等教育の機関が設立されました。商人の子に限らず、誰でも受講できる自由な学校で、月に4、5日無料で聴講できる日を設けるなど、教育に対して懐の深い気風がありました。また、ペリー来航などで危機意識がもたれたのが、酒造家による武芸の道場も開かれました。自分の身は自分で守るといのは

いかにも商人らしい発想で、気迫のある人が多かったのかもしれない。

酒造業は競争が厳しく、灘が台頭したこともあり、現在伊丹における酒造は2社となりましたが伊丹のまちを歩く酒造の歴史や文化の足跡が色濃く残っています。清酒発祥の地であり、長く酒造産業を牽引したということから、2020（令和2）年、「伊丹諸白」と「灘の生一本」（下り酒が生んだ銘醸地伊丹と灘五郷）が日本遺産に認定されました。市立伊丹ミュージアムには国内最古の酒蔵や日本三大俳諧コレクションの柿衛文庫などがあり、芸術・文化・歴史の総合的な伊丹の魅力を発信しています。酒と文化の薫るまち・伊丹へどうぞお越しください。



写真上/2022（令和4）年にリニューアルオープンした【市立伊丹ミュージアム、略称「M（アイム）】。伊丹市の文化ゾーン・宮ノ前地区にあった柿衛文庫、伊丹市立美術館、伊丹市立工芸センター、伊丹市立伊丹郷町館、伊丹市立博物館（移転）の計5つを統合した施設。美術・工芸・歴史・俳諧などの展示会や講座、イベントを実施。
写真中/歴史常設展示（展示室4・無料）にある伊丹郷町のジオラマと伊丹酒を証明する焼き印（写真下）。市立伊丹ミュージアム/伊丹市宮ノ前2-5-20 TEL.072-772-5959



鴻池児童遊園地にある【鴻池稲荷祠碑】。中国の古代貨幣「布貨（ふか）」の形をした砂岩製で、清酒発祥と鴻池家の由来を記した碑文は儒学者、中井履軒による。「江戸時代の豪商、鴻池家の発祥がここです」と新宮さん。

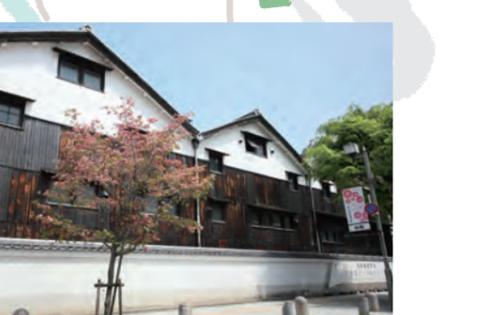


写真左/奥山清市さんは伊丹市昆虫館の館長を10年務めた虫博士で「鳴く虫と郷町」（2006年より開催）にも長年関与。「スズムシやキリギリスなどの虫の音を聴く江戸の文化を現代に再現したもので、ここをメイン会場にまちぐるみで盛り上げています。秋の風流をぜひ伊丹で」。写真右/「うまいお酒と文化の成熟した伊丹をもっと知ってほしいですね」（新宮由真さん）。



★伊丹スカイパーク

航空機騒音の軽減と周辺環境の改善を目的に約15年かけて整備された「緩衝緑地」。飛行機の離着陸がすぐ目の前で見られる迫力が話題だ。四季折々の美しい植栽や冒険心をくすぐる巨大立体迷路など、大人も子どもも楽しめる人気スポットとなっている。
9:00～21:00（4月～10月の土日は7:00～）
※駐車場最終入庫は20:30



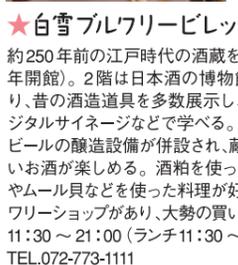
★小西酒造

1550（天文19）年、葉種業からスタートし、その後酒造業に。早期から樽廻船問屋や江戸の酒問屋開業など、お酒の生産から流通・販売のシステムを確立。「白雪」の銘柄は、二代小西新右衛門（宗宅）が江戸送りの道中、雪をいただいた富士山に感銘を受け、自らのお酒に「白雪」と命名。「山は富士酒は白雪」は有名なキャッチフレーズだ。ベルギービールの輸入販売やビール醸造にも力を入れる。「白雪蔵まつり」（2月）は冬の風物詩となっている。



★白雪ブルワリービレッジ長寿蔵

約250年前の江戸時代の酒蔵を利用した施設（1995年開館）。2階は日本酒の博物館（無料）となっており、昔の酒造道具を多数展示し、お酒造りについてデジタルサイネージなどで学べる。1階のレストランではビールの醸造設備が併設され、蔵元ならではの美味しいお酒が楽しめる。酒粕を使ったオリジナルメニューやムール貝などを使った料理が好評。向かいにはブルワリーショップがあり、大勢の買い物客が訪れている。11:30～21:00（ランチ11:30～14:00）、毎週火曜休
TEL.072-773-1111



★伊丹市昆虫館

チョウが年中飛び交っていることで有名な人気の昆虫館。関西最大級のチョウ温室では約14種、1000頭のチョウが優雅に舞っている。午後には放チョウ体験ができる。生きた昆虫や世界の珍しい昆虫の標本が多数展示されているほか、図書類も豊富。生きもの観察会や企画展など興味深い催しが目白押しだ。9:30～16:30、火曜休館（祝日の場合は翌日休館）、大人400円、中高生200円、3歳～小学生100円。
TEL.072-785-3582



★昆陽池（こやいけ）

奈良時代、僧行基により築造されたといわれるため池。1973（昭和48）年に現在の姿の公園として整備され、都市部では珍しい野鳥のオアシスとして冬場は渡り鳥でにぎわう。公園の施設に昆虫館、野鳥観察橋、芝生広場などがあり、水辺の憩いの場として親しまれている。



★鴻池稲荷祠跡



★旧岡田家住宅・酒蔵

伊丹の酒造家が建てた全国でも数少ない17世紀の町家。梁には重量級の黒松の太木が使用されており、当時の隆盛がしのばれる。町家は兵庫県内最古、酒蔵は日本最古の建築物として国指定重要文化財となっている。正面に店舗、釜屋、洗い場と続き、奥に酒蔵がある。酒造の工程や伊丹酒の歴史をパネルや動画などでわかりやすく解説（観覧無料、有料イベントあり）。貸室として利用可。



★伊丹老松酒造

1688（元禄元）年創業。清酒「老松」は江戸時代、酒の番付表において最高位の大関にランクイン。格式の高いお酒として宮中奉納酒、将軍の御膳酒に重用された。伝統の技が引き継がれ、現在でも多くのファンをもつ酒造メーカーだ。地下95メートルから汲み出したお酒の仕込みに使う地下水「老松丹水」を容器持参で無料進呈している。（平日、土日祝共に9:30～17:00）

