

あとがきに代えて

コラムの取材でお世話になった方々
大山崎と住吉・遠里小野の今を中心に

掲載の写真「あかりまちだより (VOLA)」(毎年1回3月に発行)は、「発行:大山崎町の歴史・文化遺産を活かした地域活性化実行委員会」という少し長い名前の会が発行元で、編集は「大山崎えごまクラブ」である。2013年の3月に第1号が創刊され今年で4号となる。

今回の取材で大山崎町に伺った際に本冊子をいただき、興味深く拝見させていただいた。

少し内容を紹介する。

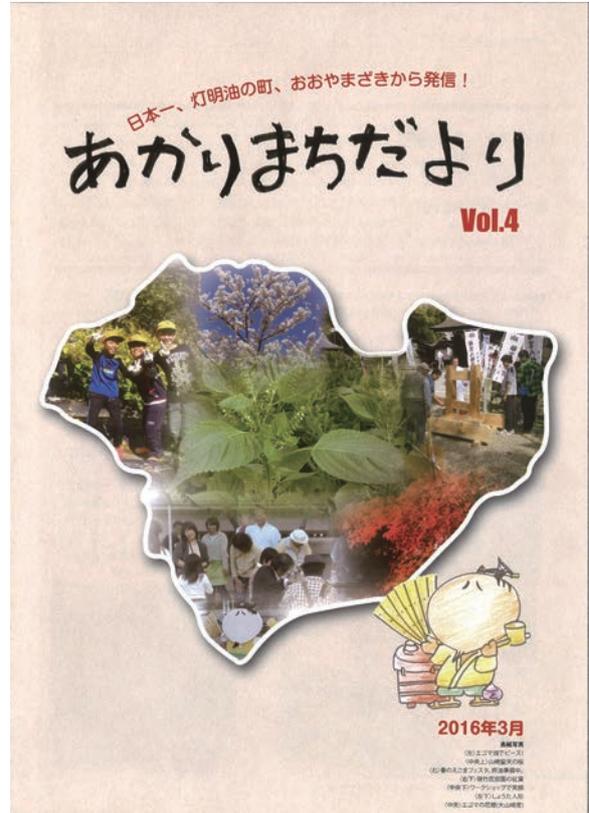
大山崎えごまクラブは2008年の町役場の生涯学習課が企画した「エゴマまるごと体験事業」がきっかけで生まれている。エゴマを見たことがない人がほとんどだったが、エゴマの種まきから栽培、収穫、そしてとれた実から油を絞り、油は灯りにも使え自然塗料にもなり、そして実や葉を食べることもできる、ということを経験する素晴らしい企画だったようである。その人と人とのつながりが「大山崎えごまクラブ」につながっていく。

郷土の誇った「えごま油」を絞った「長木」の1/2モデルの復元や地元の小学生のえごま栽培・油絞りの体験企画、エゴマを使った料理や、手芸・工芸などそのすそ野は少しずつ着実に広がっているようである。

今年(平成28年)の離宮八幡宮の日使頭祭では、灯心づくりの体験のイベントも同日行われ盛況であった。

こうした郷土の文化の中心に「えごま油」があることが何よりも喜ばしく思える。

また、実際に足を運んでみると、「大山崎ではエゴマが栽培された記録がなく」(あかりまちだより<第1号>)、もっぱら原料は他から調達していたということを改めて認識したり、平成26年の大山崎町歴史資料館の企画展「離宮八幡宮と中世の灯明油」の展示図録から当時の原料調達の



『あかりまちだより』Vol.4 表紙

大山崎神人の活発な動きを知ることができるなど、とても得ることが多く教えていただいたことに感謝する次第です。

大山崎町では、油祖・離宮八幡宮 宮司 津田定明様はじめ離宮八幡宮所縁の皆様、大山崎町歴史資料館 寺嶋千春様、大山崎えごまクラブ会長 永田正明 様、大変お世話になり、ありがとうございました。

さて、大山崎から足をのぼして、住吉大社へもお願いしてお話を伺ったなかで、今の住吉・遠里小野の取り組みを初めて知ることができた。

平成24年(2012)6月27日の産経新聞 大阪版に「黄色い花 まちいっぱい」 「ナノハナ栽培挑戦 30日初の油搾り(菜種油発祥の地)住

吉区遠里小野のグループ」, とある。この菜種油作りに挑戦したのが「菜の花を咲かそう会」である。会の発足はこれに先立つ平成23年7月で、丁度、住吉大社1800年の大祭の年にあたる。住吉は先のコラムで紹介した通り、日本最古の製油の地とされかつ菜種油発祥の地である。西洋種の菜種ではなく日本の在来種(品種名「若菜」)で「菜の花を咲かそう」とはじまったのがこの会である。在来種の種をポット二つで2株栽培し5000粒の種ができ、まとめて植える場所がないので、住吉区が進める緑化推進事業「花さかすみちゃん事業」のサポートで苗床に種をまき少し育ったところで、参加者50名でそれぞれプランターに移植して育てたという。

10~11月に種を植えて開花は3月下旬、収穫は5~6月で、乾燥・脱殻を得て搾油となる。そして24年の第1回搾油から昨年27年の6月21日に4回目の搾油が地元、遠里小野会館で挙行されている。

平成26年(2014)の「すみ博」には、絞った

菜種油で100年ぶりに住吉大社の太鼓橋の石燈籠に火が入った。

こうして住吉・遠里小野でも菜種油を中心に郷土の歴史を大切に守っていこうという活動が始まっている。

以上のことは、遠里小野の歴史を含めて、この活動に陰になり日向になり見守る住吉大社 権禰宜 小出英詞様、権宮司の神武磐彦様に教えていただきました。ありがとうございました。この場をお借りしてお礼申し上げます。

その他、江東区深川江戸資料館の小張洋子様には閉館後に展示資料の説明や撮影にご指導いただきました。ありがとうございました。

また、資料の転載許可など頂戴しました各機関の皆様にもお礼申し上げます。

本書を通して、灯明を中心として生活に根差した油の歴史が少しでも皆さんの身近になればと思っています。



太鼓橋石燈籠(上)に100年ぶりに灯明



菜種油の灯り