

# うちの近所 コレイチ

わが町 自慢紹介 66



## 人びとを潤す地下水

古来より名水が  
愉しまれる

JR 島本駅を降りて、「史跡桜井駅跡」より島本町を横切る四国街道（山陽道）を京都方面へ1kmほど行くと、後鳥羽上皇ゆかりの水無瀬神社があり、その境内に「離宮の水」があります。水汲み場が設けられ、誰でも汲むことができます。

山紫水明の地として島本町は水生野（みなせの）と呼ばれ、「日本書紀」や「伊勢物語」「万葉集」に登場します。鎌倉時代には交易の要衝として皇族や貴族たちが別荘を構え、歌を詠み狩りを楽しみました。

府内で唯一の  
「名水百選」にも

「離宮の水」は、水無瀬川の伏流水を水源とし、1985年に環境庁



天王山断崖によってできた「水無瀬の滝」高さは約20メートル



参拝者の御手洗場の奥に水汲み場があります  
町の人が談笑しながら水を汲む光景も...

かつては地下水100%  
だった島本町の水道水

島本町の水道水は地下水を100%使っていました。1998年10月から、水の安全供給のためという理由で、大阪広域水道企業団から高度浄水処理水を買取り、地下水9割にそれをブレンドした水が各家庭へ配水されるようになりました。

（現・環境省）により、大阪府内で唯一の「名水百選」に認定されました。

2012年、サントリーは島本町

・大阪府と、山崎蒸留所の水源エリ

アを「天然水の森おおさか島本」として締結しています。世界が認める

国産ウイスキーは、名水と森、そして湿潤な環境で育まれています。

# 16th Anniversary がえいが



## 「きっと、うまくいく」

### なんてすばらしい インド青春グラフィティ

今号で紹介するのは、映画大団円の映画です。インドの超難関の工科大学に入学した型破りな自由人のランチョーが主人公です。彼は、寮のルームメイトで親友のファルハーン、ラージュと3人で大学でバカ騒ぎを巻き起こし、鬼校長に目の敵にされながらも、自由に大学生活を謳歌していました。そんなランチョーと身近に接し、いつしか自分が本当にした生活方を求めるようになり、親友の二人、そこに校長の娘ピアとランチョーの恋も絡んで…。ところが卒業後ランチョーは突然姿を消してしまいます。10年後、二人はピアと一緒に、彼を探す旅に。物語は、10年後と学園生活が同時に進み、ランチョーの謎に迫っていきます。

根底には、学歴偏重と競争のインド社会への風刺があり、学問とは？ 学ぶことの喜びとは？ 自分の気持ちに正直に生きることの大切さを真正面から問いかけた作品です。社会問題を扱っていながらも、インド映画らしく歌と踊りのミュージカル・シーンは健在、ユーモア満載でエンターテインメント性もたっぷりです。主演を演じたアーミル・カーンはインドの大スターで、実年齢は40歳代なのに学生にしか見えない演技力は見事です。

2013年6月に大阪で上映。世界中で大ヒットしました。上映時間170分と長いですが、ハラハラドキドキのストーリーに時間を忘れてしまうこと請け合いです。

## Culture Navi かるちがーナび

作りませんか

給食の  
人気  
メニュー

ピザソース

岸和田市職労 山口 恵さん

協力：現業評議会・給食部会

ピザ生地にも、スライスチーズとパンにはさんで焼いても！



材料

■ハム40g、玉ねぎ80g、マッシュルーム水煮20g、にんにく1片、調味料（オリーブオイル小さじ1、トマト水煮80g、トマトピューレ60g、ケチャップ大さじ1、バジル少々、さとう小さじ1、塩少々、こしょう少々）

作り方

- ①ハムは短冊切りに、玉ねぎはうす切りに、にんにくはみじん切りにします。
- ②オリーブオイルでにんにくを炒め、ハム、玉ねぎ、マッシュルームを加えて炒めます。
- ③調味料を加えて煮ます。

食パンに塗ってスライスチーズをのせて焼いてもおいしい！ピザ生地にはもちろんバッチリ！！

## 心に響くひとこと

為せば成る  
為さねば成らぬ何事も

上杉 鷹山 (1751年～1822年)

どんなことでも強い意志を持ってやれば必ず成就するということで、やる気の大切さを説いた言葉。江戸時代後期、米沢藩主の上杉鷹山が家臣に「為せば成る、為さねば成らぬ何事も、成らぬは人の為さぬなりけり」という歌を教訓として詠み与えたといわれます。何でも、行動をおこさなければ何も始まりません。当たり前のことだけれど、大切な言葉ですね。

## 今月の 記念日

「あんぱんの日」  
4月4日

1875（明治8）年のこの日、明治天皇が水戸邸の下屋敷をお花見で訪れる際に、木村屋のあんぱんが出されました。木村屋の木村安兵衛が当時の侍従・山岡鉄舟に「これまでは京都の和菓子をお出しすることが多かったが、純日本製のパンをお出ししたらどうか」ともちかけられました。木村安兵衛は、それまでのあんぱんに工夫をこらし、日本を代表する花である八重桜の塩漬をいれた桜あんぱんを開発したのです。