

# ソノひびヨリ

2025年 第十七号 <早夏>

発行元  
たびたびまたたび プロジェクト  
〒530-0041 大阪市北区天神橋一丁目18-27  
Tel.06-6351-3474 Fax.06-6351-9364  
発行日 2021年1月5日(季刊)

企画 たびたびまたたびプロジェクト編集委員会  
制作 株式会社アートグループバルファン

WEB <https://sonohibiyori.net/>  
<https://www.instagram.com/sonohibiyori>  
<https://twitter.com/sonohibiyori>



# びン ヨノ リひ

自らを由とする  
ひとたちへ贈る  
極私的な旅の記

旅を始める前に  
『二六〇〇年を越る時空の旅の終わりが、始まりだった』  
書して候・寄つて候 天皇御陵踏破の旅 追号天皇編  
一合一首・いちどうひとな  
一二六献目から一三三献目まで  
ソノひびヨリ 奈良県五條市 『吉野川の空に希望の鯉のぼり』  
ブチモフ動物探訪「行ってみたZOO」 アドベンチャーワールド「白浜からバンダがいなくなる！」  
昭和カラタクタノスタイルジー「家のじやまけモノ」  
ソノひびヨリ 大阪府河内長野市 『大型連休、人混みを避け静かな花の園へ』





赤木 最後は御陵と

言うんじやないんだけ、印象に残った

御陵で紹介した六代・孝安天皇陵訪問の時に出会った近所の家族のカット。

この時、水(ペットボトル)を飲み切って

しまいへ口へ口の状態だったところ、同年代の女性の方に声をかけていただきお水を飲ませてもらった。酒ではないぞ!

「ごろごろ水」という名水を。



玄関で頂いた、「ごろごろ水」。

編集

親切にしていただいたんですね(笑)。で、珍しく人絡みの一枚なんですね。人を入れたカットを、面倒くさがりの翁が撮るなんて驚きですよ(笑)。

赤木

別に面倒くさいわけじゃないの、ただ、声を掛けたり断つたりするのが煩わしいだけなんだ。

編集

それを「面倒くさがり」と言つんすけど…。

### 過去から続く時空の旅は、未来永劫に続く

編集

長い時間、いろいろとお聞きできましたが、そろそろ締めましょうか。

赤木

まだ話すことが沢山ある、その上、まだまだ呑み足らんからもう少し話をしよう。

編集

いえいえ、もうこの辺で終わらなければズルと行きそう。最後に、歴代天皇陵の全撮影を終え(追尊天皇、追号天皇の御陵も訪問済み)、翁の次のテーマとあるのでしょうか?

赤木

なんだか、強引に閉めようとしているな、まあいい。五十台の半ばに伊勢神宮関係の仕事をしてから興味を持ち始めて天皇陵を巡り出した。最初は名前すら知らない天皇がおられた、読み方も分からず右往左往していたのが昨日のことのように思つ。今は少しずつだけど理解していくつもりなので、再度巡りもつと深く「天皇」の在り方を理解していきたいとも考えているんだよ。それが日本という国をもつと知ることだと思える、まだまだ、時空の旅は未来に続くのだから。この肉体が滅びても、恒久なものとして残り続けるだろう。



東京都八王子市「武藏陵墓地」御要地



孫ちゃんと三人での撮影をお願いして撮った最高のワンショット!

百舌鳥・古市古墳群 勝手に世界遺産登録記念  
還暦前、写真家の「写して候・寄って候」  
**天皇御陵踏破の旅**  
追号天皇 編 写真取材 赤木賢

五十路もなかばの頃、ふと考へた。日本国とは何なのか、日本人とは何なのか  
その答えを探る為に、2600年を遡る時空の旅へ出た  
イデオロギーなど関係無い、ただ、今そこに残る時間の集積をしてみたい



①「新町通り」に面した御陵入口。



③綺麗に整備されている。

②いつもの宮内庁さんだ（笑）。



④白砂が目に染みるほど美しい。ただ、この御陵の陵形が掴めない・・・。

**後崇光（ごすこう）太上天皇** 御名 伏見宮貞成親王  
生没年 西暦一二三七二年（応安五年）～一四五六年（康正二年）  
時代 室町時代 続柄 後花園天皇（子）陵形 不明  
所在地 伏見松林院陵 京都府京都市伏見区新町五丁二  
最寄駅 京阪本線「中書島」下車、約六〇〇m、徒歩約八分

「後崇光太上天皇」は世襲親王・伏見宮家、初代「伏見宮栄仁親王」の子として生まれる。既に嫡男がいたため若年期に出家するはずだったが、とりやめとなつた。時は流れ、一四一年（応永八年）四〇歳にしてようやく元服し「貞成」と名乗つた。その五年後、一四一六年（応永三年）に父「栄仁親王」が薨去、その翌年には伏見宮家を継いだ兄「治仁王」も中風を発病し急死した。その事で「貞成親王」が三代目「伏見宮家」を継ぐこととなつた。

一四二五年（応永三年）、北朝系の「一二代・称光天皇」の皇太弟「小川宮」が薨去する。同系統の「貞成親王」は親王宣下を受け、五四歳で「貞成親王」となる。また、病弱な「称光天皇」に継嗣がないため、「貞成親王」とその子「彦仁王」が皇儲の候補となつた。院政を敷いていた「後小松院（一二〇代・後小松天皇）」の勅使により、「彦仁王」を皇位繼承者とするが、「貞成親王」に出来を命じ難髪することになる。「称光天皇」が一四二八年（正長元年）崩御、親王宣下も立太子も絶ずに「彦仁王」が践祚し、「一二代・後花園天皇」に即位する。その後、実子の即位を見届けた「貞成親王」は八五歳にして薨去、その後「後崇光太上天皇」と追号された。



①向かって左が「鶴塚陵墓参考地」。右側は「後高倉院」の皇女「尊称皇后利子内親王」が候補者になっている。



②閑静な住宅街を抜けると、仲恭天皇の「九條陵」がある丘だ。  
③石段を上り詰めれば、すぐ右手に「鶴塚陵墓参考地」があった。



④昭和三〇年代に都市計画により移葬され、この場所にきたらしい。

**後高倉院（ごとかくらいん）陵** 御名 守貞親王 行助入道親王  
生没年 西暦一二七九年（治承三年）～一二三六年（貞応二年）  
時代 平安から鎌倉時代 続柄 高倉天皇（父）後堀河天皇（子）陵形 不明  
所在地 鶴塚陵墓参考地 京都府京都市東山区本町一五丁目  
最寄駅 京阪本線「烏羽街道」下車、約七〇〇m、徒歩約二分。

追号天皇とは、追尊天皇と同じく生前に天皇として即位しなかつた親王などに、死後贈られる天皇の称号。ただ、追号は、謚の一形態に属しているが、正式な謚号ではないとされている。

その「後高倉院（守貞親王）」は、「八〇代・高倉天皇」の第二皇子として生まれる。一二二一年（承久三年）の「承久の乱」の混乱により、「守貞親王（行助入道親王）」に皇嗣が回ってきたのだが、親王は既に出来していたため即位できず、その子である「茂仁王」を即位させた。これにて、一〇歳の幼き天皇「八六代・後堀河天皇」が誕生したのだった。

同時に幼き天皇を補佐するため、「守貞親王」は天皇の父として「治天の君」となり、皇位を経ずして「太上法皇（出家していたため太上天皇ではなく法皇した）」として院政を行つた。だが、院政を開始してわずか二年足らずで崩御した。

その陵墓は分かっていない、京都市東山区本町にある「鶴塚陵墓参考地」の被葬者候補が「後高倉院（守貞親王）」と言われている。

酒/吟醸 七冠馬（島根県）

肴/菜の花とホタルイカの辛子みそ

## 一二六 献目

**簸上清酒合名会社  
吟醸 七冠馬**  
 原料米山田錦 精米歩合五〇%  
 日本酒度+五 酸度不明一、六  
 アルコール分一六%

島根県仁多郡

産地島根県仁多郡奥出雲町

# 日本酒・肴 紀行



## ITIGOU HITONA

あわす肴 菜の花とホタルイカの辛子みそ  
 春到来！ そんな肴を食べたくなり買い出し  
 へ ます魚屋で富山産「ホタルイカ」・税込四五  
 円、無人販売所で地産物の「菜の花・五  
 円」を購入。  
 「菜の花」を沸騰したお湯に約一分浸かってい  
 ただき、冷水で締め水切り。その間に「ホタ  
 リイカ」の目玉を取り、「辛子みそ」を作りま  
 す、「お味噌」に「砂糖・お酢」、そして「練  
 りカラシ」を好みの量をぶちこんで！ あとは混  
 合するだけ。調理時間：○分ほどで完成、春を感じ  
 る酒の肴が！ さあ、実食！ 「菜の花」のほろ苦さ、  
 「ホタルイカ」の甘さに少しパンチの効いた「辛子みそ」。  
 酒の肴にうつつけ、自画自賛し本日の昼呑みを楽しむのでした。



# 一者

本日の一献は、宅飲み！ いただくお酒は、島根県仁多郡奥出雲町に蔵を構える「簸上清酒」さん。ここは一七二二年から奥出雲の地で約三〇〇年の歴史ある蔵元なのです。そして「泡無酵母」発祥の地として知られている。その「泡無酵母」とは全国の蔵元の半数以上が使用する酵母で、昭和三七年にこの酒蔵で発見されたんだそうです。ある日、酒樽を見れば「普通なら酒樽いっぱいに真っ白い泡があるはずなのに、たまたまそれがない樽がある」と、これが「泡無酵母」の始まりとなつたのです。そんな酵母で醸造された「吟醸七冠馬」、そのお味は！ 醸造アルコールを使っているので口当たりが良く、すつきりとした後味です。燗で頂けば、醸造アルコール感がなくなり、さらに肴を邪魔しないお酒になつた。料理の邪魔にならない酒を目指す「簸上清酒」さん、良い仕事してますね。これから醸造アルコールを使ったお酒もいろいろ試してみます。

## 一二七 献目

酒/能登誉 純米酒 千枚田(石川県)  
 看/つぶ貝お造り

**清水酒造店  
能登誉 純米酒 千枚田**  
 原料米国産米  
 精米歩合六〇%  
 日本酒度十四  
 酸度一、五  
 アルコール分二五〇一六%  
 産地石川県野々市市清金



酒/来福 純米吟醸 超辛口+18(茨城県)  
 看/カツオわら焼きタタキ

**来福酒造  
超辛口+18**  
 原料米国産米  
 精米歩合五五%  
 日本酒度+一八  
 酸度不明  
 アルコール分一七%



JR常磐線南出口を出ればすぐの「魚屋 FishK」

## 一二八 献目

酒/来福 純米吟醸 超辛口+18(茨城県)  
 看/カツオわら焼きタタキ

**来福酒造  
超辛口+18**  
 原料米国産米  
 精米歩合五五%  
 日本酒度+一八  
 酸度不明  
 アルコール分一七%



本日は南海本線の堺駅前にお店を構えている、魚屋さんがやつてている「魚屋 FishK」

本日は「酒のムラタ屋」で、まだまだ復興に程遠い能登の世界農業遺産に認定されている「千枚田」、そこで作られたお米を使用して醸造されている、醸造アルコールをいつさい添加していない純米酒。そのお味は、濃厚なお米のコクを感じさせ、喉越しスッキリ、少し苦味もある昔ながらの日本酒。常温では香りが立ち、少し酸味の効いた爽やかな口当たりだ。ぬる燗にすると、香りが強くなる（嫌な香り立ちじやなく）、旨味の幅が広がるお酒です。温めても喉越しの良さは変わらない、ぬる燗向きの好きなお酒だ。

本日は「酒のムラタ屋」で、まだまだ復興に程遠い能登の世界農業遺産に認定されている「千枚田」、そこで作られたお米を使用して醸造されている、醸造アルコールをいつさい添加していない純米酒。そのお味は、濃厚なお米のコクを感じさせ、喉越しスッキリ、少し苦味もある昔ながらの日本酒。常温では香りが立ち、少し酸味の効いた爽やかな口当たりだ。ぬる燗にすると、香りが強くなる（嫌な香り立ちじやなく）、旨味の幅が広がるお酒です。温めても喉越しの良さは変わらない、ぬる燗向きの好きなお酒だ。

あわす肴 カツオわら焼きタタキ 九〇〇円

あわす肴 合わす肴は当然！ 魚屋さんだから魚です。その中でも「カツオわら焼きタタキ」！ この「わら焼き」で中々ないんですよ。

多くのお店はガスクガリで焼いているので・・・。待つこと暫し、目前にサーブされた「カツオわら焼きタタキ」、ちょっと小さぶりで残念だけど「わら焼き」の香ばしい香りが食欲をそそる。これが「花酵母」の力なのか！ 面白いお酒です。

本日はストイックな「カツオのタタキ」だ。ツマや薬味がなく、タタキたけがお皿に乗っている！ ある意味、さすがは魚屋さんと感心です。鮮度の高い魚一本で勝負する心意気か！ まず一枚口に掘り込むと鼻から抜ける香ばしい香り、広がるカツオの旨味あつという間に胃に落ちていく。次に一枚掴みで質津に口に掘り込む。ああ！ もう、最高の時間です！ その魚の旨みを飲み込んでしまふ。キレのいい辛口のお酒を一献、良い昼呑みの一時だ。



あわす肴 つぶ貝お造り 九五〇円

石川能登と言えば、やはり海産物。そこで今宵の「千

枚田」の酒の肴は「つぶ貝お造り」！ しばらく待つと、皿の中には小粒ながら「つぶ貝」三個分の切り身が登場。

「つぶ貝」は小粒がいい、大味ではなく優しい甘味と磯の風味をより楽しめるからだ。食感はコリコリ感を持ちながら、ねつとり柔らかく食べやすい。「ウロ」部分の苦味が日本酒に合つ！ さすがは大将、丁寧に處理

した内臓部分、安心して食べができる（笑）。甘めの九州醤油に食用菊を散らせば、彩華やかな酒の肴になる、食用菊のほろ苦さとつぶ貝の甘さが最高のアンサンブル。海の幸、陸の幸に感謝し、能登の復興を願いつ今宵の一献も暮れていく。

酒/特別純米 大雪乃藏(北海道)  
肴/竹の子煮

## 一九 献日

合同酒精 旭川工場  
特別純米 大雪乃藏

原料米 道産米  
精米歩合 五五%

日本酒度 +1

アルコール分 一五・一六%

産地 北海道旭川市南四条通

北海道  
旭川市

旭川市  
東田川郡  
庄内町

お土産にいただいた北海道のお酒で、本日は家呑みで一献です。北海道といえば「米・水・気温」酒造りの三大要素に恵まれ、「北の灘」と称されるほど酒蔵も多い所なのに初めての紹介です(びっくりしています!)。

その酒蔵は、北海道の地焼酎として紫蘇焼酎「鍛高譚(たんたかたん)」を全国にヒットさせた超大手「合同酒精(オエノングループ)」さんの「特別純米大雪乃藏」です。

北海道産米を一〇〇%使用した、キヤツチフレーズは「さらさらと辛麗」なお酒。まず、呑んで感じるのが口当たり滑らかな事です。米の旨みがしっかりと感じられ、低温長期発酵だから雑味のないクリア感がすごい、それに丁度良い辛さのパンチがある。だから食事との相性も良さそうな、うまうま燐酒を食中酒です。

酒/鯉川 純米(山形県)  
肴/菊菜としらすのだし巻き

## 一三 献日

鯉川酒造  
鯉川 純米

原料米 国産米  
精米歩合 六〇%

日本酒度 +16

酸度 一・六

アルコール分 一五・三%

山形県 東田川郡  
庄内町

本日は「酒のムラタ屋」で、山形県「鯉川酒造」さんのお酒で一献。この酒蔵さん、燐酒好きには嬉しい「純米燐酒」で言葉をよく使っているのです。意味はそのまま「燐酒」にても美味しい卵料理「菊菜としらすのだし巻き」を選択です。だし巻きだけでも肴として贅沢なのに、中に菊菜が巻かれている。その上、しらすと大根おろしが添えられているのです。バラバラにつまりは、四種の肴を楽しむことができるのですよ(笑)。出汁のほっこりした甘みに、菊菜の香りとオールマイティな組み合わせなら、毎日でも飽きがこないです!

あわす肴  
菊菜としらすのだし巻き 五五〇円

「さらさらと辛麗」な  
お酒に合わせる肴は、

春の麗(ウララ)→  
を感じさせてくれる「竹

の子」です。アク抜きを

終えて野菜まで寝かしてい

た「竹の子」を一番出しと、

田舎の甘口(濃口)醤油で約

二〇分ほど煮込みば出来上がり!

付け合せには、やはり田舎の甘口

醤油で煮いた「椎茸」と「木の芽」を添

えれば、飲み屋に負けず劣らずの肴が完成で

目はちよい悪だが、味は薄味でお酒の邪魔にならない。

腰の部分の食感と少しの苦味を噛み締めて、クリアなお

酒を流し込めば自宅で至福の時間を楽しめる。

あわす肴  
竹の子煮

「さらさらと辛麗」な  
お酒に合わせる肴は、

春の麗(ウララ)→  
を感じさせてくれる「竹

の子」です。アク抜きを

終えて野菜まで寝かしてい

た「竹の子」を一番出しと、

田舎の甘口(濃口)醤油で約

二〇分ほど煮込みば出来上がり!

付け合せには、やはり田舎の甘口

醤油で煮いた「椎茸」と「木の芽」を添

えれば、飲み屋に負けず劣らずの肴が完成で

目はちよい悪だが、味は薄味でお酒の邪魔にならない。

腰の部分の食感と少しの苦味を噛み締めて、クリアなお

酒を流し込めば自宅で至福の時間を楽しめる。

あわす肴  
竹の子煮

「さらさらと辛麗」な  
お酒に合わせる肴は、

春の麗(ウララ)→  
を感じさせてくれる「竹

の子」です。アク抜きを

終えて野菜まで寝かしてい

た「竹の子」を一番出しと、

田舎の甘口(濃口)醤油で約

二〇分ほど煮込みば出来上がり!

付け合せには、やはり田舎の甘口

醤油で煮いた「椎茸」と「木の芽」を添

えれば、飲み屋に負けず劣らずの肴が完成で

目はちよい悪だが、味は薄味でお酒の邪魔にならない。

腰の部分の食感と少しの苦味を噛み締めて、クリアなお

酒を流し込めば自宅で至福の時間を楽しめる。

あわす肴  
竹の子煮

「さらさらと辛麗」な  
お酒に合わせる肴は、

春の麗(ウララ)→  
を感じさせてくれる「竹

の子」です。アク抜きを

終えて野菜まで寝かしてい

た「竹の子」を一番出しと、

田舎の甘口(濃口)醤油で約

二〇分ほど煮込みば出来上がり!

付け合せには、やはり田舎の甘口

醤油で煮いた「椎茸」と「木の芽」を添

えれば、飲み屋に負けず劣らずの肴が完成で

目はちよい悪だが、味は薄味でお酒の邪魔にならない。

腰の部分の食感と少しの苦味を噛み締めて、クリアなお

酒を流し込めば自宅で至福の時間を楽しめる。

あわす肴  
竹の子煮

「さらさらと辛麗」な  
お酒に合わせる肴は、

春の麗(ウララ)→  
を感じさせてくれる「竹

の子」です。アク抜きを

終えて野菜まで寝かしてい

た「竹の子」を一番出しと、

田舎の甘口(濃口)醤油で約

二〇分ほど煮込みば出来上がり!

付け合せには、やはり田舎の甘口

醤油で煮いた「椎茸」と「木の芽」を添

えれば、飲み屋に負けず劣らずの肴が完成で

目はちよい悪だが、味は薄味でお酒の邪魔にならない。

腰の部分の食感と少しの苦味を噛み締めて、クリアなお

酒を流し込めば自宅で至福の時間を楽しめる。

あわす肴  
竹の子煮

「さらさらと辛麗」な  
お酒に合わせる肴は、

春の麗(ウララ)→  
を感じさせてくれる「竹

の子」です。アク抜きを

終えて野菜まで寝かしてい

た「竹の子」を一番出しと、

田舎の甘口(濃口)醤油で約

二〇分ほど煮込みば出来上がり!

付け合せには、やはり田舎の甘口

醤油で煮いた「椎茸」と「木の芽」を添

えれば、飲み屋に負けず劣らずの肴が完成で

目はちよい悪だが、味は薄味でお酒の邪魔にならない。

腰の部分の食感と少しの苦味を噛み締めて、クリアなお

酒を流し込めば自宅で至福の時間を楽しめる。

あわす肴  
竹の子煮

「さらさらと辛麗」な  
お酒に合わせる肴は、

春の麗(ウララ)→  
を感じさせてくれる「竹

の子」です。アク抜きを

終えて野菜まで寝かしてい

た「竹の子」を一番出しと、

田舎の甘口(濃口)醤油で約

二〇分ほど煮込みば出来上がり!

付け合せには、やはり田舎の甘口

醤油で煮いた「椎茸」と「木の芽」を添

えれば、飲み屋に負けず劣らずの肴が完成で

目はちよい悪だが、味は薄味でお酒の邪魔にならない。

腰の部分の食感と少しの苦味を噛み締めて、クリアなお

酒を流し込めば自宅で至福の時間を楽しめる。

あわす肴  
竹の子煮

「さらさらと辛麗」な  
お酒に合わせる肴は、

春の麗(ウララ)→  
を感じさせてくれる「竹

の子」です。アク抜きを

終えて野菜まで寝かしてい

た「竹の子」を一番出しと、

田舎の甘口(濃口)醤油で約

二〇分ほど煮込みば出来上がり!

付け合せには、やはり田舎の甘口

醤油で煮いた「椎茸」と「木の芽」を添

えれば、飲み屋に負けず劣らずの肴が完成で

目はちよい悪だが、味は薄味でお酒の邪魔にならない。

腰の部分の食感と少しの苦味を噛み締めて、クリアなお

酒を流し込めば自宅で至福の時間を楽しめる。

あわす肴  
竹の子煮



## 第23回 「白浜からパンダがいなくなる！」

アドベンチャーワールド（和歌山県南紀白浜）

住所 和歌山県西牟婁郡白浜町堅田2399番地

開園時刻 午前10時～午後5時（夜間特別営業・午後8時）

（繁忙期は、営業時間を変更する場合があります。）

敷地面積 約80万平方メートル

休園日 毎週水曜日（祝祭日などや繁忙期には、休日を変更する場合があります。）

入園料 大人（18歳以上）5300円 シニア（65歳以上）4800円

中人（12～17歳）4300円 小人（4～11歳）3300円

駐車料 1200円

「2025年4月23日、衝撃的なニュースが流れた！！」

4月23日お昼過ぎのFMラジオから突然「関西からパンダがいなくなる・・・」、終わり部分が聞こえなかったので仕事そっちのけでネット検索すると事実だった！（絶句）。それも6月末までには返還予定。翌日の朝刊には「白浜パンダ全4頭返還へ」「関西ゼロ、東京のみに」の見出しが踊っていた。事実として受け止めるしかないのか（頭が真っ白です・・・）。

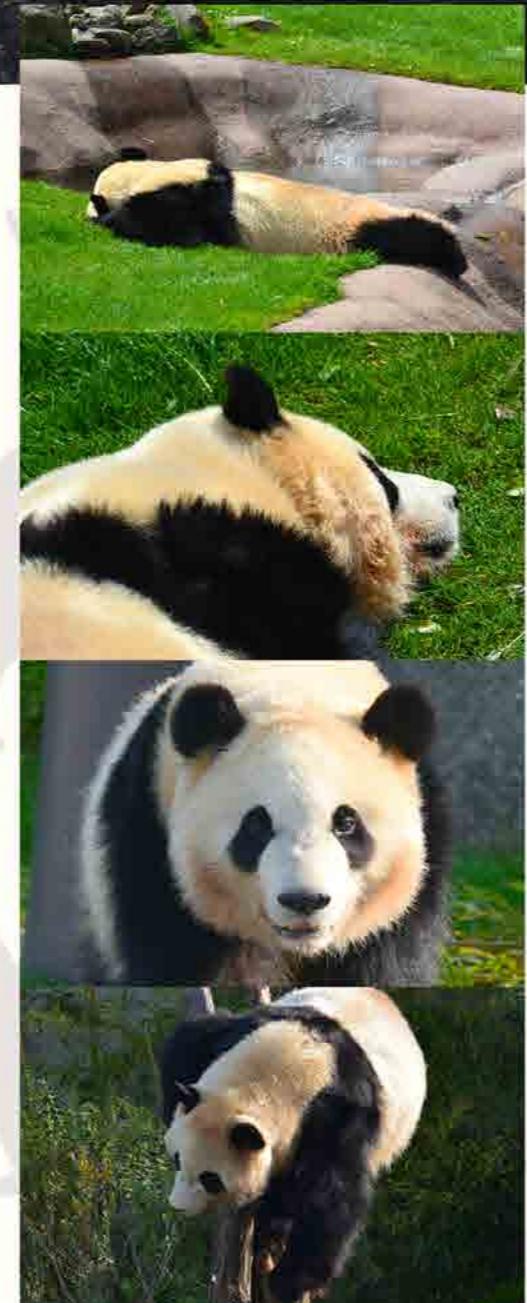
アドベンチャーワールドで生まれ暮らしているパンダは、1994年から日中両国で進められてきた「パンダ保護共同プロジェクト」によるもので2025年8月が契約満了と決まっていたそうです。だから国内の全パンダは中国からの貸し出しで、日本生まれのパンダも中国に所有権があるみたいです・・・。ちなみに貸し出し料金が1頭、7000万円から1億4000万円だそうです。

国内で10頭も生み育てたピックママこと「良浜」は24歳、もうすぐ高齢期に差し掛かるので、医療体制が整っている中国に帰るのもわかるけど。日本で生まれ育っている「結浜、彩浜、楓浜」の1頭でも残って欲しいですよね。

「おまけに来年以降、日本からパンダがいなくなるかもしれない・・・。」

そして、よくよく読んでみると来年には上野動物園の「シャオシャオ、レイレイ」も期限が切れ返還予定～！！これが現実となれば、日本からパンダがいなくなる・・・。なんとかならないのでしょうか！？ 黒柳徹子さん！ お願いしますよ。政治的に政治家同士の交渉が難しいなら、民間外交の枠でなんとか新たなパンダを呼んできてください。本当に、本当にお願いします。

それと、もう一つ心配なのが基幹産業が観光の白浜町です。観光コンテンツとしては、日本最古三大温泉の一つ「白浜温泉」があり、夏には海水浴で有名な白砂のビーチ「白良浜」があります。でも、この2つは白浜近郊の関西圏からの観光者が多く（昨年からはインバウンドも回復してきましたが）、首都圏やその他地域からの観光流入の目玉はやはり「パンダ」なのです。「パンダのまち」として地域活性してきた白浜町、この困難を乗り越えて「パンダのまち」としてあり続けてください。パンダファンの一人として、微力ながら応援しています。



ぶちもふ どうぶつ探訪  
行つみた ZOO～  
わらわん

**酒 / 神亀 手造り純米酒（埼玉県）**  
肴 / イカと木耳と加賀胡瓜炒め

**二三 献目**

本日は「酒のムラタ屋」で、物資不足の終戦後に初めて、全ての生産を純米酒として醸造した酒蔵「神亀酒造」さん、その看板商品の「神亀手造り純米酒」で一献。今現在も純米酒一筋！ 生産する全てが「純米酒」と超こだわりの酒蔵さんだ！ その上、熟成好きにはたまらない、最低でも一年間熟成させてくれている。程よい熟成期間を持つことで、「神亀酒造」さんが自指す「口にしたときやわらかく、最後にすっとキレがよく」が具現化されている。濃醇な旨味とボリューム感が、口に含んだらたちまち「ふわり」と染み込んでくるぞ。キレがあるからいくらでも呑んでしまう、晚酌食中酒、ぬる燶が最適な旨酒なのです。

**酒 / 玉の井 純米酒（福岡県）**  
肴 / 新物いわしの炙り

**二三三 献目**

本日は「酒のムラタ屋」から、二〇二四年・福岡県酒類鑑評会で県知事賞を受賞した福岡県嘉麻市「寒北斗酒造」さん、実力派の純米酒「玉の井純米」で一献です。この酒蔵は、享保二年（一七二七年）の創業で酒所の福岡の中でも老舗の蔵、遠賀川源流の清冽な伏流水を蔵内から汲み上げ仕込み水として、原料米は地元嘉麻町「山田錦」で栽培した山田錦を使用している。その味わいは、スッキリとした中にしつかり米本来の旨味があり、この旨味が少し雑味を引きじ昔ながらの無骨な九州男児をを感じさせている。さすがは創業以来、醸し続けている純米酒！ 地元で愛され続けているのが良く分かる九州の旨酒だ。

**酒 / 玉の井 純米酒（福岡県）**  
肴 / 新物いわしの炙り

**二三三 献目**

本日は「酒のムラタ屋」から、二〇二四年・福岡県酒類鑑評会で県知事賞を受賞した福岡県嘉麻市大隈町「玉の井純米酒造」で一献です。この酒蔵は、享保二年（一七二七年）の創業で酒所の福岡の中でも老舗の蔵、遠賀川源流の清冽な伏流水を蔵内から汲み上げ仕込み水として、原料米は地元嘉麻市「山田錦」で栽培した山田錦を使用している。その味わいは、スッキリとした中にしつかり米本来の旨味があり、この旨味が少し雑味を引きじ昔ながらの無骨な九州男児をを感じさせている。さすがは創業以来、醸し続けている純米酒！ 地元で愛され続けているのが良く分かる九州の旨酒だ。

# び ソ ノ ひ

Carp streamers of hope  
in the Yoshin River sky  
2023  
May. 4 day

「端午の節句」前日、天気は上々也。

二〇二三年三月一三日に「新型コロナ対策の代名詞」ともいえるマスクの着用が「任意」になり、人目を憚らず旅に出れる！ だが、まだ気を付けなければないと、まずは近場に日帰りの旅にした。（撮影が近くなつたのは、シーザナリティな記事のためこの時期になってしまった・苦笑、ご愛嬌と思いこの旅を楽しんでください。）

薄雲は湧いているが良い天気に恵まれた「端午の節句」前日、南海高野線（橋本）でJR和歌山線に乗り換え（五條）へ向かつた。ホームへ降り立つと晴れやかな空と深緑の「金剛山」が心に染みる。窮屈なコロナ対策から解放された喜びが、体の底から湧き出る思いで駅前にある観光案内所に向かつた。

観光案内所で情報を収集、そして昼食のレストランも抑え、「重要伝統的建造物群保存地区」に指定されている「新町通り」へ歩き始める。駅より国道一六八号を目指し国道沿いに進むと、五差路（熊野街道の表示がある）にぶつかり、ここで右折する（ここまで約一分ほど）。すると、いかにも老舗風の和菓子屋「きく川」さんを見つけた。端午の節句にちなんだ「ちまき」を買おうと思ったけど、残念なことに売り切れ（涙）・・・。絶景的な気分になつたが、「柏餅」なら残っていると言われ、気持ちを立て直し購入することにした。

すぐにでも食べたいのが（笑）、「きく川」さんから二分も歩けば「新町通り」の入口に到着だ。この辺りから文化財ほい建築物が次々と現れてくる。食べたのを我慢して散策を楽しむことにした。

「新町通り」はボスピタリティに満ち溢れていた。

「新町通り」入口の左手には、建築年代の判明している民家として日本最古の「栗山家住宅（国の重要文化財）」がある。だけど内部は、非公開なので前へ進んでいきます。

一〇mほど進めば、味のある併まいの酒蔵らしき「山本家」。間口から除けば、お酒が並んでいたので店内に入つてみた。蔵元さんがいらしたので話を聞くと、創業は宝永七年（一七〇〇年）江戸時代中期！ 約三〇〇年以上続く老舗の蔵元だった。試飲ができたので看板銘柄「松の友・純米大吟醸」をいただき、辛口の中にも米の旨味を感じさせる、無骨だけれど品を感じさせるお酒だ。

散策をスタートしたばかり、帰りにお土産として買うことにした。それに、もう一銘柄、聞いたことのないお酒が！？それが「柿ワイン」！ 奈良県の主力果実「柿」を原料としたワイン、これは珍しいと思いやり帰りに買うことにした。

「山本本家」さんを出て橋を渡ると前方に「五條市新町まちや館（木村篤太郎生家・旧辻家住宅）」が見えてきました。この「まちや館」は、太平洋戦争敗戦後もない「第一次・吉田内閣」で司法大臣を務めた「木村篤太郎」の生家を利用した資料館。館内では昔の（昭和初期から中期かな？）家具などが残されていて、現在では使われなくなった「へつついさん（竈）」や「井戸」があります。

この時代の民家に珍しく二階があり、急な階段を上がると客間が当時のまま再現されている。もちろん、郷土の偉人「木村篤太郎」の経歴を紹介する展示コーナーもあり、なかなか楽しめる施設です。その上、嬉しいのが無料で見学できることです！ 親切丁寧なボランティアのお姉さんが色々と教えてくれる、興味がなくても立ち寄る価値はありますね。



ホームより金剛山を仰ぎ見る。晴れ晴れと美しい。



まちなみのシンボルの「五條市まちなみ伝承館」



季節により展示物が変わるみたいです。

しばらく休憩していましたが見学者が増えてきたので、次を目指すことにします。次は新町通り一丁目の西端「寿命川」の辺りに残る五條市の歴史を感じる「遺構遺産」へ。通りを西に向かい歩くと、この町並みに似つかわしくないコンクリートの構造物が見える！ 近づくと、そこにはあったのはブツツリと切れた「高架橋」だ、どこから繋がっていてどこへ行くのか想像もつかない「ぼつんと高架橋」なのです（笑）。

この「高架橋」は「五新線（旧国鉄）」と言い、一九三九年（昭和十四年）着工した奈良県五條市から紀伊山地を抜け和歌山県新宮市を結ぶ（全長約一二二km）予定だった路線の一部分なのです。だけど太平洋戦争の激化により資材不足のため中断を余儀なくされた様です、終戦後工事は再開されたのだけれども・・



何処か上から見られる場所を探したが、「高架橋」より高い建物がないのでこのアングルです。



五條市新町まちなみ館 外観



昭和中期の家庭、この白黒テレビには見えがある。



さすがは300年の歴史ある酒蔵。その昔は熊野詣や高野参りで賑わったのだろう。



この「柿ワイン」ラベル、ソノひびヨリの同士が学生時代にデザインしたものだった。

・結局は計

画 자체가中止になったのです。その路線の一部が遺構として残されています。

遺構を見終えると昼が過ぎ、そろそろお腹が減ってきた。だけどキャンセルで遅く予約できたレストランに行くにはまだ早い・・・新町通りから少し（約六分）外れるけど、もう一つある無料で挂観できる施設があるので行くことにした。

国道の新町三丁目の交差点を渡れば「奈良家

庭裁判所五條支部」が見える、その横に自指す「民俗資料館（長屋門）」がありました。



民俗資料館の長屋門。

この「民俗資料館（長屋門）」は江戸末期まで代官所だった、明治維新の後に五條県庁に引き継がれ警察署として活用された。その代官所の名残の正門「長屋門」がありました。

常設展示には土佐勤王党の吉村寅太郎が参加した「天誅組」の足取りが詳しく記されている。このことは「倒幕挙兵への道（仮）」としていつかは書きたいと思って、現在、史跡を巡っている最中のことでここでは書かない（笑）。

そうこうしている間に、本日のメインイベント「コースランチ」の予約時間が近づいている、足早に「新町通り」に戻ることにする。

無料、無料、無料の後はちょっと贅沢なランチタイム！

「民俗資料館（長屋門）」より「新町通り」に戻り、先ほど訪れた「五條市まちなみ伝承館」の斜め向かい、真っ白な暖簾が掛かる「五條 源兵衛」さんに到着。

この「源兵衛」さんは「新町通り」の景観に溶け込んだ築二五〇年の町家を改装したレストランなのです。使用している器類も、この家の蔵から出てきたものを大切に使っているそうです、今流になり持続可能なコンセプトなのです。

白い暖簾をくぐって、白い玉砂利がひかれているアプローチを進むと趣のある母家に到着。引き戸を開け中に入れば、セリのお浸しを中心に高野豆腐、椎茸、大根だったかな・・・。

すでに、この三品で二〇種類以上の野菜が楽しめている、お味はもちろん、視覚でも美味しいを感じてくれる。一つ難点だったのは、今日の献立が書かれたお品書きがなかつたことです。頼りになるのは記憶のみ。でも安心してください、サーブ時にはオーナー・シェフ中谷さんが一品々々丁寧に説明してくれますよ。（それを書き留めていない私が悪いのです、苦笑）

次に出てきた一品は、私にとって逸品の「焼き筍」。もちろん「朝採りの筍」、熱々焼きたての皮を脱がせば、水気が残る艶々の白い肌から湯気が立つ。春の名残を感じさせる、ぶりつく、甘さが口に広がる！苦味・エグ味もなく香ばしさが鼻から抜けた。また、この筍の凄いところは、外皮を二・三枚も剥けば次の皮から食べられるのだ！！ 筍好きにとつては、こんな筍が食べられるなんて本当に贅沢なことなのです。

揚げたての天ぷらをひと齧り、やはり甘味が口内を駆け巡る。衣も薄めで油濃くなく、筍の味が楽しめる。もうすぐ春から夏へ移り変わる、筍も来年まで食べられない・・・過ぎる春を惜しみつつ最後のひとかけを涙し頬張るのでした。

料理の締め、ご飯ものがテーブルに置かれた、サーブしてくれたのは話し上手な中谷シェフ、おもむろにシェフが『わらびご飯です！（笑）』と。どんなものだろうか、器の中を見てみたら「！？」が浮かぶ・・・。もう一度、お椀の中身を確かめるように見ると、「わらび」の姿がない

ばかりで、是非二膳目は出汁茶漬けで食べて下さね」とだけ言い残し厨房に消えていった。

「わらび」の謎を解くために注意深く食べてみた、するとわらびのほろ苦い味がするじゃないかい！！ ご飯のどの

思った以上に明るい（うまく自然光を取り入れている）。通されたメインホールは天井が高く広々としていた、町屋にある小上がりを無くし全席・テーブル席にしてるからだろう。

無論、履き物を脱いで上がる個室もある、この席も基本テーブル席になっている。

案内されたテーブルは、採光がよく取れ料理が映えそうな良い席に着けた。そして、ここのお昼のメニューは二種類のコースのみ（この時はです。詳しい情報は確認してください！）、五條市の旬の野菜を中心とした地元野菜を主役とした

「五條野菜のコース」三五〇〇円と「大和の恵みの昼コース」五五〇〇円。「五條野菜のコース」は収穫に応じて四〇種類以上の野菜を使用したコース、「大和の恵みの昼コース」は「五條野菜のコース」をベースにお肉料理が付くコースです。

ちょと贅沢なお値段だと思うかもしれないけど、安心で新鮮な朝採りの地野菜がふんだんに食べられる見た目も美しい満足できるはず。なんと言つても、日本最古の婦人誌に取り上げられ、ミシュランガイドにも掲載されたお墨付き！

頼んだのは「五條野菜のコース」、待つこと暫し最初にサーブされたのは食前酒ならぬ食前ジュース。果実を使ったお酢のジユース、日差しが強く喉が乾いていたので嬉しい水分補給だ。口当たりの良く角が取れたお酢のジユースは

「自然の恵みのスボーツドリンクや～」と一緒に飲み干した。



「新町通り」に似合う真っ白な暖簾。屋号を染め抜きにしていないのが特徴。

農園、植物園が凝縮された箱庭のような料理に感動

期待して持っていた一品目は、三つに仕切られた（一樹がお椀大）お盆に三品が登場。左手から、大和芋をメインにしたしんじょうのすまし汁。しんじょうの上には色鮮やかなアスパラの花が添えられている。見た目は菜の花のようだけアスパラの最後お口直しを迎える。

お口直しのデザートは名産の葛を使用したスイーツ「くず餅」。ここにも地元素材にこだわるシェフの思いを感じさせます！ お店の空間も素敵だし、シェフ並びにスタッフの丁寧で暖かなホスピタリティ、五條の魅力を存分に味わえる、特別なお店に間違いなしです！ 来店するときは必ず予約を、今回のように上手くいきませんよ（笑）。

食べ終え総括すれば、これだけの多くの地野菜を食べられるのなら三五〇〇円（当時はです）は、お得感があり過ぎます！ お店の空間も素敵だし、シェフ並びにスタッフの丁寧で暖かなホスピタリティ、五條の魅力を存分に味わえる、本当にややこしいです。

まあ、河川は昔から地域と深い関わりがあるので、同じ河川でも地域によって名称や愛称が違うみたいです。長野県の日本一の長い川「信濃川」も上流部分は「千曲川」、滋賀県になれば「淀川」は、京都府で「宇治川」、近畿の琵琶湖から大阪湾へ流れる「淀川」法上は、水源から河口まで「紀ノ川」になっているのにね。

まあ、河川は昔から地域と深い関わりがあるので、同じ河川でも地域によって名称や愛称が違うみたいです。長野県の日本一の長い川「信濃川」も上流部分は「千曲川」、滋賀県になれば「淀川」は、京都府で「宇治川」、近畿の琵琶湖から大阪湾へ流れる「淀川」法上は、水源から河口まで「紀ノ川」になっているのにね。

のんびり過ごしている間に、少しこの川の名称の余談を。この川「吉野川」は、隣の和歌山県に入れば名称が「紀ノ川」に変わるので、即ち奈良県内（上流部分）が「吉野川」で和歌山県内（下流部分）を「紀ノ川」と呼ばれているんです。上流、下流で名称が異なるケースは全国でも間々あるけど、これってややこしいのか！ ついついも思う。河川法上は、水源から河口まで「紀ノ川」になっているのにね。

まあ、河川は昔から地域と深い関わりがあるので、同じ河川でも地域によって名称や愛称が違うみたいです。長野県の日本一の長い川「信濃川」も上流部分は「千曲川」、滋賀県になれば「淀川」は、京都府で「宇治川」、近畿の琵琶湖から大阪湾へ流れる「淀川」法上は、水源から河口まで「紀ノ川」になっているのにね。

のんびり過ごしている間に、少しこの川の名称の余談を。この川「吉野川」は、隣の和歌山県に入れば名称が「紀ノ川」に変わるので、即ち奈良県内（上流部分）が「吉野川」で和歌山県内（下流部分）を「紀ノ川」と呼ばれているんです。上流、下流で名称が異なるケースは全国でも間々あるけど、これってややこしいのか！ ついついも思う。河川法上は、水源から河口まで「紀ノ川」になっているのにね。

お腹も心も満足して、源兵衛さんを後にして吉野川河川敷を目指す。毎年この時期には、五條の春の風物詩「吉野川を泳ぐ鯉のぼり」が群泳を見せ空に棚引いている（毎年四月中旬から5月末まで吉野川河川敷にて）！ 河川敷で帰る時間までのんびりとする事にする。

吉野川は紀ノ川！？ 「グワシ～～！」



木から光を取り入れるリノベーションがされ、心地よい空間を演出していた。



とにかく美しい。和食が世界文化遺産になるのが分かる！



和菓子處「千珠庵 きく川」さんの柏餅。



和菓子處「千珠庵 きく川」さんの柏餅。

のんびり過ごしている間に、少しこの川の名称の余談を。この川「吉野川」は、隣の和歌山県に入れば名称が「紀ノ川」に変わるので、即ち奈良県内（上流部分）が「吉野川」で和歌山県内（下流部分）を「紀ノ川」と呼ばれているんです。上流、下流で名称が異なるケースは全国でも間々あるけど、これってややこしいのか！ ついついも思う。河川法上は、水源から河口まで「紀ノ川」になっているのにね。

のんびり過ごしている間に、少しこの川の名称の余談を。この川「吉野川」は、隣の和歌山県に入れば名称が「紀ノ川」に変わるので、即ち奈良県内（上流部分）が「吉野川」で和歌山県内（下流部分）を「紀ノ川」と呼ばれているんです。上流、下流で名称が異なるケースは全国でも間々あるけど、これってややこしいのか！ ついついも思う。河川法上は、水源



ハチ北高原風鈴付き



国立公園 六甲山・表



国立公園 六甲山・裏



昭和ガラクタ / スタイルジー

# 家のじやまけモノ！

天袋、家の掃除をしてみれば 出るは出るは、あの日のお宝？

誰が行ったか知らないが 旅の土産のキーホルダー

叱られて、取り上げられたプラモデル

勉強用、買って使わざヒーローノート

誰が聴いたかビックスター昭和歌謡のSP盤

娯楽といえばプロ野球 知らぬ球団、バッヂをつけて草野球

あの頃、捨てずに残したお宝も 今じゃ「家のじやまけモノ」



## 兵庫編

まだあった！？ 自分で買った記念キーホルダーが・・・。

「いやげ物」と言いつつも、まだあったのです自分で買ったのが。それが「第58回 全国高校野球選手権大会記念キーホルダー」。言い訳すると、あの頃の少年たちは、高校野球熱が高かった。週刊少年チャンピオンでは大人気の長編野球漫画「ドカベン」が連載していた事もあり、春夏休みは高校野球が話題が中心だった。だから小学校高学年の頃には、春・夏毎一度は甲子園に観戦に行っていた。どこの高校を応援するでもなく、観戦をしていた（苦笑）。

その時の記念に買った物だと記憶している、なんと言ってもこの年の決勝は「PL学園（大阪）vs 桜美林高校（西東京）」。その結果は9回裏同点、初出場の桜美林が劇的なサヨナラ優勝だったことも大きいはずだ。

実はキーホルダーだけじゃなく、違う大会にはマスコットバットやバッジも買っている・・・。その癖が抜けずに平成時代の第88回大会には、高校名が印刷された記念ボールも買っている。この年は沖縄県南西諸島・石垣市から初出場した「八重山商工高校」を応援に行った時のだ、それも会社をサボって（笑）。



## ウルトラQノート ゴロー・リトラ・ゴメス編

第一話・第二話の怪獣が登場している「ウルトラQノート」

四冊目、最後の「ウルトラQノート」。表紙デザインのメインは、第二話のただ巨大化した猿の「ゴロー」、サブを固めるのは第一話で登場した「ゴメスとリトラ」。「ゴロー」に関しては言うこともない（笑）、甲状腺ホルモンのバランスが崩れ巨大化した設定だった。第一話登場の「ゴメス」はどう見ても「ゴジラ」にツノとヒゲを付けた怪獣。着ぐるみの使い回しをしていたんだろうか？ 今、考えればサスティナブルとでも言えばいいのだろうか。

「ウルトラQノート」が今回で最後なので、全二七話中で生物が「ただの巨大化」しただけの怪獣を数えてみた（暇なのかよ・笑）。裏表紙を参考にして数えたら、なんと10体もいる・・・、伝説の空想科学テレビ番組なのに。



## 旅の土産のキーホルダー



東京・上野動物園パンダ来日記念のキーホルダー



昭和天皇御在位50年記念・表



昭和天皇御在位50年記念・裏



東京観光・表



東京観光・裏

## 花の都大東京編

パンダが来日、千葉の親戚の家に行くが・・・

「いやげ物」キーホルダーの6回目です、先日「X」で「お土産キーホルダー友の会」さまより「いやげ物・キーホルダー」いじりの許しを得ました（笑）。今回も張り切っていじらせていただきます。

昭和47年、東京・上野動物園に珍獣「ジャイアント・パンダ」が来日した翌年、千葉県に住む親戚を訪ね親族一同で旅行した。「これは！ 上野動物園でパンダが観れる」と内心期待して旅支度をしたことを覚えている。

ところが！？ 千葉の叔父さんがとんでもない宣言をした！ それは「上野動物園」に行けるのは小学校高学年以上と理不尽な一族ルールを突きつけられたのだ。私たち低学年組は、奈落の底に突き落とされた亡者のように泣き喚くしかなかった・・・。泣きつかれ氣力を無くした低学年組が連れていかれたのは「東京タワー」、不貞腐れて眺めた「蝶人形」を覚えている。

「上野動物園」から帰ってきた中学生のお姉ちゃんが、拗ねていた私に「お土産」と言ってくれた「パンダ」のキーホルダー。「いらないよ」と言いかげた時に、横から叔父さんが「これもあげよ」と差し出した「西郷さん像」のキーホルダー。「は～あ」本当にいらぬ～んだよ！！ 分かってもらえないこの気持ちにふて寝した思い出がある。



## 昭和キャラ 男子・女子おもちゃ モンチッチ・ミクロマン編

昭和男子・女子たちが手軽にお小遣いで買った～、おもちゃたち！

昭和50年代の小学校女子に絶大な人気を誇った「モンチッチ」！ 小学校前の文房具屋さんで「ファンシーグッズ」として、お手軽値段で売られていたのを覚えている。この「モンチッチ」、サルだと思っていたのだが聞いたところ「猿に似た妖精の生き物」だそうだ・・・知らなかつたな。

「モンチッチ」は1975年にヨーロッパ・ドイツ語圏を中心に輸出を始め、そこからフランス、その他のヨーロッパ諸国、そして太平洋を越えてアメリカまで進出したのです！！ その結果、1980年代には世界的な人気キャラクターになったって、すごい・・・今見ても可愛いもんね～。

そして男子に人気があったのは「小さな巨人ミクロマン！」、おもちゃ屋さんで販売されていた。一体450円と、おもちゃ屋さんではとても安価な商品だけれど、これがなかなかの強者！ 身長約10cmの体には14箇所も可動ができ自由自在にポーズがとれる優れもの。1974年に当時タカラ（現・タカラトミー）さんから販売開始、シリーズを重ね2000年まで続いたみたいです。で、この「ミクロマン」誰のだろうか？ これで遊んだ覚えがない・・・。

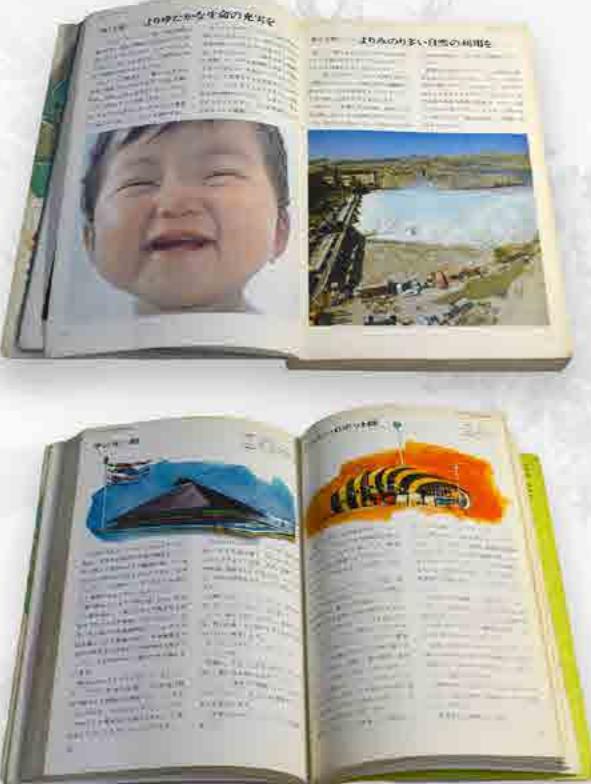
話が脱線するが、「昭和の小さな巨人」といえば、2月にお亡くなりになられた「昭和の牛若丸」ムッシュこと阪神タイガース初の日本一監督「吉田義男」さん、それに1月にメキシコで亡くなった「空飛ぶ小さな巨人」ことレスラーの「グラン浜田」さんが頭に浮かぶ。昭和ですね・・・合掌。



「モンチッチ」のスタンダードはコゲ茶色の男の子、この子は女の子の「モンチッチちゃん」。その名前、本当ですか？  
このミクロマン、調べたところ「M-005 オルガ 後期強化スーツ3」で言うのだそうです。  
きっと当時の子供たちは、こんなポーズをさして遊んだんだろうね！



開催直後にきた親戚が、次に来る親戚のために置いて行った「日本万国博覧会・公式ガイドブック」定価300円。



## 「EXPO 1970 日本万国博覧会」グッズ

あの万博から55年、再び大阪で始まる「EXPO 2025」

4月13日「EXPO 2025 大阪・関西万国博覧会」開催を記念して、今回の「家のじゃまけモノ」は「1970年のこんにちは～♪」こそ「EXPO 1970 日本万国博覧会」グッズです。

昭和45年の賑やかさは今でも覚えている、週末が近づけばいつも家には親戚がいた。そう、どこのうちも（関西在住だと）そうだと思うが、田舎から親戚が万博を見にきて家に泊まる。昔はホテルなどに泊まらず親戚・親類の家に泊まらせてもらうものが常だった、ホテルは高額で上流階級が利用するのとされていたから（我が家では・笑）。

そして親戚が来る度、「EXPO 1970」土産が家に増えていく・・・。それも、お小遣いを兼ねた普通に流通していた「万博記念硬貨」ばかり。使うのに躊躇してしまう100円硬貨、これこそ「家のじゃまけモノ」だ～！！



北島三郎・俺の唄さ  
販売元 日本クラウン 販売年 1964年 定価 1,500円



タイトルを見ているとサブちゃんらしく「キッパリ男らしさ」を感じますね。「山男の唄」も歌っていたんだ、知らなかった。



裏面に全13曲の歌詞が載っている、これが「ベラジャケ」と言うやつなんですね。

石原裕次郎・映画主題歌篇  
狂った果実から銀座の恋の物語まで・2  
販売元 テイチクレコード  
販売年 1962年 定価 1,000円



「EXPO 1970 パッチ・太陽の塔」  
これは自分自身が行った時にもらったパッチだったと思う。



表面



10枚も残っていた「日本万国博覧会記念100円硬貨」。お金だから「じゃまけモノ」と言うのは失礼なのだけど、10枚もあると・・・。硬貨の表面は「葛飾北斎」の「赤富士」、裏面は地球を背景に博覧会のシンボルマーク。

裏面

## 昭和歌謡のSP盤レコード

### 男性スター編

ついに出た、これぞ家のじゃまけモノぞ！！

さあ、出てきました「これぞ！ 本物本家のじゃまけモノ」が！ 別に石原裕次郎さんや北島三郎さんを「じゃまけモノ」と言ってるわけじゃないのですよ。だって現在、家にレコードプレーヤーがないのですから、これただの丸いプラ板なんですよ。じゃあ、捨てればいいのにね（笑）。もちろん、いつかは捨てるとして、疑問のはいったいこのレコードを誰が買ったのか？

石原裕次郎さんの「映画主題歌篇 狂った果実から銀座の恋の物語まで・2」が1962年発売、サブちゃんの「俺の唄さ」1964年発売されている。当時、家で下宿し花嫁修行をしていた親戚のお姉ちゃんに聞いてみても分からぬ。その上、「その当時、LP版を聴けるようなステレオあったかな？」とも言っている。

謎の昭和ピックスターのレコード、捨てる前に一度だけ聞いてみたい気もする（笑）。

昭和キャラクタースタイル  
家のじゃまけモノ

# ソノひび

Avoid the crowds and head to a quiet flower garden  
2025 May. 3 day

第三七話

大阪府河内長野市

『大型連休、人混みを避け静かな花の園へ』

大型連休の朝出をくれ、本日どうする！？

大型連休中は、どうしても外に出るのが億劫になる、どこに行つても人、人、人！でも、このまま何もないで、無闇に無駄な時間を過ごすのもイヤだ。「どうするか？」と考えながら、遅い朝食（即ちブランチ）を食べに向かった。向かうのは最近話題のカフェ「SULK（サルク）GREEN CAFE」。ここはオリジナル家具やインテリア雑貨を展示・販売超レア物の観葉植物や生花・ドライフラワーを販売している複合型カフェ。立地的には駅から離れているのが難点だけど、車なら幹線道路沿いに店舗があるので便利だ、おまけに駐車場は広く停めやすい。休日の朝を静かに過ごすにはもってこいのカフェです。



SULK GREEN CAFE SAKAIの外観。併設しているボタニカルコーナー

イスカレー」と「アイスコーヒー」を選択。カレーは本格的なスパイスカレーで、体みボケの体には良いパンチになりました！「おつ、そつだ。あそこに行こう！」、怠惰な休日にならないよう

奥河内にある府民の憩いの場「はなぶん」！？へ

ボタニカルコーナーで聞いた場所は、カフェから車で約三〇分、河内長野市にある「大阪府立・花の文化園」、略して「はなぶん」と呼ばれている植物園。ここ「はなぶん」は、大阪府保有の約一〇ヘクタールの土地を活用して一九九〇年に開催された「国際花と緑の博覧会（通称・花博）」の理念（一部の展示物）を継承し開園した施設なのです。

先日開幕した「関西・大阪万博」とは万博つながりだな、などとくだらない事を考えてる間に到着した。駐車場はガラ空きで止め放題（喜）！大型連休中とは思えないゆったりさだ。「石川」を挟んで向かいには「道の駅・奥河内ぐろまるの郷」がある、こちらの駐車場は長蛇の列！！！来園の際は「はなぶん」の駐車場がオススメです。

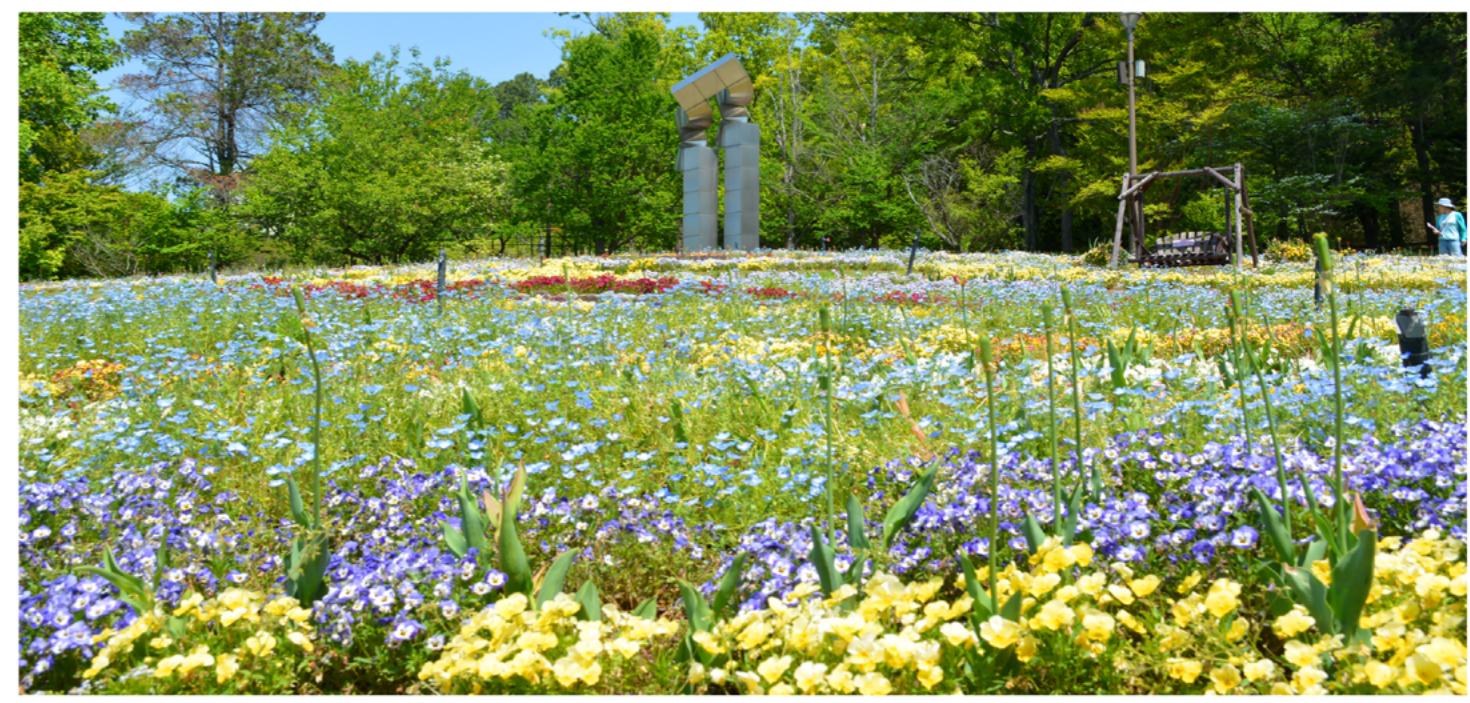
ガート近くの看板に「仔ヤギ誕生」と書かれていた、これ



ガラスのピラミッド「大温室」  
その中は「大温室」「はなぶんカフェ」がある

「はなぶんカフェ」でしばし休憩をとり、もう一つ、今が見頃（四月下旬～六月上旬）の「つる性植物の女王」と言われるクレマチスが咲き乱れる「クレマチス園」へ。この「クレマチス園」には、約二〇〇品種・四五〇株を栽培していて、鉢植えだけじゃなく「アーチ」や「パゴラ（藤棚）」などに絡ませて多種多様な形状で鑑賞ができます。まるで本場のイングリッシュ・ガーデンに迷い込んだようです（これ、言い過ぎか・笑）

後で知ったのですが、この「クレマチス（キンポウゲ科・センニンソウ属）」は「茎」や「葉」の樹液の成分に毒があり、皮膚に付くとかぶれたりすることがあるだって！知らなかつたです！「美しい物には毒がある」て本当ですね。

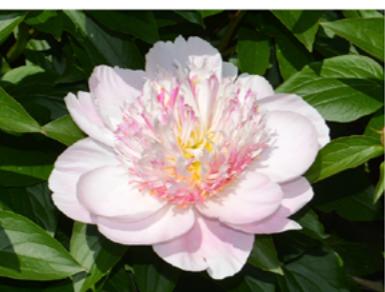


入園料・大人580円を支払い入園。ゲートをくぐれば花々が咲き乱れる「大花壇」。



見頃だった、花の王と花の女王、咲き乱れ！！

かわいい仔ヤギ「はん吉」とお別れをして、いろんな花を愛でる散策に出発します、ゲートより時計回りに進むことにします。歩くとすぐ、この時期に見頃（四月中旬～五月中旬）な「ボタン・シャクヤク園」が現れます。この「ボタン・シャクヤク園」には、日本はもちろん、中国、欧米の貴重な品種が約一六〇品種も栽培されています。色とりどりで花弁の形も多様なボタン・シャクヤクの華やかさは、さすが「百花の王」といわれるだけあります。

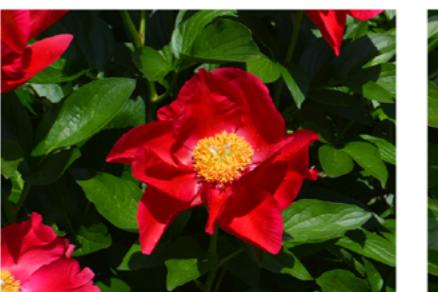


シャクヤクの花言葉・その1「説教」「威厳」

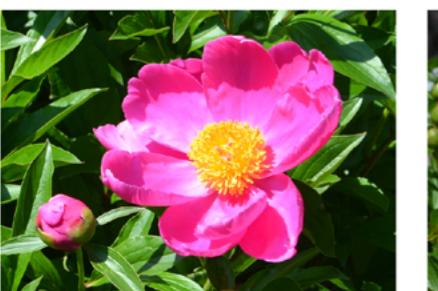


シャクヤクの花言葉・その4「怒り」「憤怒」・・・

「ボタン・シャクヤク」を堪能した後は、少し坂がある「遊歩道」へ。この「遊歩道」は、園内を見下ろせる山道の散策路で延長約五〇〇mあり、ちょっとといい運動にもなります（登山じゃないので安心してください）。ちょっと前ならツヅジなどが咲いていたはず、ちょっとと遅かつたようです。でも、森林浴を楽しみながら鳥の鳴き声に癒されました。ただ、この日は天気が良く暑く後半にはバテ気味です（日頃の運動不足を痛感）。これから季節は水分を持ち歩いて散策してください。



シャクヤクの花言葉・その2「幸せな結婚」



シャクヤクの花言葉・その3「恥じらい」「はにかみ」



キンポウゲ科オキナガサ属で絶滅危惧種の「オキナガサ（錦草）」



クレマチスの花言葉・その1「精神の美」



クレマチスの花言葉・その2「旅人の喜び」、「本誌らしい～」



クレマチスの花言葉・その3「策略」「たくらみ」・・・

坂を降り切れば「遊歩道」が終わり、園内のメインロードに合流すると、ガラスのピラミッドが現れる！それは、「花の文化園」のランドマーク的建造物の「大温室」でした。中の温室には洋ラン類や熱帯植物、サボテン、多肉植物を展示していく迫力のある滝まで流れています。どこからか熱帯の野鳥の声が聞こえてきそうな空間ですよ。

そして、歩き疲れたタイミングでドンビシヤの「はなぶんカフェ」が併設しています。ちょっと休憩です。

本誌からのお知らせ

# ソノひびヨリ

## 次号予告 (2025年7月~9月)



滋賀県・荒ぶる神が住んでいた「伊吹山」



連載  
ソノひびヨリ  
第三八話 新潟県佐渡島

父子の思い届かず、討幕に敗れ佐渡の地へ



還暦前、写真家の「写して候・寄って候」

## 天皇御陵踏破の旅

番外編

昭和ガラクタノスタルジー  
家のじやまけモノ

キーホルダー  
コイン  
ソノシートその他



世界拳闘紀行 第一六話

日本酒紀行 一合一看  
一二六献目から



※記事内容は一部変更になる可能性があります。

編集旅後記

先月四月二三日に開催された「EXPO 2025 大阪・関西万博」、入場者数も順調に伸び当初の目標も達成できそうです(良かった!)。それに伴い、国内旅行の需要も伸びているようです。インバウンド客も増え、コロナ禍で苦しんだ観光業に大歓迎の光が当たり出した気がしています。ただ、海外旅行に日を向ければ相変わらずの円安で、海外ツアーや料金は上がる一方・・・各旅代理店は努力しているのですが、庶民には高嶺の花ですね。

そこでダメをしの如く、先日の痛ましいインドでの航空機事故、身体の海外旅行にも煽りを眞面目に受けそう・・・その煽りは海外業界に留まらず、ボーイング社、B787ドリームライナーの部品提供をしている国内企業にも影響があるはず。なんと言つても、B787の部品・機体製造の約50%を国内企業が担当している「準日本製」の旅機なのです。

国内企業の努力により機体軽量化を実現できる良い現在の二丁目があつた旅機・・・まさしく「ドリームライナー」なのに、B787は世界じこ以上の航空空白で、二〇〇機以上が運航、また未納の機材が九〇機近くあると言われている。残念です。ただ何よりも、この事故で亡くなった方、ご冥福を心よりお祈り申し上げます。

次号の予告を、「天皇御陵踏破の旅」は「番外編」として神話の世界へ誘われる旅を続けていきます。

赤木翁は「少しベースタウン気味だが、頑張る」と言っています。旅行記では「佐渡島紀行」を掲げました。どうだ(本当にかな?)。『昭和ガラクタノスタルジー』家のじやまけモノ』では、「お土産ギフト」として、家のじやまけモノを販売する「ホルダー」の販売を始めました。それのお土産ギフトホルダーにまつわる何気ないエピソードが、最近とくに胸にくってくるんですよ(笑)。

次回も楽しみにしております! とお約束のお便りをいただき、思案ながら「ギーホルダーいじり(笑)」をこれからも張り切っておこなっていくみたいです。

「日本酒紀行、一合一看」は、この梅雨の蒸し暑さに負けず、あいも変わらずよく愛す爛酒を飲み続いている。後じ見で日本制覇だー! とにかく、次号もよろしくお願いいたします。

集部スタッフ一同、暑さに負けず頑張りますので、

「イベント広場」横「休憩室」で  
「花の文化園」の新入社員紹介?

そうこうしている間に三時前、「イベント広場」にある「休憩室」に急がなければ! 何があるかと言えば、もう一人(二羽)? 「はなぶん」の「新入社員」の紹介があるようですが! それは「モリフクロウ・福ちゃん」。去年の九月に来園して、環境にも慣れてきたので一日二回、この「休憩室」でお披露目していることを知り向かったのです。

この公開イベント、とにかく面白い! それは「福ちゃん」の飼育員(学芸員)さんの話が! 「福ちゃん」がここに来るまで東京でバイトをしていた話や、森の賢者と言われるフクロウは意外にも「バカ」なことなど、笑い交え上手く話してくれるのです。あまり書くとネタバレになるので現地でお楽しみください!!

話が終わるとイベントの目玉、「福ちゃんの飛行練習」を間近で見ることができるので、おまけに写真撮影もOK(フラッシュは使用禁止)。フクロウが羽音をたてず、静かに飛行する姿を近くで見ることはまずないですよ、これ必見です。(福ちゃんの体調により公開見合せの場合もあります)



音を立てず「すー」と飛んでいく。なかなかの夜のハンター!

「イベント広場」横「休憩室」で  
「花の文化園」の新入社員紹介?

花を愛で、動物も鑑賞でき充実した半日を過ごせた! 何といつても人が少なく(園にどつてはダメなんだけど・苦笑)自分のベースを見て回れるのが嬉しい。これから梅雨の時期にも「バラ園(五月月中旬~六月中旬)・アジサイ園(六月中旬~六月下旬)と見頃の花がたくさん咲いてます。人混みに疲れたら「はなぶん」に来園してみてください!

「モリフクロウ・福ちゃん」。去年の九月に来園して、環境にも慣れてきたので一日二回、この「休憩室」でお披露目していることを知り向かったのです。

この公開イベント、とにかく面白い! それは「福ちゃん」の飼育員(学芸員)さんの話が! 「福ちゃん」がここに来るまで東京でバイトをしていた話や、森の賢者と言われるフクロウは意外にも「バカ」なことなど、笑い交え上手く話してくれるのです。あまり書くとネタバレになるので現地でお楽しみください!!

話が終わるとイベントの目玉、「福ちゃんの飛行練習」を間近で見ることができるので、おまけに写真撮影もOK(フラッシュは使用禁止)。フクロウが羽音をたてず、静かに飛行する姿を近くで見ることはまずないですよ、これ必見です。(福ちゃんの体調により公開見合せの場合もあります)

ホフ」と深呼吸ができます。

では、晩御飯の食材を買

いに「道の駅・奥河内くろ

まるの郷」に行つてきます。

余りにも遅かつたので、

売り切ればかり・・・早め

がオススメです。



小柄でクリクリ目ま玉が愛らしいモリフクロウ



去年の梅雨時の「アジサイ園」です。約140品種920株もあるんです。薄曇りなら充分撮影もできます。



「はなぶん」のゲート



橋を渡れば、「道の駅・奥河内くろまるの郷」。ゆるキャラ「くろまるくん」が乗っているボストが待っています!