

うちの近所 コレイチ

わが町 自慢紹介 72

うぶゆいなり
産湯稲荷

大阪市
天王寺区



古代の伝承残る 隠れた名所



本殿を背に、階段を降りると「玉の井」が祀られています

鶴橋駅近く、大阪市労組の事務所がある天王寺区東上町、下味原交差点より西へ行った高台に、「産湯稲荷」があります。

上方落語「稲荷俵（いなりくるま）」にも登場し、一夜、高津宮で俵屋に、一人の紳士が「産湯までやってくれ」というが、「あの辺りは狐が出て怖いので勘弁してくれ」というくだりのある、寂しいところだったようです。

歴史のロマンが あふれるエリア

古代からの伝承が多く残る歴史ロマンあふれる地域です。かつて桃山



鳥居をくぐるとすぐに、2本の石柱でこの地の証が示されています

と称されたほどの桃の名所で、北側には「味原池」という大きな池があり、料亭「産湯樓」がある風光明媚な観光地でした。大阪市役所編纂『明治大正 大阪市史 第一巻』に「見晴らし席貸にては玉造眞田山の呑春樓と桃山の産湯樓とが知られてゐた」と記され、当時はかなり有名だったようです。

境内には、味原地区や小橋地区の開拓者「小橋命（おぼしのみこと）」が産湯に使った井戸とされる「玉の井」があります。この地には明神大社「比売許曾（ひめこそ）神社」があり、産湯稲荷はその摂社でした。天正年間、織田信長による石山本願寺攻めの戦火によって、「比売許曾神社（現東成区東小橋）」もろとも消失し、後に再建されています。

Culture Navi かるちがーナび

作りませんか



白みそ雑煮

交野市職労 国武 裕次さん
協力：現業評議会・給食部会

ほっこりとした白みそのほど良い甘さで、ほっこりと心温まる京風お雑煮



材料（4人分）

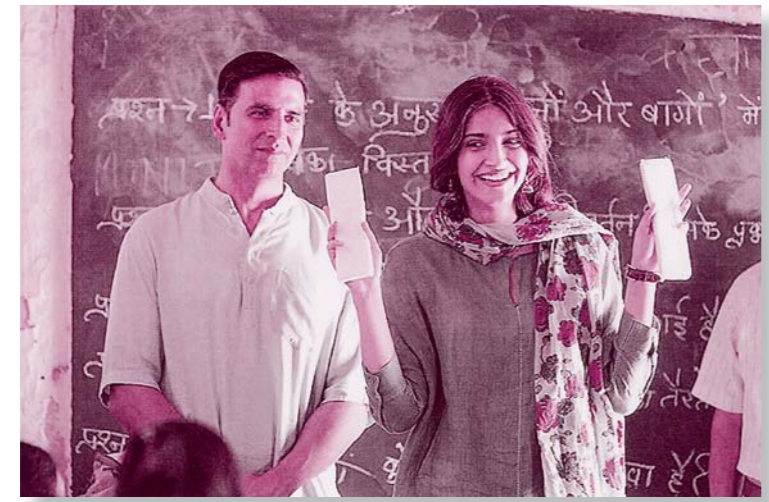
■大根60g、金時にんじん40g、白ねぎ20g、里芋40g、油揚げ25g、型かまぼこ（梅）20g、煮込みもち100g、白みそ72g、昆布だし3.2g

作り方

- ①大根と金時にんじんは5ミリ幅のいちょう切り、白ねぎは4ミリの小口切りに、里芋は四つ割りにして、油揚げは5ミリ幅の短冊切りにする。
- ②水360ccをわかし、大根・金時にんじん・里芋を入れて煮る。
- ③アクをとり、昆布だしを入れる。
- ④油揚げ・煮込みもち・型かまぼこを加えて煮る。
- ⑤白みそを入れ、白ねぎを加えて仕上げる。

インドの5億人の女性を救った男

16億人の女性が パッドマンが



「パッドマン」

タイトルは「パッドマン」ではありません。「パッドマン」です。パッドとは女性の生理用品のナプキンのこと。インドの田舎町が舞台。小さな町工場を経営する男が、新妻が生理の際に不衛生な古布を繰り返し使っていることを知ります。男はインドで市販のナプキンが高額でとても買えない商品だと知り、妻のために清潔なナプキンを作ろうと研究に没頭します。試行錯誤を繰り返し、ついに安価なナプキンと機械をつくり、インドの多くの貧しい女性たちを助けるという話です。

女性の生理からむ話だけに、自分の妻も含めて、古い因習、周りから非難にさらされながらも、一志貫

徹していくインドの男の姿をコミカルに描いていきます。これが21世紀初頭のインドでの実話だということで、すから、世界にはまだまだこうした国や地域があることを思い知らされます。男性も映画のタイトルに気後れせず観てください。きっと「いい映画だった」と満足します。

分。それでも長さを感ぜさせません。上映時間は少し長くて2時間17

心に響くひとこと

平和の詩「生きる」
相良 倫子さん
（浦添市立 港川中学校3年）

昨年6月23日「沖縄慰霊の日」に朗読した自作の詩「生きる」。中学3年生の彼女の姿は様々なメディアで取り上げられました。最後の3節を紹介します。……大好きな、私の島。誇り高き、みんなの島。そして、この島に生きる、すべての命。私と共に今を生きる、私の友。私の家族。／これからも、共に生きてゆこう。この青に囲まれた美しい故郷から。真の平和を発進しよう。一人一人が立ち上がって、みんなで未来を歩んでいこう。／摩文仁の丘の風に吹かれ、私の命が鳴っている。過去と現在、未来の共鳴。鎮魂歌よ届け。悲しみの過去に。命よ響け。生きゆく未来に。私は今を、生きていく。

今月の 記念日

料理番組の日
1月21日

1937年のこの日、イギリスのBBCが料理番組の元祖といわれる「Cook's Night Out（邦題：夕べの料理）」の放送を開始しました。第1回目は「オムレツの作り方」で、この日の担当のマルセル・フルスタンは、世界で初めてテレビに出演した料理人となりました。また、1963年の同じ日に、日本テレビの「3分クッキング」が始まりました。現在、世界各地で料理番組が放送されており、日本では、献立や効率など実用的な内容が多いですが、海外では、料理人の「人となり」「ライフスタイル」やエンターテインメント性を重視した内容で視聴者の人気を得ています。