

うちの近所 コレイチ

わが町 自慢紹介 126



道明寺と
その界限
藤井寺市

遠くにハルカスをのぞむ
「登れる世界遺産」の古墳

大坂夏の陣の古戦場 文楽の舞台でもある道明寺

近鉄南大阪線「阿部野橋駅」から
準急で4つめ「道明寺駅」で下車し
ます。東に石川が流れ、大坂夏の陣
で道明寺の合戦があったところで



古室山古墳を登って、墳丘からの景色

す。商店街を歩いて行くと、道明寺
天満宮と道明寺が右手に見えます。
文楽「菅原伝授手習鑑」二役目・道
明寺の舞台でもあります。
道明寺天満宮の入り口に「MON
ZEN」というお店ができて、フル
ーティなクラフトビール「道明寺麦
酒」を売っているし、道明寺の前に
は「玄米食堂すみれ」や、「COC
COYA (こっこや)」というパン
屋さんなど、若い人もがんばってい
ます。春には道明寺天満宮の梅園、
道明寺の「金魚葉椿」、その後は桜
が彩りを添えます。

世界文化遺産の古墳群で ウォーキングや散策も

国道170号旧道を渡りさらに西
へ行くと「修羅」が発掘された三ツ
塚古墳が左に、仲津媛御陵が右にあ
ります。仲津媛御陵の向かいに古室
山古墳があり、梅・桜が美しく、秋
にはどんぐり拾いと楽しい古墳で、
なにより墳丘に登れるのがいい。こ
こは藤井寺市で一番高いところ、遠
くハルカスも見えます。
登れる世界遺産、あつたかくなつ
たらどうぞおこしくください。

Culture Navi かるちナーヴィ

作りませんか



ヤンニョムチキン

貝塚市職労 瀬戸 真一さん

協力：現業評議会・給食部会



材料 (4人分)

鶏肉240g、塩・コショウ少々、片栗粉大さじ4杯、油適量
たれ (みりん大さじ1杯半、砂糖大さじ1杯、ケチャップ大さじ2
杯、コチュジャン小さじ2杯)

作り方

- ①鶏肉は、一口大の大きさに切る。
- ②塩・コショウで下味をつけ、片栗粉をまぶす。
- ③180℃の油で5分くらい揚げる (目安は、鶏肉が浮いてきたら)。
- ④みりん・砂糖・ケチャップ・コチュジャンを火にかけて混ぜ、たれをつくり、揚げた鶏肉にからめたら、できあがり♥



「枯れ葉」

孤独に生きる中年労働者のラブ・ス
トリー、フィンランドのヘルシンキ
が舞台です。
スーパーの食品売り場で働く契約社
員アンサと、お酒が手放せない工場労
働者ホラツパ、二人は職場の友人に誘
われて行ったパブで初めて出会い、お
互いに惹かれあいました。アンサは職
場で賞味期限切れの食品を持ち帰ると
ころを警備員に見つかって誠になり、
次に働き始めたパブでホラツパと再会
し、映画館でデートします。ホラツパ
も勤務中の飲酒がばれて誠になり、そ
の後も一向に二人の関係は深まらない
まま。ようやくアンサに自宅に招かれ
二人で食事をすることになるのです
が、ホラツパのアルコール依存症がア
ンサにばれて追い出されてしまいま
す。真剣に断酒を決意し、再びアンサ

悲劇と喜劇の間をさまよい歩く 現代の恋のおとぎ話

に連絡を取るホラツパでしたが…。
巨匠アキ・カウリスマキが、201
7年の引退宣言後に監督・脚本を手が
けた作品です。セリフは少なく、会話
もぶつさらばう、感情表現も非常に少
ないのですが、随所にユーモアがちり
ばめられ、ハリウッド映画とは少々味
わいが違うラブコメです。都会の片隅
でひっそりと生きる男女に光を当てた
佳作です。切なさとおかしさがないま
ぜで、いつしかふたりの世界に引き込
まれ、観終わった後は温かい気持ちに
包まれるでしょう。ラジオから流れて
くるロシアのウクライナ侵攻のニュー
スを、この作品が現代の物語であるこ
とを伝えていきます。
日本での公開は2023年末。批評
家から高い評価を受けた作品です。

心に響くひとこと

世界を動かそうと思ったら まず、自分自身を動かせ

ソクラテス
(紀元前470年～紀元前399年)
古代ギリシャの哲学者

理不尽なハラスメントや性加害に対して、これまでなら泣き寝入り余儀なくさ
れていた被害者から次々に声が上が中、「これは私の話だ」と連帯が広がり、社
会を変えようとしています。80人のフジテレビ労組は500人を超えたといひます。
勇気をもって声を上げましょう。ヨーコ・オノも「あなたの人生が変わったら、私
たちの世界も変えることができるわ」と語っています。

今月の 記念日

2月22日
おでんの日

おでんに息を吹きかけ冷まそうとする「ふーふーふー」が由来です。越乃おでん会が制定し、日本記念日協会
が認定・登録しました。おでんの起源は室町時代で、当時流行の「豆腐田楽」がルーツ。江戸時代後期に現代
のおでんの姿になったそうです。さらに家庭料理として定番になっています。「関東風」は、濃口醤油とかつお
節で具材を煮込んで染み込ませ、大根や昆布など定番具材にすじ・ちくわぶ・練りものを入れます。「関西風」
は、昆布出汁に薄口醤油で具材をあっさり煮込んで、牛すじ・クジラ・練りもので味に深みが出ておいしいで
す。長いおでんの歴史に思いをさせ、当日は自分の好きなおでんをメニューにはいかがでしょうか。