

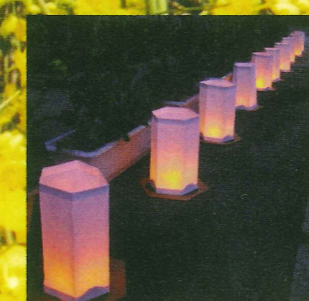
灘のまちを知るための  
情報誌

編集 灘区民まちづくり会議  
企画運営委員会  
発行 灘区役所

灘のまちなんでも座談会

なだの、なのはな、  
なのだな。

# なだ だな



まだ間に合う？

## 六甲・摩耶の

# 桜

今年は例年より桜の開花が早いようですが、山の桜ならまだ間に合うかも。区内にある魅力の桜36ヶ所を紹介した「灘・桜回廊マップ」より、六甲山・摩耶山の桜スポットをご紹介します。  
なお「灘・桜回廊マップ」は灘区役所まちづくり推進課・摩耶ケーブル駅などで配付しております。



**1** 摩耶山上野道と青谷道と合流する付近に立派な山門があり、約300段もある長い参道を登ると、摩耶史跡公園にたどり着きます。ここに摩耶山天上寺がありましたが、昭和51年に火災に遭い、今は公園として整備されています。眺望もよく桜が鑑賞できます。

**2** 手で星が掬えるほど美しい夜景が眺望できることから名付けられた掬星台。夜景だけでなく、春から山桜が広場周辺に咲き誇り、また山ツツジとの調和は見事です。

**3** 大化2年(646年)インドの高僧法道仙人が、秘仏十一面観音を祀り、「初利天上寺」と名付けられました。その後、弘法大師が唐より摩耶夫人像を持ち帰り、この寺に祀ったことから、山号を「仏母摩耶山初利天上寺」と呼ばれています。寺へ向かう階段の両側には白い山桜が咲いています。

**4** 六甲山・摩耶山には山桜の美しいところがたくさんあります。奥摩耶ドライブウェイもそのひとつで、山桜が他の木々と織り成す景色は見てたえががあります。

**5** 西六甲ドライブウェイと奥摩耶ドライブウェイとの交差点付近に、敷地面積126haの牧場が昭和29年に開設されました。牧場には羊、牛、馬などが放牧されていて身近に触れ合うことができます。

**6** 表六甲ドライブウェイ新六甲大橋付近は、山桜が山肌を美しく飾ります。市街地の桜の見頃が過ぎれば、次は山桜の季節です。休日は一息いれて桜見物はいかがですか。あじさいも美しいですが桜も色とりどりで見事です。

# なだ だな

編集 灘区民まちづくり会議  
企画運営委員会  
発行 灘区役所  
〒657-8570  
灘区役所まちづくり推進課内  
(078) 871-5101(内)

なだだな No.9  
2002年4月

灘区ホームページ「i-nada」  
<http://www.city.kobe.jp/cityoffice/15/020/99/82/index.html>

第三火曜は  
「ちょっと気配り」参加の日  
—ちょっとした気配りで  
住みよい灘区を—



神戸市広報印刷物登録  
平成13年度第234-2号  
(広報印刷物企画B-1類)



この広報紙は、再生紙を使用しています。



# なだの、なのはな、なのだな。

昔は、春になると日本中どこにでも見られた菜の花。実はこの菜の花、昨年4月の灘区民まちづくり会議で灘区の歴史の花に決まりました。ということで、今回の灘のまちなんでも座談会は、灘と菜の花についてのあんな話こんな話をお送りいたします。ちなみに、今号のバックに使われている菜の花はなんと灘浜緑地（都賀川河口）の菜の花です。イメージ写真ではありません。

## 灘の菜の花と俳句

- ということで、菜の花が灘区の歴史の花に決まりました。
- おっ唐突に始まるなあ。
- ということで、ってどういうこっちゃ、灘の花はマリーゴールドとちゃうの？
- あれは「区の花」で、今度は「歴史の花」なんです。ちなみに「区の木」はサクラです
- 色々あんねんな…で、なんで菜の花が灘の歴史の花なん？
- まずは…灘周辺の歌に、菜の花が出てくるものがあります。例えば、鉄道唱歌の60番にこんな一節があります。「大阪出でて右左菜種ならざる畑はなし…」
- 大阪出でてやる、灘のことは限らんやん。
- ……(汗)
- あとは与謝蕪村の「菜の花や月は東に日は西に」という有名な俳句があるんですけど、あれはどうやら灘周辺で詠んだ句らしいんですよ。天上寺に句碑があるんです。
- でもホンマに灘で詠んだんかいな。
- 菜の花なんて昔は日本中どこでもあったんちゃうの。
- ……(汗)
- 確かにどこで詠んだかは諸説ありまして…こんなものもあります「菜の花や摩耶を下れば日のくる」
- おお、摩耶山やん。
- 摩耶をどっちに下ったんやろ。まあ、菜の花は日当りの良い南斜面に育つから、灘区の菜の花を詠んだんかもしれんなあ。
- なんせ蕪村は灘で行われた句会とかにもよく来ていたみたいですよ。
- 「菜の花や ああ菜の花や 菜の花や」という句もありましたよね。
- それ「松島」ちゃうか…。

## 灘の菜の花と水車

- あと菜の花と灘の関係といえば、やっぱり菜種油かな。菜種を持ってきて、灘の水車で油を絞ったんや。
- 灘でも菜種油用の菜の花の栽培とかやってたかなあ？
- お百姓さんが米をつくる肥料代にあてるため、菜種を売っていたという話もあるなあ。まあ規模は小さかったんやろけど。
- 灘の水車は「酒米の精米」と違うんですか？
- なだだな5号の灘の水車特集の時にやったけど、最初は菜種油をしぼる目的でつくったらしい。その後いろいろあって酒造用の水車に変わってん。
- 菜種油って何に使うんですか？食用ですか？
- 違う「灯明」や。
- 「とうみょう」ってあの徳井の下の交差点近く？
- そら「東明」や！
- 話変わるけど、なんであのあたり「東明」って言うかしってる？昔の徳井村から見て「遠目」に見えたから「とおめ…とうめ…とうみよ…とうみょう」
- バンザーイ！バンザーイ！
- 話戻そ…。灯明つまり、照明や。昔の灯りはあんどんとかやったやろ。で、菜種油はその燃料ちゅう事やな。
- 燃えとすすがようさん出るねん。
- 菜種油からつくる墨は高級品らしいで。
- 昔、西国浜街道沿いで、菜種油のはかり売りがおったらしい。一種の大道芸みたいなもんやったみたい。
- 一枚が二枚に二枚が四枚に…
- それは「ガマの油」！
- 菜種油は桶からひしゃくですくって、タラーリタラーリ悠長にやるんや。

- その「タラーリタラーリ」に時間がかかることから「油を売る」っていう言葉ができたんかもね。
- あと、油かすも売ってたな。畑にまく肥料になるねん。
- 話変わるけど、昔、自動車のレースやってんけど。
- えーっ！
- いやホンマ、鈴鹿とかいってんで。その時のレース用のオイルが植物油のええ匂いするねん。
- それ松ヤニちゃうん。
- 話戻そ…。何の話やったっけ？

## 灘の菜の花いろいろ

- 今灘区で菜の花が見られる所って、どこでしょう？
- 灘浜緑地にはたくさんあるね。あとは新在家の酒樽花ひろばとか。
- 大石南町や新在家南町では地域の人があき地に菜の花を植えてるよ。
- 都賀川の山手幹線とJRの間の橋の近辺にもありますよ。あとは王子動物園入り口の花壇にもあるし。
- あとは岩屋の西灘保育所に5本くらい。
- 少なっ！
- 区役所の南にはもっとありますよ。
- 何本くらい？
- 10本。
- 少なっ！
- 話し変わるけど、菜の花はおひたしとかにしてもおいしいですよ。
- ほろ苦くてうまいねんな。からし醤油とかつけてな。
- 体にもええらしいで。
- あと、何か食べ方あるかなあ。

## 菜の花とは？

正しくは「アブラナ（油菜）」。別名として菜の花、菜種菜、莖立（くきたち）、胡菜（こさい）。ヨーロッパ地域に広く分布し、有史以前に栽培化され、中国に伝わり、弥生時代に日本に渡来したといわれています。『万葉集』『古事記』にはアオナ、『竹取物語』にはナタネとして登場します。菜種油の需要が高まり、日本各地でアブラナの咲く田園風景が見られました。明治時代には在来種に変わり、収穫量、含油量の多いセイヨウアブラナが増えたましたが、「菜の花漬け」などは在来種が利用されています。

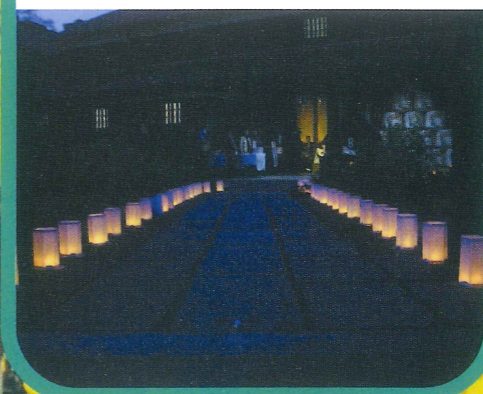
【参考文献：『花歳事記大百科』】



- お漬物とかもあるし、スパゲッティにしてもうまいし、かき揚げとかもいいですね。
- なんか「摩耶カレー」（なだだな4号に掲載）のときみたいに「灘の菜の花レシピ」みたいな作ったらいいかも。
- お腹すいてきた…。
- さっきからおとなしいけどなんかブツブツなにしてんの？
- できた！いや、灘の菜の花で回文（上から読んでも下から読んでも同じ文）考えてたんです。えーこんな感じ。「灘の 菜の花 なのだな」
- 回文になってへんやん。ま、見てきれいで、食べておいしくて、色々役立つ。郷愁に訴えるところもあるし、結構、菜の花っていいかもしれないね。
- 結果オーライにしとこか。

## 菜の花のあかり

電気やガスが普及する以前は、主に菜の花の種からとれる菜種油が照明用の燃料として用いられていました。この3月に沢の鶴資料館で行われたコンサートでは、この菜種油による「灯明」がエンタランスに再現され、懐かしく幻想的な雰囲気となりました。



## 菜の花と与謝蕪村

摩耶山は俳句の山として知られ、天上寺の宿坊でたびたび句会が催され、多くの俳句が詠まれています。俳人、画人として有名な与謝蕪村（1716～1783）はしばしば灘を訪れ、俳句を残しました。蕪村の菜の花に関する句としては次のものが伝えられています。「菜の花や月は東に日は西に」「菜の花や摩耶を下れば日のくる」右は天上寺にある蕪村の句碑。

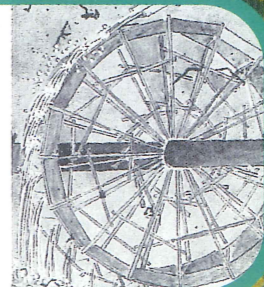
【参考文献：『灘区歴史散歩』】



## 菜の花と水車

水車新田（六甲ケーブル下駅の南）では六甲山系の水流を利用した水車による絞油（菜種、綿実油）業が盛んでした。1750年～1790年ころ、灘目の絞油業の中心的位置を占め、最盛期には25両の水車がありました。水車新田で絞られた油は都賀川沿いに大石浜まで牛車で運び、江戸へ送られました。（右：油絞り水車の図）

【参考文献：『灘区歴史散歩』『なだ～灘神戸市編入五十周年記念誌』】



## 菜の花とイカの Pasta

菜の花は、カルシウムや鉄分が豊富です。また鮮やかな緑色には皮膚や粘膜を丈夫にし、抵抗力をつけるビタミンAも含まれています。あっさりとしたシンプルな春のメニュー。お試しください。

材料（2人分）

菜の花 1/2 把、イカ（モンゴウイカ、スルメイカなど）80g、オリーブオイル大2、ニンニク（みじん切り）1片、赤唐辛子（種を除き輪切り）小1本、塩・コショウ少々

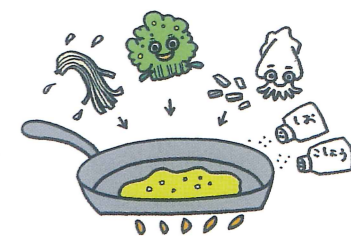
- 1 菜の花は根の固い部分を切り落とし、長さを半分～1/3に切り、熱湯に塩を入れた中で固めにゆでて水にとり、ざるにあけておく。



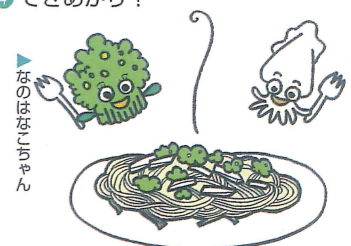
- 2 イカは菜の花と同じくらいの大きさのそぎ切りにし、うす塩をする。



- 3 フライパンにオリーブオイルとニンニク・赤唐辛子を入れて弱火にかけ、香りが十分にでたら②をいため、火が通ったら①を入れて軽くいため。ゆでておいたスパゲティを加えて塩・コショウをして全体の味をととのえる。



- 4 できあがり！



イラスト：kazuyo  
料理：江上料理学院長 江上栄子