niponica
にぽにか
Discovering Japan
no. 37

・特集・

交流する都市、大阪

niponica
にほにか no.37

上／天守閣を中心に堀が周囲を巡る大阪城公園（写真＝Getty Images）
表紙／土佐堀川の夜景
（写真＝Nicolas Wauters）

• 特集 •

交流する都市、大阪

水と陸が溶けあい、人やモノが出会い、多様な文化が混ざり合う。
世界的に注目される国際都市・大阪は、さまざまな交流によって発展してきた。

※時代によっては「大坂」とも表記されるが、本誌では「大阪」と表記を統一している。

contents

04 水都大阪の風景
08 出会いが育んだ大阪の歴史
10 商都の歴史を受け継ぐ
12 大阪流コミュニケーションが生まれる場所
14 博覧会で進化する街
16 召し上がれ、日本
お好み焼き・たこ焼き・串かつ
20 街歩きにっぽん
堺
24 ニッポンみやげ
泉州タオル

日本語で「日本」を表す時の音「にっぽん（nippon）」をもとに名づけられた「にほにか（niponica）」は、現代日本の社会、文化を広く世界に紹介するカルチャー・マガジンです。日本語版の他に、英語、スペイン語、フランス語、ポルトガル語、中国語、ロシア語、アラビア語の全８カ国語版で刊行されています。

no.37　R-061219

発行／日本国外務省
〒100-8919　東京都千代田区霞が関 2-2-1
https://www.mofa.go.jp/

水都大阪の風景

古くから経済の中心地として繁栄してきた大阪。その発展を支えたのは、大洋へとつながる交易拠点となった大阪湾と、物資輸送のために市中に張り巡らされた水路である。その姿は往時から様変わりしているが、今も都市の中心部をめぐるように川が流れる独特の地形の中で、水と陸が交じり合う都市風景が形成されている。

大阪湾からの夜景。画面奥の高層ビル群が、大阪市中心部
（写真＝PIXTA）

大阪 水の回廊

大阪の中心部は、
四方を囲むように川が流れている。
世界的にもめずらしいこの地形は
「水の回廊」と呼ばれ、
水都大阪のシンボルとなっている。

① 堂島川 土佐堀川

北側を流れるのは堂島川と土佐堀川。東西約3kmに伸びる中之島をはさむように並行に走り、西端で合流する。中之島周辺は古くから商業の中心地で、歴史的建造物とともに経済の中心を担う高層ビル群が建ち並ぶ（写真＝水都大阪コンソーシアム）

② 木津川

西側を流れる木津川は、土佐堀川から分かれて南へと走り、道頓堀川へ合流する。大阪湾に近く、工場地帯として発展してきたが、近年は商業施設やマンションも建ち並ぶ（写真＝水都大阪コンソーシアム）

③ 東横堀川

東を流れる東横堀川は、約400年前につくられた大阪最古の運河だ。現在は、阪神高速道路の高架下という囲まれた空間を活かし、水上レジャーが楽しめる都市の中の憩いの場所として親しまれている（写真＝βa本町橋）

④ 大阪城公園

水の回廊へと注ぐ大川沿いには、大阪城公園がある。中央にそびえる天守閣は、16世紀に築城されたのち、焼失などを経て20世紀に再建されたもの。御座船という船で内堀を巡るクルーズが人気だ（写真＝PIXTA）

⑤ 道頓堀川

南を流れる道頓堀川は、17世紀初頭につくられた運河で、なんばをはじめとした繁華街の中を走る。近年は水質改善や遊歩道の整備が進められたことで、遊覧船に乗りながら、もしくは散策しながら、煌びやかなネオンサインを楽しむ人が増えている（写真＝Shutterstock）

出会いが育んだ大阪の歴史

古くから海と陸の要衝として栄えた大阪。
その歴史は、さまざまな人や物資が行き交い、
異なる文化が交わることでかたちづくられてきた。

左／「浪花名所図会 雑喉場魚市の図」（所蔵＝国立国会図書館）
右上／日本に仏教が伝わった６世紀に建てられた四天王寺（写真＝ PIXTA）
右中／高層ビル群の中に残される、大大阪時代の建築・ダイビル本館（写真＝ PIXTA）
右下／川辺に多くの人が集う中之島公園（写真＝水都大阪コンソーシアム）

江戸時代の大阪の水辺の賑わいが描かれる。歌川貞秀『浪速天満祭』（所蔵＝大阪府立中之島図書館）

大阪という土地は、古くから人やモノの交流が盛んに行われ、それらが大胆に混ざり合うことで新しい文化が生み出されてきたところだ。穏やかな湾に面し、京都や奈良といった政治の中心地とは川で結ばれ、各方面からの街道も幾多に延びている。長く交通の要衝であったというこうした環境が、さまざまな出会いを促し、新たな文化をつくる土壌を育んできた。

交流の結節点としての歴史は5世紀頃に整備された難波津に始まる。難波津は、当時の外交使節の出発地になった世界への玄関口。交易が盛んで海外からの来訪者も多く、国際交流の一大拠点として栄えた。日本初の官寺「四天王寺」が建てられたのも、難波津の近辺である。仏教という新しい価値に接して受け入れ、自らの文化として確立してきた大阪の歩みの端緒を、ここに見ることができる。

そして、出会いの地・大阪がさらに飛躍するのが江戸時代（1603 ～ 1868）だ。16世紀に全国統一を完成させた豊臣秀吉が築いた大阪城の城下町が戦乱で焼失すると、江戸幕府が商人や職人を集めて移住させ、街中に水路をはりめぐらし、商業都市がつくられた。「なにわ八百八橋」と呼ばれるほど数多くの橋が架けられ、人々は船で四季折々の水辺の風景を楽しんだ。時を同じくして、日本各地の海路の整備が進む。江戸（現在の東京）だけでなく、北海道をはじめとする遠方と大阪が航路で結ばれ、大阪は「天下の台所」と呼ばれる物流拠点へと発展した。

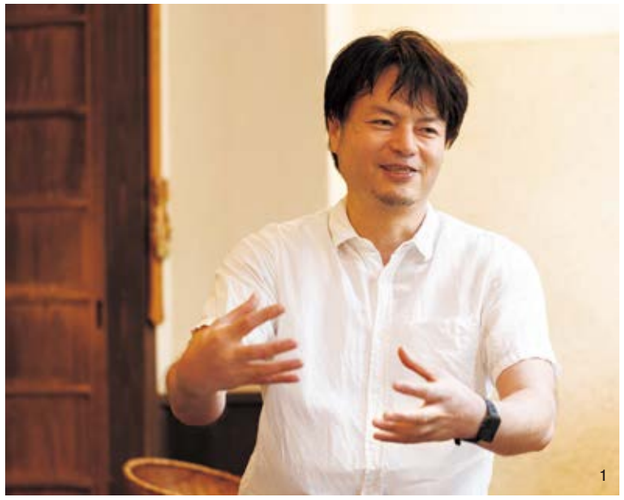
近代に入ると、大阪はさらなる飛躍を遂げる。紡績業などの工業の伸長を背景に、市域を拡大し人口を増やすと、東京を抜いて日本一の規模を誇る都市へと躍進。ニューヨークやロンドン、パリなどと肩を並べる大都市となった大阪は、「大大阪」と称され繁栄を極めた。このとき、モダンな都市文化が流行し、とりわけ、意匠を凝らした近代建築がつくられた。それらの建築物は今なお数多く残されており、当時の大阪の発展を伝える貴重なレガシーとなっている。

1930年代以降は、大阪を支えた水路の多くが、水質の悪化と陸上交通の発達にともない埋め立てられていった。しかし、1970年代になると、河川の水質改善が積極的に進められ、2001年には「水都大阪」を再生しようという取り組みが始まった。近年では、川沿いの遊歩道や親水性を高めた公園の整備、橋梁のライトアップ、川辺でのイベント開催など、水辺を活かした賑わいづくりが行われている。人々の往来が紡ぐ新たな物語が、水都から再び始まろうとしている。

商都の歴史を受け継ぐ

商人の町で育まれた昆布と薬の文化。その伝統は、若い世代によって受け継がれている。

写真●栗原 論


1

2

3

4

5

1／昆布文化を守り育て、次の世代に伝えていきたいと語る土居さん　2／最高級品北海道産の真昆布のほか、お湯で薄めるだけで本格的なだしが取れる「十倍出し」などの独自に開発した商品を扱う　3／昆布漁を手伝う土居さん（提供＝こんぶ土居）　4／昆布だしがきいた煮物は風味がよく、やさしい味（写真＝PIXTA）　5／古い町並みが残る空堀商店街に店を構える

大阪が築いた昆布文化を未来へと伝える

江戸時代（1603～1868）、大阪は物流と商業の中心地として、江戸（現在の東京）と並ぶほどの繁栄を誇った。発展の一翼を担ったのが、北前船である。北の蝦夷（現在の北海道）から日本海・瀬戸内海の港を経由して大阪へと至る海運船で、日本全国の名産・特産品を大阪に集めた。

この時に運ばれたもののひとつが「昆布」。和食の根幹をなす「だし」を取るための海藻だ。質の高い昆布が集まった大阪は、だしのうま味を引き出す軟水の土地であったことも影響し、高級料亭から庶民の食卓まで、だしにこだわる昆布文化が根付いた。

こんぶ土居は、1903年創業の老舗の昆布専門店。4代目店主の土居純一さんが確かな目利きで仕入れ、じっくりと熟成させた質の高い昆布を商う。土居さんは産地の北海道に自ら赴き、生産者の支援も行う。近年は、漁師の後継者不足や温暖化によって昆布の生産量が減っている上、食生活が変わって昆布の存在感が薄まっているのが残念だという。「でも、本物の味を知れば、この文化を残さなければならないことがわかるはずですよ」。ていねいに取った昆布だしは甘く上品な味わいで、自然のうま味が心身にしみわたる。「昆布だしは大阪、ひいては日本が世界に誇る文化です。まずはその良さを知ってもらいたい」。

1

2

3

4

1／研究に携わった薬が役立てられていると聞くと、やりがいを感じるという吉川さん　2／薬の量を計るのに使われた天秤（写真上）と分銅。分銅は現在の塩野義製薬のシンボルにもなっている　3／19世紀頃の解熱鎮痛薬を広告する紙看板。2代目塩野義三郎の収集品

「薬の町」の誇りを胸に、新薬の開発に挑む

大阪の都心部・梅田からほど近く、オフィスビルが建ち並ぶ道修町は、17世紀頃から薬種問屋が軒を連ねて賑わった街。一時は、薬の品質管理や値付けなどを一手に引き受けていたため、日本全国の薬が集まったともいわれる。現在も多くの製薬会社が拠点を置くことから、道修町は「薬の町」として知られている。

1878年に創業した塩野義製薬もそのひとつで、高い創薬技術で道修町から世界へと飛躍した企業である。吉川ありすさんは、同社の医薬研究センターでウイルス感染症治療薬の創薬に携わる研究員。創薬の早い段階から製品化直前まで、薬の効果を検証する研究を担当している。「人の健康にかかわる仕事なので、気を抜けません」。安全な薬を届けるために正確さを追求することは、創業時からの社のモットーである。信用と信頼を大事にする薬商人の誇りは、吉川さんにも受け継がれている。

世界的な感染症の流行を経て、吉川さんはその対策に貢献したいという思いを強くしたという。「体を守る免疫を高めてくれる新薬を開発したいです。そうすれば、症状や後遺症に苦しむ人々の役に立てるかもしれません」。夢を語る吉川さんのまなざしは、どこまでも誠実で温かい。

大阪流コミュニケーションが生まれる場所

集い、笑い、語り合い、趣味を楽しむ。
交流都市・大阪には、
集まりたくなる特別な場所がある。

写真●栗原 論、PIXTA

気軽に参加できる語りの場

大阪の中心地・梅田の北、下町の風情が残る中津を中心に開催されている「ハイパー縁側」は、2019年から300回以上も続けられているトークイベントだ。「縁側」とは、日本家屋に見られる屋内と屋外をつなぐテラスのような空間のことで、外の人でも気楽に立ち寄れるようにと名づけられた。地域の経済問題から音楽の話まで、テーマはさまざま。好きな時に気軽に寄って、集まった人と交流する。人の縁もつながる特別な場所だ。

上／ビルの半地下スペースを使った開放的な空間
下／大阪の街づくりについて語り合う（写真＝ハイパー縁側。２点とも）

伝統芸能になった「笑い」を観る

大阪の方言は、笑いやユーモアと相性が良い。なぜなら、大阪の笑いの芸能は、17世紀頃に大阪で発祥したとされる落語にその源流を求められるからだ。落語は、ひとりの噺家が、滑稽な話を語り、身ぶりだけで何役も演じ分ける話芸である。軽妙で明るい大阪弁を活かした上方落語が毎日上演される「天満天神繁昌亭」の客席は、笑いの本場で話芸を堪能しようという人々で、昼夜を問わず溢れている。

上／大阪弁の軽妙な語りに思わず引き込まれる
下／夜には1500個の提灯が照らす

伝統ある倶楽部で駒を動かす

かつて大阪の下町には、囲碁や将棋などの伝統的なボードゲーム愛好者が集まる「会所」が数多く存在した。関西名人を自称した伝説の棋士・坂田三吉（1870～1946）の活躍もあり、町の将棋会所が熱気で溢れた時代が長く続いた。近年、会所は激減したが、会員制の「大阪倶楽部」では、変わらぬ情熱で将棋を指す同好の士が集う。商都で活躍したビジネスマンが今度は将棋で腕を競う。

上／将棋を愛する仲間が集い、勝負に興じる（提供＝大阪倶楽部）
下／東京をしのぐ大都市へと発展した大阪の栄華を伝える「大阪倶楽部」の建物

長居したくなる憩いの空間

喫茶店の数は、全国でも大阪府が最も多い。近隣の貿易港・神戸からコーヒー豆が流入したためといわれるが、チェーン店より個人店に人気が集まるのも特徴的だ。食事メニューが充実した「喫茶サンシャイン」には、休息だけでなく朝や昼にも多くの常連客が訪れる。居心地のよさについ話し込んだり、初めて会った人と打ち解けたり。喫茶店は、のんびりとお喋りを楽しみたい大阪人の格好の憩いの場所になっている。

上／落ち着いた色調の内装と、柔らかな照明がくつろぎを生む店内
中／レトロな店構えは若者にも好評
下／手焼きでふわふわに焼き上げる「ホットケーキ」が人気

左／「第五回内国勧業博覧会全景明細図」（所蔵＝尼崎市立歴史博物館）

右ページ・上／1970年に183日間開催された、大阪万博の様子。アジア初の国際博覧会であり、世界77カ国が参加。万博記念公園内にある記念館「EXPO'70パビリオン」では、当時の熱気をうかがい知ることができる。また、岡本太郎のデザインにより建てられた「太陽の塔」の内部は、予約優先で一般公開されている（左。提供＝大阪府）
万博記念公園内にある複合施設・EXPOCITY（右。写真＝PIXTA）

博覧会で進化する街

大阪では19世紀以来、さまざまな博覧会が開催され、そのたびに都市の産業や文化が発展を遂げてきた。

博覧会跡地から生まれた繁華街

連日多くの人々で賑わう大阪南部の繁華街「新世界」の歴史は、1903年の「第五回内国勧業博覧会」に始まる。産業振興を目的に国内外の最新技術が披露されたこの博覧会では、当時としてはめずらしいエレベーター付きの展望塔や夜間照明などが登場して話題を集めた。会場には453万人もの来場者が押し寄せたという。博覧会終了後、跡地には現在の天王寺公園や、大阪のシンボル・通天閣のある遊園地「ルナパーク」が建設された。ルナパークはわずか10年で閉園したが、娯楽施設が建ち並ぶ行楽地として発展。賑やかな博覧会の雰囲気は今もなお受け継がれている。

都市のシンボル誕生と交通網の拡充

1925年には大阪の市域拡張を記念した「大大阪記念博覧会」、1948年には第二次世界大戦からの復興を期した「復興大博覧会」などが開かれたが、大阪の都市にとりわけ大きな影響を与えたのは、1970年に開かれた国際博覧会としては日本初の「日本万国博覧会（大阪万博／EXPO'70）」である。

大阪市中心部から約13km北に位置する千里丘陵を会場にしたこの国際博覧会は、「人類の進歩と調和」をテーマにさまざまな展示パビリオンが設置され、6400万人を超える来場者が訪れた。大阪万博閉幕後、広大な会場跡地は万博記念公園として整備され、テーマ館の一部として建てられた「太陽の塔」はそのままに、国内外の民俗学や文化人類学の資料を展示する「国立民族学博物館」が建てられた。近年では複数の体験型施設やショッピングモールから成る大型複合施設もできて、人気を集めている。

博覧会の開催にともなって、交通輸送網の整備も進んだ。新設された「北大阪急行電鉄」もそのひとつだ。連日万博来場者を大阪都心部から会場のある千里丘陵へ運んだ。万博終了後も、大規模住宅地「千里ニュータウン」に住む人々の生活に欠かせない足となり、現在も活躍を続けている。

未来に向けた都市づくり——EXPO 2025 OSAKA, KANSAI, JAPAN

そして「2025年日本国際博覧会（EXPO 2025 OSAKA, KANSAI, JAPAN）」の開催を控え、会場周辺では広い道路が整備され、地下鉄では路線が延びて新駅ができ、主要駅のリニューアルも進んでいる。会場となる夢洲は大阪湾に浮かぶ人工島で、水都・大阪らしい水辺を活かしたデザインが特徴だ。

博覧会を通して進化を続けてきた大阪。新たな万博を契機に、暮らす人にとっても訪れる人にとっても、さらに魅力的な都市へと変貌していくことだろう。

左／ルナパークと初代通天閣を写した絵葉書。初代通天閣は、戦火により焼失（所蔵＝絵葉書資料館）
右／通天閣を中心に広がる、新世界。現在の通天閣は1956年に再建されたもの（写真＝PIXTA）

右ページ・下／千里ニュータウンに住む人々の生活に欠かせない足となった、北大阪急行電鉄（左。写真＝PIXTA）
2025年日本国際博覧会（EXPO 2025 OSAKA, KANSAI, JAPAN）の会場「夢洲」の完成イメージ図（右。提供＝2025年日本国際博覧会協会）

街で心通わす、大阪のファストフード

お好み焼き・たこ焼き・串かつ

写真●栗原 論

左ページ／お好み焼き（手前）、ネギ焼き（中）、イカ焼き（右）。お客の目の前の鉄板で調理される
右／生地と具を勢いよく混ぜ（左）、鉄板で丸く形を整えてじっくりと焼いた後にソースなどをぬる
下／50年以上経営を続ける「味乃家」。女将の空山さんとの会話を楽しむ常連客で、カウンター席はいつも賑やか

大阪は、各地の食材が行き交う物流の一大拠点であっただけでなく、かつては目の前の大阪湾から海の幸、近郊の河内平野から農作物が獲れる豊かな生産拠点でもあった。やがて経済の中核都市へと発展すると、商人が社交に使った料理屋からだしの食文化が花開き、茶の湯の興隆もそれを後押しした。なるべくして食の都となった大阪は今なおその地位を失っていないが、現代の食都・大阪の名を世界に知らしめているのは、どちらかといえば庶民的な食べ物のほうである。

経済合理性を尊ぶ傾向が強い大阪人にとって、おいしいのはあたりまえ。そのうえ安くなくては許されない。無駄なことが嫌いで、スピードを至上の価値とする。これらの要望をすべて満たしているのが、大阪のファストフードである。

鉄板から焼きたてを食す　お好み焼き

小麦粉をだしで溶き、肉や魚介と大量のキャベツをまぜて平たく焼き上げ、甘辛いソースをつけて食べる「お好み焼き」。発祥には諸説あり、関西では第二次世界大戦の前後に屋台で売られたのが始まりとされる。家庭で

左上／丸いくぼみが並ぶ専用の鉄板に生地を流し込み、
転がすようにひっくり返しながら球状に焼き上げる
左下／ソースやマヨネーズなどをかけて完成
右／路上で食べるたこ焼きは格別な味わい
取材協力＝たこ家道頓堀くくる

左上／油の中を泳がすように落とし、衣が色づくまで揚げる
上／うずらやウインナー、えびなど、さまざまな種類が楽しめる
右上／卓上のソースにつけて食べる
左下／目の前で揚げた串かつをいただくカウンター席
右下／個性的な串かつ店の外観
取材協力＝串かつだるま

好みの具材を入れてつくったり、街に数多くある個人経営の専門店で楽しんだり。大阪人は日常的にお好み焼きをよく食べる。

もし本場の味を知りたいと思うなら、目の前の鉄板から焼きたてを味わえる専門店を訪ねたい。キャベツのかわりに青ネギをたっぷり使う「ネギ焼き」や、生地とあわせたイカを押し付けるようにして焼いた「イカ焼き」といった別メニューを選んでもいい。口いっぱいに広がる濃厚なソースを味わいながら、鉄板を囲んだ人たちと賑やかに過ごすのが、専門店ならではの醍醐味だ。

ストリートでほおばる　たこ焼き

お好み焼きと同様の小麦粉の生地に、ぶつ切りにしたたこを具にして丸く焼き上げた「たこ焼き」も、大阪ファストフードの代表格。繁華街では、今でも発祥の頃と変わらず、店先でたこ焼きを焼くようすが見られる。香ばしい匂いについ引き寄せられて、職人のみごとな手さばきに見とれていると、最後はどうしても買わずにはいられなくなる。一口サイズで食べ歩きにも最適とあって、熱いたこ焼きに息を吹きかけながらほおばる姿が、街の名物風景になっている。

隣人と肩寄せ合って　串かつ

大阪のファストフードを満喫したいなら、「串かつ」もはずせない。一口大の具材を串に刺し、溶いた小麦粉とパン粉をつけ、油で揚げた料理だ。肉や魚介類、野菜のほか、チーズや卵、バナナといった変わり種まで具材はさまざま。揚げたてを卓上の容器にたっぷりと入ったソースにくぐらせて食べる。

創成期は屋台で立ったまま、居合わせた客とわずかな空間を分け合ったという。共有で使うソースを汚さないよう「二度づけ禁止」のルールも生まれた。最近の串かつ専門店にはテーブル席もあるが、やはりここはカウンターで、気軽な雰囲気を楽しみたい。あくまで隣り合った客への気遣いを忘れずに、なごやかに語り合いながら揚げたてにかぶりつけば、より深く大阪になじんだ気分になれるだろう。

安くて早くておいしくて、初めて会った人との距離も縮まる。大阪のファストフードは、賑やかな街をまるごと味わえる、かなりお得なスナックなのだ。

街歩き にっぽん 27

4

世界に開かれた商人の町

堺

海外との交流で栄え、
16世紀には自治都市を築き上げた。
豊かな文化と進取の気風は、
いまも残されている。

写真●栗原 論, Aflo, PIXTA

1

1／堺旧港にたたずむ「旧堺燈台」 2／方位をつかさどる神社として、旅行や転居の無事を願う人が参拝する「方違神社」 3／「百舌鳥古墳群」のなかでもひときわ目を引く「大仙陵古墳（仁徳天皇陵古墳）」（写真＝堺市） 4／旅の好きな人に身に着けてほしい、方違神社の「旅行安全守」

2

3

新大阪駅から南に向かう電車に揺られること、およそ30分。辿り着くのは、大阪府内では大阪市に次ぐ人口を抱える大都市・堺だ。臨海部に最先端の工場が建ち並ぶ近畿地方屈指の工業都市は、古くは海外との交流を通して豊かな文化を育んできた歴史を有する。

堺の地名は、かつての地方行政区分である摂津・和泉の「境」に位置したことに由来する。「方違神社」は河内を含めた三国の境界に立つことから、どの場所にも属さない、方位のない聖地として尊崇を集める。その南側には、4世紀後半から6世紀前半にかけてつくられた44基の墳墓から構成され、世界遺産に登録される「百舌鳥古墳群」が広がる。なかでも全長約486mの「大仙陵古墳（仁徳天皇陵古墳）」は、世界最大級の墳墓のひとつ。この地は、東にあった都への道が通る交通の要衝で、海外から多くの使者が行き交ったという。墳墓の雄大な姿は、国力の大きさを顕示する役割も担ったことだろう。

15世紀頃、中国との交易船の発着地となったことを

5

10

11

12

13

6

7

8

5／海外との交流で栄えた賑わいを今に伝える『南蛮屏風』（提供＝堺市博物館）
6／「さかい利晶の杜」のVR映像で、16世紀の堺にタイムトリップ（提供＝さかい利晶の杜）

10／日本の茶の湯文化の基礎を築いた「千利休」（提供＝堺市博物館）

11／175年以上の歴史をもつ製茶店「茶寮つぼ市製茶本舗」で提供される抹茶パフェ
12,13／江戸時代（1603～1868）創業の老舗和菓子店「小島屋」。香ばしいけしの実をたっぷりとまぶした「けし餅」は、上品な甘さと食感の両方を楽しめる

きっかけに貿易港が形成され、さらに16世紀にはポルトガルやスペインの船も到来し、堺は海外からの来訪者で賑わう国際都市として発展。交易で財を成した商人たちが街を治め、堺は自由闊達な気運をもつ自治都市としてさらに栄華を極めた。往時の面影は絵画などを通じて知ることができるが、堺の歴史と文化を紹介する文化観光施設「さかい利晶の杜」では、VR体験を通して当時の街並みや人々の生活の息吹を感じることができる。

また、海外との交易により火縄銃の生産が始まり、鉄の製造や加工の技術を持つ職人が増加。その技は「堺打刃物」として現在に伝わり、料理人が愛用する質の高い包丁がつくられている。また、世界的に高い評価を受ける自転車部品の製造も行われるなど、鉄加工の技術は新しい産業にも活かされるようになった。近年、堺は国際的な自転車ロードレース「ツアー・オブ・ジャパン」の開催地としても名を馳せている。

商業の発展にともなう豊かな基盤の上に、多彩な文化も花開いた。日本が世界に誇る「茶道」の基礎を築いた茶人の千利休も、16世紀の堺で活躍した。その影響で茶の湯の文化が浸透し、街には茶とともに供する菓子を商う老舗店が数多く点在する。堺を散策するなら、この街ならではの菓子を味わうこともおすすめしたい。

世界につながる海に面し、数々の文化を迎え入れて発展してきた堺で、進取の気風を肌で感じてみたい。

9

7／堺の職人の技が光る「堺打刃物」。世界も認める鍛冶技術が培われた（提供＝堺フィルムオフィス）
8／激しい自転車ロードレースが繰り広げられる「ツアー・オブ・ジャパン」
9／堺に本社を置く「シマノ」の製品。スポーツ自転車のギアやブレーキシステムで圧倒的なシェアを誇る（提供＝シマノセールス株式会社）

堺エリア地図

❶旧堺燈台
❷方違神社
❸大仙陵古墳（仁徳天皇陵古墳）
❹さかい利晶の杜
❺小島屋
❻茶寮つぼ市製茶本舗

●交通案内
新大阪駅から堺駅まで、Osaka Metro 御堂筋線や南海線などを利用して約 30 分。

●問い合わせ
堺観光コンベンション協会公式サイト
「堺観光ガイド」
https://www.sakai-tcb.or.jp/

ニッポン

みやげ―― 28

伝統が紡ぐ肌触り

泉州タオル

1

2

3

4

1／柔らかく、よく水を吸うのが泉州タオルの魅力　2／ガーゼ生地を重ねたタオルは軽くて柔らかく、赤ちゃんの肌にもやさしい　3／透かし織りの技法で、淡い色合いを表現する　4／両面のガーゼにパイルが挟み込まれたものは、厚手でも軽くて柔らかい（1＝大阪タオル工業組合，2,4＝神藤タオル株式会社，3＝小杉善株式会社）

1887年に日本初のタオル生産が始まった大阪府南部の泉州地域。やがて、この地のタオルは「泉州タオル」と呼ばれるようになり、現在では国内シェアの約40％を占める。日常的に使いやすい上質なタオルとして、多くの人に愛用されてきた。

泉州タオルの上質さを生み出すのは、伝統的な後晒しの技法だ。タオル製造は、綿糸に付けられた糊や油分を取り除くために水に晒す工程がある。泉州タオルでは、この晒しの工程を織り上げた後に行う。和泉山脈から流れる澄んだ水を利用していねいに不純物を取り除くことで、綿本来の吸水性を十分に引き出した柔らかなタオルに仕上がるのだ。

近年では、デザインや材質、機能性に工夫を凝らした製品も登場。白い糸の間から色糸の模様がほんのりと透けて見える透かし織りの技法を駆使したり、ガーゼ生地を重ねて軽さと速乾性を実現したりしている。見た目にも美しく、使い心地のよいタオルの数々は、生活に彩りを与えてくれることだろう。

普段づかいにも、贈り物にも喜ばれる泉州タオルの肌触りを、ぜひ手にとって実感してほしい。

niponica
にほにか　no.37
〈日本語版〉

発行／日本国外務省
〒100-8919　東京都千代田区霞が関 2-2-1
https://www.mofa.go.jp/（外務省ホームページ）
https://web-japan.org/（日本紹介ウェブサイト）