

島民

中之島の「街事情」マガジン

春号 Vol.133
2020 3/1



大阪スパイス・
ヒストリー



ナカノシマ大学

「映画にみる
大阪・京都のいまむかし」

ミルクマン 齊藤

ほか申し込み受付中!

大阪スパイス・ヒストリー

最近の街のキーワードになりつつある「スパイス」。

実は大阪は古くからスパイスやそれらを用いたカレーと深い縁を持ち、時代ごとにビッグウェーブを起こしてきた。

みんな大好きなカレーやスパイスの知られざる物語を紐解く。

文／カワムラケンジ

(ライター・スパイス料理研究家)



1965年大阪生まれ。16歳から数々の飲食店の現場を経験し、スパイスを探索。1990年代に執筆活動を始め、2010年に日本初のスパイス専門誌「Spice Journal」創刊。著書に『絶対おいしいスパイスレシピ』（木楽舎・2015年）、『はじめてのスパイスブック』（幻冬舎・2018年）など。自らオリジナルスパイスキットを開発・販売するネットショップ「club THALI」も運営。<https://www.kawamurakenji.net/>

古代 海外貿易港だった 大阪はスパイスの入口。

スパイスとは大雑把に言うところ、「植物からできた身体にも料理にもいい天然の調味料」である。主にインドとその周辺諸国が、生産量も使用量も最多で歴史も深い。いくつかのスパイスは人類史以前からあることがわかっており、言わば神からの授かりものである。日本にやってきたのは遅くとも5、6世紀だと思われる。その理由が漢方医学にある。中国医学を基に日本で育った医学のことで、そこで欠かせないのが「生薬」だ。この中にスパイスと同種のものがたくさん含まれている。厳密には、生薬とは有効な薬効成分を残した状態のものを指し、保存性や食用を目的としていたスパイスとは異なる点は多々あるが、これを日本におけるスパイスの出発点と考えるのもいいだろう。

それらの玄関口となったのが、当時の海外貿易港であった難波津（高麗橋付近が有力）や住吉津（住吉大社付近）である。遣唐使船の多くもここから出航していたという。後に、渡辺津（現在の八軒家浜あたり）、堺なども開港する。奈良や大阪に都が置かれた古墳

時代の話である。

7世紀初頭には奈良県高取町に推古天皇や聖徳太子らが「薬狩り」を行ったという言い伝えがある。また、8世紀には聖武天皇の七七忌（四十九日）に遺品が東大寺に献納され、その中に胡椒などを含む60種類の生薬が入っていたという。これらの記録は当時すでに日本では生薬が多用されていたことを示している。

江戸時代 薬のまち道修町の もう一つの顔。

江戸時代の海外貿易は、4つの港と国に限定されていた。その中で寛永19年（1642）から寛政12年（1800）の間、長崎に卸された生薬は約20種類あったという。現在の私たちにも馴染み深いのは胡椒やシナモン、クロール、ナツメグあたりだろう。インドや東南アジアから中国を経由して日本にたどり着いていたと思われるこれらの輸入品を総称して「唐薬」と呼び、一方の国内産は「和薬」と呼んだ。

唐薬・和薬とも、その多くが船場の道修町に運ばれていた。享保6年（1721）、道修町には国内外の薬種の検査を行う和薬種改会所が置かれ（堺・

道修町にある安永9年（1780）創建の少彦名神社。日本医薬の祖神・少彦名命と、中国医薬の祖神・神農炎帝が祀られている。神農は「百草をなめて薬草を見分け、医薬の道を開いた」という。この薬草にはスパイスと同種のものも含まれているはずだ。



京都・駿府にも置かれた）、翌年には薬種業者124軒からなる幕府公認の株仲間ができていた。これは薬の品質の見定めから値決め・荷直し・封紙を行い、全国への卸販売を円滑にするための組織で、言わば薬の中枢センターである。やがて安永8年（1779）には、日本に入るすべての唐薬を大坂で扱うことが法制化され、道修町はまさに薬種の都となった。この時代に誕生した薬種商には、明治時代以降に製薬会社となり、現在も道修町に立地する企業も多い。

明治5年（1872）に道修町の株仲間が解散されると、漢方薬から西洋薬への移行が急速に進んでいく。時代の変化の中で、薬種商の中には食品と



明治時代に中之島にあった大阪ホテル。(大阪市立図書館蔵)

ホテルや外国人向けの飲食店が増える中、西洋風の食文化はやがて一般庶民にも広がっていく。スパイスもまたその例外ではなかった。1880

だ。その後、洋館部分を改装して「大阪ホテル」に名称を変更。中之島ではその後もホテルの開業や改称が相次い

明治時代 西洋化の波と 国産メーカーの誕生。

してのスパイスを扱うものも現れた。「葉のまち」道修町はスパイス・ヒストリーとしても語ることができるのだ。

年代にイギリスの加工食品メーカー・C & B (クロス・アン・ド・ブラックウェル) のカレー粉が初めて日本に輸入されると、それから間もなく、国産初のカレー粉が誕生した。

明治3年(1870)、長崎に日本初の西洋料理店「良林亭」を開業した調理師・草野丈吉が、外国人居留地のあった川口に大阪初の洋式ホテル&西洋料理店「欧風亭ホテル」を開業する(翌年、「自由亭ホテル」に改称)。明治14年(1881)には中之島にも開業。その後、洋館部分を改装して「大阪ホテル」に名称を変更。中之島ではその後もホテルの開業や改称が相次い

として創業。蜂カレー発売の2年前には、「鬱金粉」で第5回内国勧業博覧会にて有効褒賞を受賞するなど、スパイスに注力していた。鬱金とはターメリックのことで、当時は漢方や着色の原料として使われていた。弥兵衛はこれがカレー粉の柱となるスパイスであることに気づき、製造に着手したという。当時、カレー粉を使うのはホテルやレストランが中心で、一般家庭には普及していなかった。発売当初は「家庭で洋風丼が作れる」と、家庭用のリー



上／昭和3年(1928)頃の大和屋の店先。ザ・船場の商家のたたずまいで、スパイスを扱っていたというギャップが新鮮。右／カレー粉普及のため、店頭での実演販売なども積極的に行なった。写真提供／ハチ食品



大阪スパイス・ヒストリーを味わう① ハチ食品の 復刻「蜂カレー」。

都会のハイカラ料理だったカレーを「家で洋風丼が作れます!」とリーズナブルに売り出した「蜂カレー」。当時の味を、二代目弥兵衛伝承の調合をもとに現代の粋を集めて開発したのがこちら。クミン、ターメリック、コリアンダーなどを基本に22種類を配合。高い薫香がたまらない。ちなみに、蜂の由来は、弥兵衛が薄暗い蔵の中でカレー粉を調合中、窓に止まっていた一匹の蜂に朝日が注がれ、その黄金の輝きに感動して名付けたという。



「蜂カレー」シリーズはカレー粉、レトルト、カレールーなどがあり、オンラインショップで購入可能。
<https://www.hachi-online.net/flagship.html#shopping>

さらに、台湾にウコン栽培農場を開設(1907年)、西宮市に粉砕や焙煎・調合などを行う巨大スパイス工場設立(1942年)と画期的な展開を続けた。知識・技術共にその能力の高さが買われ、顧客は陸軍省や海軍省、鉄道省、学校給食などと広がる。さらに他の食品企業からの製造依頼も増え、名実ともに大阪が誇るスパイス界のバイオニアとなった。

ズナブルな商品として販売。昭和初期にかけて、普及のための実演販売や蜂の形をした看板のある店舗をつくるなど大々的なキャンペーンを行った。同時に青粉(青のり)、胡椒、山椒、芥子など、単体のスパイスも販売する。

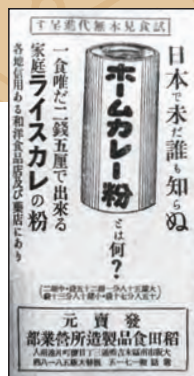
大正時代、 昭和初期、 ハイカラと大衆路線、 カレーが大ブレイク。

中之島からはやや離れるが、大阪のスパイス・ヒストリーを語る上で、この店は欠かすことはできない。

高津宮近くの瓦屋町にあった薬種化学原料店「浦上商店」(1913年創業)も、大和屋と同様に明治時代以降、食品メーカーへ転じる。後のハウス食品である。大正15年(1926)には他社から工場・営業権を買取り、スパイスを使ったカレーパウダー「ホームカレー」を発売する。お湯で溶かし、具を煮た鍋に入れて混ぜるだけという



上/「ハウスカレー」改称後のパッケージ。左/発売当初の広告。東京の洋食屋などがカレー1杯10〜12銭の時代に「一食二銭五厘」の謳い文句が響く。写真提供/ハウス食品



Osaka Spice History



大にぎわいを見せる阪急大食堂。ウェイトレス(上)や厨房の料理人と鍋(下)の数も、その人気ぶりを物語っている。
写真提供/阪急うめだ本店

た革命的な商品である。が、当時のカレーはまだまだ都会のハイカラ料理の印象が強く、家庭の味ではなかったと言われる。よって地方の営業などは困難をきわめ、問屋などからは「葉臭い」と言われて8割は返品という状況だったという。

そこで地道に実演調理や試食イベントなどを繰り返し、新聞に広告を出稿。家族のみんなが楽しめるものという思いから、商品名を「ハウスカレー」に改称するなどして、徐々に人気を獲得していった。

食品メーカー各社が悪戦苦闘する中、鉄道会社による食堂事業も始まった。大正9年(1920)11月に阪急電鉄が本社ビル2階に開業した梅田阪急食堂である。ライスカレーをコーヒー付きで30銭で提供。昭和4年(1929)には現在地に阪急百貨店を開業し、7・8階を食堂とした。ここで一番人気だったのが大正時代から続くライスカレー。コーヒー付きで20銭とし、爆発的な人気を呼ぶ。昭和11年(1936)の記録では、1日に1万3000食とある。フェスティバルホール満席5回分ほどの数だ。

平成元年(1989)11月発

大阪スパイス・ヒストリーを味わう② ガスオーブンが生み出す味。

ガスビル食堂 @本町

最も特長的なのはベースをガスオーブンのみで作り上げること。野菜・果実・スパイスを合わせ、砂のようにさらさらになるまで4〜5日进行。その後、別の鍋にチキンブイヨンと合わせ、きめ細かいメッシュで濾すことで、よりなめらかな口当たりと深いビター感、上品な旨味が凝縮される。ボリュームたっぷりのフィレ肉もたまらない。

提供方法も独特だ。まず給仕が皿を持って現れ、客に好みの量を聞きながらライスを目の前のプレートによそう。その後、ボットに入ったカレーが登場。葉味は昔と変わらぬ、福神漬けとらっきょうとセロリのピクルス。帝国ホテルの技術を源に、80年以上の時をかけて育ててきた、独自の技とサービスが詰め込まれた逸品だ。



特製ガスビルビーフカレー1,980円(提供は5:00PMまで、別途サービス料10%)
☎06-6231-0901 11:30AM~9:30PM
(LO8:30PM) 土・日・祝休

行の『月刊SEMB A臨時増刊号 くれゝいすの本』に、こんな面白いエピソードが載っていた。「かの小林一三翁がインド洋を航海する船の中でカレーを食べて一言『阪急の食堂のカレーもこれぐらいの味が出せないだろうか、一つ船のコックに頼んで研究してみては』と同行の者に(聞きに)行かせたことがある」というのだ。このエピソードの時期は不明だが、おそらく戦前であろう。その時代に、本場のカレーの作り方を伝承してもらっていたというのも実に斬新である。

電鉄会社による百



上/昭和初期の絵葉書に描かれたガスビル(大阪市立図書館蔵)。最新器具が展示された1階のショーウィンドウは御堂筋の人気スポットだった。右/ガスビル食堂の歴史は大阪ガス発行のリーフレット『ガスビル食堂物語』(2004年)にも詳しい。写真提供/大阪ガス



貨店経営、そして直営食堂でカレーを出すことも阪急が日本初である。以来、全国各地の百貨店が追随し、全国的な



カレーの大衆化に拍車をかけることになった。

大衆食としてのカレーが人気を博していく一方、上品で華やかなカレーも誕生している。昭和8年(1933)に竣工した大阪ガスビルディングの「ガスビル食堂」である。地上8階・地下2階建て、冷暖房完備のビルは当時の大阪で最もモダンで高層の建物として注目を集めた。

その最上階にある「ガスビル食堂」では初代料理長を帝国ホテルから招き、超一流の西洋料理を提供した。3大名物の一つであるカレーは創業時からあるとのことだが、創業時のレシピは残っており、代々体系的に継承されつつ、時代に応じて独自の手法を構築し

てきたという。

また、大阪ガスビルは、ガスという当時最新の文明を市民に広める役割も担っていた。そのため当初は地下1階から2階にかけて最新のガス器具が展示され、ガスを使った料理の講習会も行われた。かつては2、4階部分には3層吹き抜けの講演場が存在し、そこで毎月、和洋の音楽や劇、漫才などの「ガスビル趣味の会」を開催。名映画評論家の淀川長治氏が名画試写会を企画したりと、この建物には食に留まらない大阪の上質で華やかな文化の記憶が刻み込まれているのだ。

家庭でできる粉末カレー、庶民派価格のコーヒー&カレーセット、そして西洋文化としての超一流カレー。大正から昭和初期にかけて、スパイスはカレーという料理になって多彩な花を咲かせた。

戦後、現代 大阪カレー事情の 戦後史を紐解く。

1970— 海外への覚醒。本場の味の黎明期。

戦後、大阪の街のスパイス・シーンはどのように移り変わっていったか。中之島周辺以外のエリアも多くなるが、具体的な店名を挙げて、概観していきたい。

進駐軍によって規制されていた海外旅行が昭和39年（1964）に自由化。徐々に個人旅行が増えていくと同時に、海外のリアルな情報を発信するテレビ番組や雑誌なども増え、やがてスパイスの本場であるアジア系の味を提供する飲食店も増えてきた。

その大きな後押しとなったのが、昭和44年（1969）神戸市に登場した「インドスパイス・ピニワレ」であろう。こちらは日本初のインド人によるインド直輸入スパイス問屋である。当初は神戸に住むインド人がターゲットであったが、噂を聞きつけた国内外の飲食店も仕入れ始めるようになった。

その流れに乗るかのように昭和46年（1971）、本町に大阪初のパキスタン料理「レストラン・タロジ」が誕生。

大阪スパイス・ヒストリーを味わう③

日本人による本格スリランカ料理。

カルータラ @肥後橋

店主の横田彰宏さんが初めてスリランカに渡ったのは平成元年（1989）のこと。当時はOA機器の仲介販売業を営んでおり、そのパートナーがスリランカ人だった。が、滞在間もなく急逝。以来、墓参りのために毎年渡航するようになった。やがて当時のヒルトンプラザにあった関西初の高級スリランカ料理店からマネージャーとして抜擢され、縁あって現在の地で飲食店を開くことに。すでに家庭料理や現地の食習慣には精通していた。レギュラーメニューはスリランカ産のカレーパウダーやホールスパイスを使ったビーフカチキンのカレー。本場ではカレーにいくつもの副菜を盛り合わせるのが常識だが、ビジネス街という場所柄、時間が限定的なものと、7坪の狭小な店内のため、レンズ豆カレーとの2種盛合せを定番にした。日本人による本格スリランカ料理店の草分け的存在として今なお人気が高い。

レンズ豆カレーとチキンカレー800円 ☎06-6447-6636

11:30AM~2:30PM（なくなり次第終了）

土・日・祝休



したが、山田氏のファンは今なお存在し、その足跡を「チャイ工房」（大正区）に保管されるファイルからうかがうことができる。彼らが今日におけるアジア本場系の味文化の礎となったことは間違いない。

1980—1990 引き続き、 本場の味の成長・発展期。

1980年代はアジア系本場の味に特化した、スパイス料理、インド料理、カレー店などが成長を極めていく。「カンテグランデ」は梅田の地下、マルビル、アメリカ村など続々と出店し、本場式の料理のバツフェを置く店もスタート。昭和56年（1981）に道頓堀にできた北インド料理店「MOTI」は味もさることながら、テレビにたびたび取材される店主クンナ氏がマツケン似のインド人だと人気を博す。

料理人もハープも本場直輸入の本格タイ料理店「サワディ」（1987年）が登場し、タイ料理ファンを飛躍的に拡大。日本人経営なら東心斎橋の「ルーデリー」（1983年）がある。その3年後には大阪初のセイロンカレー「けりるKen」が西天満に開業。大阪郊外、京都や神戸にも、国内外の経営者による本格的な店が続々と誕生した。

本国の料理人による本格的なバンジャブ・ハール料理が提供された。翌年には中津に「カンテ・グランデ」が開業。最初は一般的な喫茶店であったが、翌年に店主の井上温氏がネパール旅行に出かけ、現地の文化に強い衝撃を受け、帰国後本場のスパイスティーであるチャイをメニュー化。以来、インドやスリランカ、中東など、多い時で1年間に2度海外に出て、1980年頃にはインドカフェやチャイ専門店と呼ばれるようになっていた。

また、同時期に「伽奈泥庵」（南森町）も南アジア専門カフェとして再出発していた。開業当初は「カナディアン」表記で、洋風カフェレストランであったが、店主の山田育宏氏もインドを中心に南アジア各国に魅せられ、本場の味を続々とメニュー化し、昭和50年（1975）に店名を漢字に。新聞を自作して本場の味のレシピを公開したり、音楽をはじめとする多様な芸能イベント、各地ツアーを企画するなど、生の南アジア文化の浸透に大きく貢献してきた。また、山田氏はこの時代すでに「スパイス+出汁」の独自の手法も見出しており、その点にも注目しておきたい。

昭和56年（1981）に谷町9丁目に移転し、2018年に惜しくも閉店

大阪スパイス・ヒストリーを味わう④ 本場直伝のスパイスを自由に。

もりやま屋 @老松町



店主の森山孝明さんは、1980年代後半に梅田のインド料理店で食べたカレーに感動。以来、評判の店を食べ歩き、会社を退職してインドへ渡る。ジャイプールで出会ったインド

人から数々の料理を学んだ。帰国後、関西屈指のパンジャブ料理店「レストラン・タージ」の厨房で勤務し、平成9年（1997）玉造で開業を果たす。5年半で一時間閉店し、再びインドを旅行した後、新天地を探しているうちに迷い込んだのがここ老松町だった。「一歩入ると街の喧騒が消えて別世界でした。当時は古い建築物や骨董商、デザイン事務所などがいくつもあり、素敵な大人がたくさん歩いているのを見て即決しました」。丁寧に炒めたタマネギの旨味と、ガラムマサラの華やかな香りが特長的なカレーは、まるでインドの本場のレストランのようである。

キーマとナスのカレー900円
☎06-6362-4080 11:30AM~3:00PM 6:00PM~8:30PM
日・祝休（土曜はランチのみ営業）



1990年代は本場の味が多様化していく。肥後橋駅近くに来た「ナベ」は、通常のインド料理店では希少なフルシユなエビのカレーや魚のタンドール料理など好評を得た。平成4年（1992）にはアメリカ村に日本人店主による独自のインド式カレーライスの店「カシミール」が誕生。90年代半ばには、ミナミ随一の北インドの高級ムグラ料理店と言われた「ゴータマ」が日航ホテル近くに。開業当初は北インド料理のみであったが、現在は西インド料理店（日本初）としての顔も持ちあわせる「カジャナ」（西中島）

が誕生したのもこの頃である。「ナマステ」（心齋橋）は大阪初の中南インド・ハイデラバード系の料理を展開。平成10年（1998）には肥後橋に日本人による本格的なスリランカ料理店「フルータラ」ができる。その翌年には大正区にパキスタン人のオーナーシェフによる多彩なパンジャブ料理店「アリーズキッテン」が登場（2011年心齋橋に移転）。その他、関西各地にパングラデッシュ、スリランカ、タイ、ネパール、インド各地など

大阪スパイス・ヒストリーを味わう⑤ 一見、普通という個性派。

モリ商店 @西天満

アジアのカレーが好きだった店主の森弘崇さん。31歳で大阪の調理師専門学校へ進み、卒業後はアジア各国を旅し、東京の有名カレー店に就職した。そこでよく作ったまかないがレンコンとキーマ（挽肉）の組み合わせだった。5年後、独立開業の際、より美味しくするために食感に注目。ひき肉はあえて塊を残すように二度に分けて炒める。レンコンはたっぷりの油を使いオープンでじっくりと低温調理するなど工夫を重ねた。スパイスはターメリック、クミンなどをベースに、ガラムマサラで香りを出すインド式。具材のうま味を邪魔するような過剰な使い方はしない。一見すると普通だが、これも多様化の表れの一つ。2009年の開業以来、4品のレギュラーメニュー、季節折々のアレンジも随時導入するが、レンコンとキーマ筋の常連客は数多い。



ひき肉とれんこんのカレー
850円 ☎06-6363-2306
11:30AM~3:00PM
6:00PM~8:00PM
日曜休（土曜・祝日はランチのみ営業）

など街は南アジアの料理店で溢れた。2000—超個性派のカレー店が続々。玉造で平成9年（1997）に開業した「もりやま屋」は、2002年に一時閉店し、店主の森山孝明さんがインドの旅を経て2004年に老松町で再開。季節や素材の状態に応じて、スパイスを自在に操りながら作るインド式カレーが人気だ。2006年にできた「パンブルビー」（西本町）は深くローストしたスパイスを用い、マトンや猪、馬肉などジビエを使ったカレーが注目を集めた。同年開業

の「ゴヤクラ」（南船場）は、中国や日本のさまざまな山椒やトウガラシを駆使した、カレーならぬ「和カレー」なるものを創り出すなど、とことん無類の個性を放つ。この2軒は大阪におけるスパイス創作の草分け的存在といっている。一方で、一見は普通のカレーだが、実は技ありという意外性を持つ店も出てきた。2009年に開業した「モリ商店」のレンコンとキーマのカレーは、そのまま煮ると柔らかくなるレンコンを、長時間オープンでグリルすることで歯応えを残している。2006年開業のシヨットバードだが、20

2010 淘汰の時代？ますます拡大！

15年、店内に4坪のカレー専用個室を設け、注文を受けてから各種のスパイスを粉碎しカレーを完成させるといって、斬新過ぎるスタイルで人々を楽しませている。

2000年代の勢いのまま個人系個性派が増加し続けるかと思えば、2010年代には正統派の本場系の店もあらためて誕生している。2012年には経営者は日本人、料理人はインド人の大阪随一のケララ系南インド料理店「ナンタラ」が都島に。同じ年、淀屋

橋にタイ国政府公認の五つ星タイレストラン「チエディルアン」も誕生している。こちらは1号店が2001年北堀江に開店。その後、西梅田にも出店するなど、大阪市内で展開する人気店である。

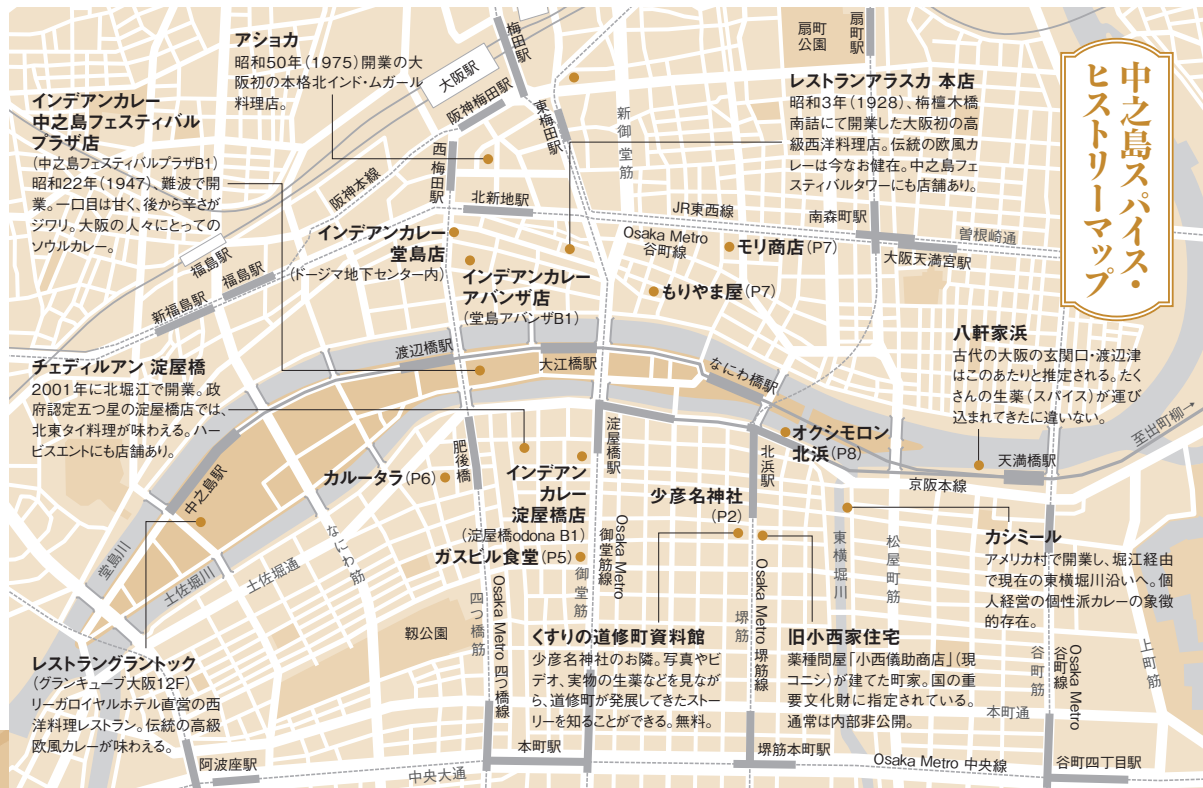
このようにスパイス料理業界は成熟を極めており、百花繚乱の時を迎えている。そして2020年代、そろそろ淘汰の時代がやってくるような気もするが、美味しいものはいつの時代も喜ばれるし、そもそもスパイスは自然界の賜物だから、きっと地球にも優しいはず。これからますます広がっていく気もする。



和風キーマカレー(下)とスパイシーに炒めた豚ひき肉や野菜がのったエスニックそばカレー(上)。各1,260円〜。これら定番と本日のカレーで常時4種類のラインアップ。
☎06-6227-8544 11:30AM~8:00PM(ランチLO2:30PM、ティータイム2:30PM~5:00PM、ディナーLO7:30PM)
土・日・祝11:00AM~7:00PM(LO6:30PM) 水曜休(祝日の場合翌水曜休)

大阪スパイス・ヒストリーを味わう⑥ 個性と楽しさと美しさの共存。 オクシモロン北浜 @北浜

鎌倉本店の開業(2008年)以来、女性ファンから圧倒的な支持。北浜店は2017年10月開業。カフェのような雰囲気だが、実はすべてに一本芯が通っている。基本の和風キーマカレーは豚肉・ゴボウ・にんじん、炒めて香ばしさを出した味噌を使い、より食べやすくするために、主にパウダースパイスを使用。万能ねぎと温泉卵を混ぜると、歯触りと旨味が一体に。添えられた柚子酢を使った漬物も絶品だ。カレーは他に3種類あり、どれもオリジナリティが感じられ、味も見た目も美しい。スタッフがいきいきと笑顔で対応してくれるのも嬉しい。建物は築100年以上の二軒長屋を改装したもので(2019年に登録有形文化財に指定)、窓の外に土佐堀川と中之島のバラ園を望む。2020年代は個性と技術を持ちつつも人や街にやさしい、そのような店が増えていくのだろうか。



背景図案 / Freepik.com



ナカノシマ大学通信 3月-5月

NAKANOSHIMA UNIVERSITY COMMUNICATION

21世紀の
懐徳堂
プロジェクト

映画のワンシーン
を観ながら

◎お申し込み受付中の講座

3/28(土)

3月講座「映画にみる 大阪・京都のいまむかし」

講師／ミルクマン斎藤 (映画評論家)



フィルムは時間の記憶であって、今は変容してしまった昔の姿を懐古し、またその当時を知らぬ者には、驚きをもって眺めかえさせるタイム・マシーンでもあります。今回は主に大阪・京都の土地や建物の変化を、過去のさまざまな映画の断片と、そこで展開される物語を軸に振り返ってみようと思います。意外と知られていなかった大阪・京都ロケの映画を、実際の映像などを観ながら解説。講師はジャンルの垣根なく映画を渉猟する京都生まれ、大阪在住の映画評論家、ミルクマン斎藤さん。映画館でのトークイベントでおなじみですが、ミルクマン斎藤さんの豊富な知識をじっくりと聴きたい方も多いのでは？



「貸問あり」

監督:川島雄三

主演:フランキー堺 原作:井伏鱒二
通天閣が一望できる高台が舞台、喜劇役者が勢ぞろいした昭和34年(1959)の作品。

日時／2020年3月28日(土) 2:00PM～3:30PM頃(開場1:30PM)
会場／堂島ビルディング 9階ホール 受講料／2,000円 定員／70名

4/18(土)

4月講座「大阪弁ばちばち講座 コテコテ大阪弁の謎」

講師／金水 敏 (大阪大学大学院文学研究科 教授)

コテコテはいつ生まれ、
広まったのか



「～でんねん／まんねん」「わて」「おます」「～だっせ／でっせ」などは、日本全国誰もが知っている大阪弁ですが、現在、大阪で働き、暮らしているわたしたちが、実際に使うことはほとんどありません。では、これらの「コテコテ大阪弁」はいつどのようにして生まれたのでしょうか。また、これらが全国レベルで認知されているのはなぜなのでしょう。身近すぎて疑問にも思っていなかった大阪弁について、大阪大学の言語学者・金水教授が歴史を紐解きながら解明。大阪弁という方言の土壌となった大阪人・関西人の特異的気質やコミュニケーションの癖についてもレクチャーします。

日時／2020年4月18日(土) 2:00PM～3:30PM頃(開場1:30PM)
会場／堂島ビルディング 9階ホール 受講料／2,000円 定員／70名

◎4月1日よりお申し込み受付開始

5/21(木)

5月講座「先取り! 大阪中之島美術館コレクション・オールスターズ」

講師／菅谷富夫 (大阪中之島美術館館長) 聞き手／桂二葉 (上方落語家)

開館まで2年足らず、大阪中之島美術館館長の菅谷富夫さんが膨大なコレクションから「これはぜひ!」の名画を解説。大阪出身の実力派女性落語家・桂二葉さんを聞き手に、落語の名場面になんだ風景画もご紹介。会場は間宮吉彦設計による北浜のホテル「THE BOLY OSAKA」地下のギャラリーで、「北浜蚤の市」の会場としてもおなじみ。限定60名です!

日時／2020年5月21日(木) 7:00PM～8:45PM(開場6:30PM)
会場／北浜Nギャラリー 受講料／2,500円 定員／60名

ナカノシマ大学からの重要なお知らせ

2019年12月以降に開催されるナカノシマ大学および天神寄席から、受講ハガキの送付を取り止めております。
また、ハガキ・FAXでのお申し込みも廃止し、webサイトからの申し込みのみとなります。ご理解のほどよろしくお願いいたします。

◎詳しい開催情報やお申し込み受付の情報はナカノシマ大学webサイトでご確認を!

<https://nakanoshima-daigaku.net/>

ケータイや
スマホからは
こちら!→



キスリング《オランダ嬢》
1922年
(大阪中之島美術館蔵)

早く
お見せしたい!



絵が好きなので
楽しみ!

天満天神繁昌亭
毎月25日のお楽しみ

天神寄席にいらっやい

三月席

お申し込み受付中

●お題【夫婦】

「婿天下か 亭主関白か」

夫婦の事情をあれこれ語る下世話な噺が勢ぞろい。
鼎談ではゲストの上方舞・山村流の師範である山村
若静紀さんにいい夫婦の秘訣についてうかがいます。

落語 笑福亭飛梅「延陽伯」

桂治門「青菜」

桂春蝶「山内一豊と千代」

笑福亭遊喬「堪忍袋」

桂文之助「替り目」

鼎談 「婦唱夫随の奥義」

ゲスト 山村若静紀（日本舞踊家）

高島幸次（大阪大学招聘教授）

桂春若



笑福亭遊喬



桂文之助

開催日／3月25日（水）

開演時間／6:30 PM

（開場 6:00 PM）／受付開始 5:45 PM

受講料／2300円

（通常：前売2500円／当日3000円）

●お申し込み方法などはP9を参照してください。

四月席

お申し込み受付中

●お題【聖地巡拝】

「にっぽんの 聖地」

落語の登場人物たちも大好きだった神社仏閣を
詣でる旅。実際にその歴史を辿って旅をした小説
家の玉岡かおるさんが鼎談のゲストです。

落語 桂麿治朗「東の旅飛端」

笑福亭呂将「稲荷俵」

笑福亭生喬「猫魔奇」

桂梅団治「野崎詣」

笑福亭松喬「高津の富」

鼎談 「神仏に出会う」

ゲスト 玉岡かおる（小説家）

高島幸次（大阪大学招聘教授）

桂春若



桂梅団治



笑福亭松喬

開催日／4月25日（土）

開演時間／6:00 PM

（開場 5:30 PM）／受付開始 5:15 PM

受講料／2300円

（通常：前売2500円／当日3000円）

●お申し込み方法などはP9を参照してください。

五月席

四月（日）（水）より
お申し込み受付開始

●お題【武士】

「武士の町 大坂」

落語 桂二乗「頼の合葉」

笑福亭比ま「次の御用日」

桂歌之助「尿瓶の花活り」

桂米平「試し斬り」

桂文也「宿屋仇」

鼎談 「上方落語の武士たち」

ゲスト 鞍田貫（兵庫県立歴史博物館館長）

高島幸次（大阪大学招聘教授）

桂春若

開催日／5月25日（月）

開演時間／6:30 PM

（開場 6:00 PM）／受付開始 5:45 PM

受講料／2300円

（通常：前売2500円／当日3000円）

●お申し込み方法などはP9を参照してください。

◎注意事項

※受講料は当日、繁昌亭入場口脇の「ナカノシマ大学受付」
にてお支払いください。
※曜日によって受付開始および開演時間が異なりますので、
ご確認ください。
※各公演の予定枚数に達し次第、予約受付を終了します。
なお、ナカノシマ大学では当日券の販売は致しません。
※詳しい開催情報はナカノシマ大学のwebサイトで随時
更新していきます。

大阪水上バス・
岸田俊徳の



水辺で会いましょう

大阪水上バス株式会社企画宣伝部課長。ミナミの劇場プロデューサーを経て、関西・大阪21世紀協会にて大阪の文化事業に関わる。2010年より現職。

「妄想とは何か？」

ここ1年ほど考えていることがあります。それは妄想クルーズの「妄想」について。このコラムでも何度か書いていますが、ずっと妄想と想像との違いを考えておりました。ここからは脳内会議の会話になりますが……。

「妄想と想像って何？」→「妄想はなんだかエロくない？」→「じゃあ妄想クルーズはエロいの？」→「てか、エロって何？」→「色気じゃね」→「そうそう色気だよ〜」

こんな感じで大したことは考えておりませんでした。でも、はたと気づいたんです。妄想と想像の違いは色っぽさ。色っぽい想像が妄想といっても良いのかもしれない。僕はクルーズを通じて、色気のある活動や生活をきつと探しているんじゃないかと、やっと気づいた次第です。

じゃあ、「色気のあるクルーズって何？」ということになりますが、それはドキドキ感。大阪が舞台のミステリー小説『時の密室』（芦辺拓・2001年）を読んだのですが、ずっとドキドキで



大川を進む「アクアCielo」。

す！なにせ今、観光船が盛り上がっているエリア（大川、堂島川、土佐堀川、安治川など）の話がてんこ盛り。淀川の改修に大きく関わったオランダ人土木技師のヨハネス・デ・レーケの名前なんかも出てきます。

何より驚いたのはミステリーの醍醐味である犯行の手段にアクアライナー「ぷらってい」が使われていること。一度手放したのですが、なんと今年、その船が船名を「アクアCielo」と名

前を変えて、大川に再登場するんです。20年の時を超えた、妄想と現実のシンクロです！

これを機にミステリークルーズを運航しようかと考えていますが、まずはこの桜の時期に大川のどこかで見かけるかもしれません。上の写真のように屋根が大きく開くのが特徴ですよ！

大阪水上バス 桜



☎0570-035-551 <https://suijo-bus.osaka/>

大阪水上バスのお花見クルーズ

お問合せ☎06-6942-5511 (9:00AM~5:00PM)



ひまわり 「桜スペシャル クルーズ」

優雅なクルーズ船に乗って、船上デッキからのお花見を。クルーズを盛り上げるパフォーマーも乗船！

期 間●3月25日(水)~造幣局「桜の通り抜け」最終日まで
料 金●大人2,200円、小学生1,100円
のりば●八軒家浜船着場
時 間●9:50AM~3:50PMの間、毎時50分出航(所要時間:約50分)



アクアライナー 「お花見 ナイトクルーズ」

ライトアップされた桜と大川の波間に映る桜で、煌びやかなクルーズが楽しめるのはナイトクルーズだけ！

期 間●3月26日(木)~4月5日(日)
料 金●大人1,700円、小学生850円※ワンドリンク付き(缶ビール・ソフトドリンク)
のりば●大阪城港
時 間●①6:10PM②6:55PM③7:40PM(所要時間:約40分)

こころまち つくろう
KEIHAN
大阪水上バス

3月
NEW SPOT

安藤忠雄氏設計の中之島最新スポットは、子どもたちが本に出会うための「森」。



子ども本の森中之島

開館日時／2020年3月1日(日) 2:00PM 開館時間／9:30AM~5:00PM
PM 休館日／月曜日(祝日の場合、翌平日)、年末年始、蔵書整理期間など
入館料／無料(入館方法はホームページを確認)
<https://kodomohonnomori.osaka/>

多くのミュージアムや図書館が立ち並ぶ中之島に新たに加わったのは、子どもたちのための「本の森」。大阪出身の世界的建築家・安藤忠雄氏が、子どもたちが世界へ向けて羽ばたくためのきっかけとして、本との出会いを生む場所をつくりたいと自ら呼びかけて設計・建設し、大阪市に寄附した。ここに集う本は約1万7000冊。「自然とあそぼう」「食べる」「きれいなもの」といった12のテーマに沿って並べられ、乳幼児のための絵本や児童文学、小説、図鑑、自然科学書、芸術書などジャンルは多岐にわたる。ブックデ

表とするBACHが選書を担当した。壁一面の本棚や吹き抜け空間、窓際に置かれたソファ席など、子どもたちにとってはまさに本に囲まれた時間と空間を体験できる。中之島には人一倍の思い入れがある安藤氏の最新作として建築的な視点からも楽しめそう。また、文房具や生活雑貨など大阪ゆかりの企業とのコラボによるオリジナルグッズも多数揃う。なお、開館から当面のあいだは混雑が予想されるため、3月5月は土・日・祝および春休み期間は入館に予約が必要。また、平日は整理券による入館を行う。

3月
EVENT

イメージとコレクションから考える、大阪中之島美術館の開館プレイベント。

大阪中之島美術館 開館プレイベント

●クロストーク

建築家×アートディレクター | 美術館イメージの創造

日時／3月13日(金) 6:30PM~8:00PM

参加費／500円(ワンドリンク付き)

●シンポジウム

「コレクション」とは何か

一美術館におけるコレクションについて

日時／3月14日(土) 2:00PM~5:00PM

参加費／無料

申し込み／以下の項目を明記して申し込みを。

①イベント名(「3/13 クロストーク」または「3/14 シンポジウム」)②名前③連絡先(メールアドレスまたは電話番号／FAXの場合はFAX番号も)④参加人数

申込先／大阪中之島美術館準備室

mail:event@nak-osaka.jp FAX:06-6469-5195

定員／各日100名(要事前申し込み、定員になり次第終了)

会場／中之島三井ビルディング4階

CUIMOTTE NAKANOSHIMA

問い合わせ／大阪中之島美術館準備室

☎06-6469-5194(平日9:00AM~5:30PM)

<http://www.nak-osaka.jp>

2021年度に中之島にオープンする予定の大阪中之島美術館が、開館プレイベントを開催する。会場は美術館が建設される場所からほど近い中之島三井ビルディング。2日間にわたって、多彩なゲストを招いたトークプログラムが予定されている。

1日目は、美術館の設計者である建築家の遠藤克彦さんと美術館のヴィジュアル・アイデンティティ(VI)を担当

ちなみに、会場には大阪中之島美術館のコレクションを使ったアートパネルを展示中。3月末には新しい展示内容に更新されるので、こちらも注目しておこう。

は国立国際美術館館長の山梨俊夫さんの基調講演に始まり、日本全国の公立美術館の学芸員と共に、美術館のコレクションをどのようにつくりあげるのかディスカッションを繰り広げる。



当することになったデザイナーの大西隆介さんが登場。美術館のイメージを形にすることについて語り合う。また、2日目は

3月・5月
SALON

今年もやります!
本渡章さんの
「古地図サロン」。



本渡章の「古地図サロン」
日程／奇数月第4金曜
(7月のみ第3金曜)開催
3月27日(金)・5月22日(金)・
7月17日(金)・9月25日(金)・
11月27日(金)
時間／各回3:00PM～6:00PM、
4:00PM～5:00PMの間に約30分
のトークあり
会場／大阪ガスビル1階
カフェ[feufeu]内

作家の本渡章さんが立ち上げた日本一気楽に古地図を楽しむ場「古地図サロン」が今年も開催される。毎回、江戸時代～近代に作成された原図の公開をメインに、本渡さんの30分トーク「古地図のことが面白い!」付き。見方が

わからない、大阪の歴史もよく知らないという人も大歓迎。新鮮な視点で古地図を楽しく眺めてみよう。参加はカフェでの1オーダーのみでOK。途中での入退出も自由。金曜の午後、古地図とともに心を遊ばせるひとときを。

5月
EVENT

不用になった衣料品で海外支援ができる。

必要とされるのは子供用の衣類や毛布など。集まった

三井不動産グループでは全国23の商業施設において、不用になった衣類や毛布・タオルなどを集めて、支援が必要な地域へ送る「&EARTH衣料支援プロジェクト」を行っている。
5月には淀屋橋odonaにも回収スポットが設置される。特に



&EARTH
衣料支援プロジェクト
日時／5月30日(土)
10:00AM～4:00PM
場所／淀屋橋odona
1階エントランス前
https://www.mitsui-fudosan.co.jp/and_earth/shopping/clothes/

衣料品はNPO法人日本救済衣料センターを通じて、世界各地の救済衣料を必要とする人々に送り届けられる。
なお、取り扱いのできる衣料品には条件があるため、持ち込む際にはホームページで事前にチェックしておこう。



中之島まちみらい協議会だより

第4回

「フォトコンテストの受賞作品決定!」

中之島まちみらい協議会が運営する「NAKANOSHIMA-STYLE.COM」では、毎年秋にフォトコンテストを開催しています。毎年テーマを変えながら、中之島のさまざまな風景を写した作品を募集。「こんな場所があったんだ」「こういう視点があるのか」と、新たな発見も多く、私たちにとって楽しいイベントです。

今回のテーマは「世界とつながる中之島」。まちづくりや人とのふれあいを通して、中之島の魅力を世界へ届けることを目指しました。127点の応募作品の中から厳正なる審査の結果、最優秀賞にはpajeraw_ttさんの「どこまで運ぶ?!」に決定しました。彫刻はポストと一体であるという意外性のある面白さはもちろん、



ポストは世界につながる架け橋になるという、撮影者の込めたメッセージが感じられ、今回のテーマにぴったりだと考えました。

その他の受賞作もホームページで公開していますので、ぜひご覧ください。今年の秋のコンテストへの参加もお待ちしております!

最優秀賞

作品名:「どこまで運ぶ?!」
撮影場所:日本銀行大阪支店付近
撮影者:pajeraw_ttさん

「今回のテーマを象徴するイメージとして、中之島の最大の特徴である数多くの「架け橋」を素材にしよう」と島内を歩き回っていました。すると、日本銀行大阪支店前にあるこの郵便創業100周年記念ポストに気づいたのです。やや陽が傾いた時刻の色合いと影の長さが相まって、今日から明日、そして未来へと繋がる空気を創り出したのではないのでしょうか」

中之島の地域情報サイト

中之島スタイル.com

<https://www.nakanoshima-style.com/>

大阪—京都プレミアムな旅だより 春

この春だけ会える

「京都の宝もの」を訪ねて。

京都に残る貴重な文化財を守り伝えるため、京都古文化保存協会が年2回行っている非公開文化財の特別公開。この春は4月25日(土)～5月10日(日)まで、17ヶ所を実施されます。その目玉をいくつかご紹介しましょう。

泉涌寺の塔頭寺院である戒光寺で公開されるのは、本尊の丈六釈迦如来立像(重要文化財)。仏師・運慶とその嫡男の湛慶が合作した高さ5・4mの大きな仏像は「大仏」とも呼ばれたとあって迫力も満点。普段は入れない内陣近くから像の正面の金箔、衣の鮮やかな彩色を間近に見ることが出来ます。実はこのお釈迦さまは数奇な運命の持ち主で、顎の下についているのは「お釈迦さまの血」だと言われています。

智積院では、高名な長谷川等伯・久蔵筆の金碧障壁画群《桜図》《楓図》のほか、鎌倉期の《絹本着色孔雀明王像》(重要文化財)や宸殿の堂本印象筆襖絵を公開。めくるめく日本画の世界を堪能できます。

東福寺では国宝の三門も公開されます。



戒光寺(泉涌寺山内)

本尊丈六釈迦如来立像を内陣から至近距離で拝むことができる。他にも泉涌寺では舍利殿にて、韋駄天像(重要文化財)などの公開も。
拝観受付／9:00AM～4:00PM
拝観料／大人1,000円、中高生500円
(泉涌寺舍利殿は拝観料と別途入山料500円が必要)
交通アクセス／京阪電車東福寺駅より徒歩約20分

すが、今回初公開となるのが光明宝殿の阿弥陀如来坐像。かつての万寿寺の御本尊だった仏さまで。また、円山公園近くに建つ長楽館では、和柄花模様様のステンドグラスが斬新な茶室・長楽庵も初のお目見えです。
この時期しか見られない京都の宝物を組み込めば、いつもの京都散策も一味違ってくるはず。遠方からのお客さまのご案内にも喜ばれそうです。

東福寺三門(国宝)

現存する禅宗寺院の三門のなかで最古・最大のもの。二層の内陣に釈迦如来坐像や十六羅漢像が安置されている。拝観受付／9:00AM～4:00PM
拝観料／大人1,000円、中高生500円
アクセス／京阪電車東福寺駅または鳥羽街道駅より徒歩約10分



智積院

《絹本着色孔雀明王像》や宸殿の堂本印象筆の襖絵《婦女喫茶図》などを公開。鎌倉期から近代までの日本画の名品を眺められる。
拝観受付／9:00AM～4:00PM
拝観料／大人1,000円、中高生500円
アクセス／京阪電車七条駅より徒歩約10分



令和2年度 春期京都非公開文化財特別公開
問い合わせ／京都古文化保存協会事務局
☎075-754-0120(平日10:00AM～5:00PM)
<http://www.kobunka.com>

プレミアムカーに乗って、「京都の宝もの」を見に行こう。

ゆったりくつろげる指定席で、快適な時間をお過ごしください。



京阪特急 座席指定|特別車両

PREMIUM CAR

運転区間 淀屋橋(大阪)⇄出町柳(京都) 特急停車駅(淀屋橋・北浜・天満橋・京橋・枚方市・樟葉・中書島・丹波橋・七条・祇園四条・三条・出町柳)
料金 400円・500円 (別途乗車券が必要です。なお、その他の車両は従来どおり乗車券のみで乗車いただけます。)

予約方法 予約専用サイト「プレミアムカークラブ」または特急停車駅のインフォステーション等で「プレミアムカー券」をお買い求めください。

詳しくは <https://www.keihan.co.jp/traffic/premiumcar/> 京阪電車お客さまセンター ☎06-6945-4560(9時～19時※土・日・祝日は17時まで)





◎『島民』はここでもらえます。

- 京阪グループ** 京阪電車主要駅／京阪特急プレミアムカー／ホテル京阪 淀屋橋／ホテル京阪 天満橋／ホテル京阪 京橋 グランデ／パナソニック京阪天満橋／京阪シティモール／京阪モール
- 大阪市北区・中央区・福島区** 【書店】旭屋書店 梅田地下街店／大阪高裁内ブックセンター／紀伊國屋書店 梅田本店・グランフロント大阪店・本町店／ジュンク堂書店 大阪本店・天満橋店／清風堂書店／西日本書店／ブックススタジオ／文芸堂書店 淀屋橋店／MARUZEN&ジュンク堂書店 梅田店／隆祥館書店 【公共施設・大学関連施設など】アイズポット／朝日カルチャーセンター／味の素 食のライブラリー／朝日放送テレビ・ラジオ／大阪企業家ミュージアム／大阪倶楽部／大阪国際会議場／大阪市中央公会堂／大阪市立科学館／大阪市立総合生涯学習センター／大阪市立東洋陶磁美術館／大阪市役所市民情報プラザ／大阪城天守閣／大阪商工会議所／大阪大学中之島センター／大阪21世紀協会／大阪府立中之島図書館／大阪歴史博物館／川の駅はちけんや／関西学院大学 大阪梅田キャンパス／北御堂／くすりの道修町資料館／慶應大阪シティキャンパス／国立国際美術館／芝川ビル／市立住まいる情報センター／適塾／ドーナ／中之島香雪美術館／ホテルNCB／立命館大阪オフィス／龍谷大学大阪梅田キャンパス 【店舗・医院など】アサヒスーパードライ梅田／江戸前鰻料理 志津可／cafe大阪茶会／co-ba nakanoshima／天満橋鍼灸整骨院／エルマーズグリーン コーヒーカウンター／大西洋服店／喫茶センター／喫茶SAWA／喫茶星霜／グランスイート中之島／黒門さかえ／The Court／五感 中之島ダイビル店／サトウ花店 中之島本店／ザ・メロディ／シアルベストコーヒー新聞電ビル店／じろう亭／Girond's JR／住友病院／セブンイレブン大阪証券取引所店／たまがわ鍼灸整骨院／デニムマッドネス／バスターレー／平岡珈琲店／白灯／ビルマニアカフェ／feu feu／FOLK／フレ임ハウス／丸福珈琲店 中之島ダイビル店／ミニジロー／吉田理容所
- 大阪市内その他** 【書店】旭屋書店 なんばCITY店／紀伊國屋書店 京橋店・天王寺ミオ店／喜久屋書店 阿倍野店／ジュンク堂書店 難波店／福島書店／丸善 高島屋大阪店／柳々堂／ループル書店 【公共施設・大学関連施設など】大阪科学技術館／大阪市社会福祉研修・情報センター／大阪市立中央図書館／大阪府立江之子島文化芸術創造センター／川口基督教教会 【店舗・医院など】アートアンドクラフト／オールドリバー／御舟かもめ／カルチャーカフェ上／Cabo Bookshop and cafe／パルビコ／ホテル64オオサカ／MANGUEIRA／Loop A
- 大阪府下** 旭屋書店 京阪守口店／枚方鳥屋書店／Books 呼文堂／水嶋書房 くすはモール店／大阪狭山市立図書館／大阪市立難波市民学習センター／大阪大学企画部広報・社会連携事務局／大阪大学 21世紀徳徳堂／大阪大学本部／大阪府立中央図書館／摂南大学 地域連携センター／豊中市千里文化センター「コロバ」／野村呼文堂／Mamma／郵政考古学会／ゆったりんこ
- 大阪府以外** クロスロードカフェ／ジュンク堂書店 西宮店／恵文社 一乗寺店／水嶋書房 丹波橋店／伊丹市文化振興財団／宝塚市立中央図書館／奈良県立図書情報館／百練／八幡市立男山市民図書館／龍谷ミュージアム
- 東京** 往来堂書店(千駄木)／BOOKSルーエ(吉祥寺)／B&B(下北沢)／隣町珈琲(荏原中延)／ONLY FREE PAPER(東小金井)／かもめブックス(新宿)

◎バックナンバーが見られます。

最新号の発行と同時に、ひとつ前の号がweb上で閲覧できるようになります。創刊号から見たい方はこちらから。<https://nakanoshima-daigaku.net/about/tomin/>

◎定期購読も受け付け中です。

毎月確実に読みたい方は、ぜひお申し込みください。まずは下記の電話番号までお問い合わせ下さい。

編集・発行人／大迫 力(株式会社140B)

編集・発行／島民プレス 若狭健作 網本武雄(株式会社 地域環境計画研究所) 松本 創 山國恭子(株式会社140B)

〒530-0047 大阪市北区西天満2-6-8 堂島ビルディング602号 TEL.06-6484-9677 FAX.06-6484-9678

制作進行／堀西 賢(ALEGRESOL) デザイン／山崎慎太郎 表紙イラスト／奈路道程 印刷／佐川印刷株式会社

●島民2020年夏号 Vol.134は6月1日発行です!

いつものくらしに、 ちょっと美を。



普段の生活にちょっとずつ、からだや環境にいいことを。
それが、京阪グループのご提案する[ビオスタイル]です。
ひとや地球に、本当にいいものを取り入れていくことで、
あなたとみんなの明日を豊かに。そんな取り組みを通じて、
持続可能な社会の実現をめざすSDGsの達成にも貢献していきます。

京阪グループの「BIOSTYLE」



BIOSTYLEを食・モノ・コトで体感できるフラッグシップストア。京都・四条河原町 **GO^{OD} NATURE STATION**

