

# 村雨餅

## 泉州銘菓といえば「<sup>めいか</sup>村雨餅（<sup>むらさめもち</sup>時雨<sup>しぐれ</sup>）」

しばらく降ってやむ雨のことを「時雨」または「村雨」といいます。

こぼさずに食べるのがむずかしく、不思議な食感をもつ泉州名物「村雨」。

<sup>あん</sup>餡に砂糖と米粉を混ぜて蒸しあげた<sup>そぼく</sup>素朴な和菓子は、江戸時代からの歴史があります。

名前の由来は、岸和田藩主<sup>ながすみ</sup>岡部長住公とされています。手に取るとぼろぼろこぼれる様子をみて命名したそうです。地域やお店ごとに<sup>でんしやう</sup>伝承があり、江戸時代に生まれたお菓子を今も多くのお店がいろいろな思いを込めて受け継いでいます。

小山梅花堂



ここでは、岸和田ブランドに認定されているお店の「時雨」を紹介します。  
家の近くの和菓子屋さんでも探してみてくださいね。

### 梅花むらさめ

<sup>そうぎやう</sup>創業は天保10年（1839）。

ちりばめた小豆は梅に見立てています。もちっとした食感が特徴です。昔からの配合を受け継ぎ、材料にもこだわりを持ち続けています。

小山啓一さん



岸和田風月堂



### 玉時雨

竹内由美さん

創業は明治35年。雨をイメージして甘納豆をちりばめています。しっとりとした舌ざわりが特徴です。安心安全を心がけ、一つ一つ丁寧に手作りしています。四季折々の<sup>おりおり</sup>お菓子にも力を入れています。



だんぢり屋製菓



### だんぢり

土井康司さん

創業は昭和21年。甘みを少し<sup>ひか</sup>控えたしっとりした中にもっちりした食感が特徴です。原材料にもこだわっています。

昔は竹で<sup>ほうそう</sup>包装していましたが、工夫を重ね現在の包装になりました。

# 酒

## 江戸時代から続く伝統的な酒

岸和田は昔から米作りが盛んで、米がとれるとお酒も造られていました。氏神さまにお供えしたり、地元で飲んだりしていました。昔は、たくさんの酒造場がありました。



### 酒造り職人集団「杜氏」

秋から春先まで、休みなしで  
酒造りが行われるんだって。

昔、井坂酒造の酒造りは秋になると杜氏と呼ばれる酒造りの職人が兵庫県の但馬から5~6人来てくれていました。秋から冬にかけて朝から夜まで毎日休むことなく酒造りが行われます。4月酒造りが終わると杜氏は帰って田植えをし、そして秋になるとまた酒造りに来る、その繰り返しです。10年ほど前から杜氏も高齢になってきたので、蔵主の井坂さんと若い人が杜氏の技術を引継ぎ、現在は自分たちで酒造りを行い、但馬杜氏としても活躍しています。

## 井坂酒造場

### 《 歴史 》

文政元年（1818）創業の稲葉町にある井坂酒造は、昔ながらの手作り製法で醸造しています。昔、家の古井戸から清水が湧き出て、その霊泉（不思議な効き目がある鉱泉）を活用し、清酒醸造を始めたそうです。



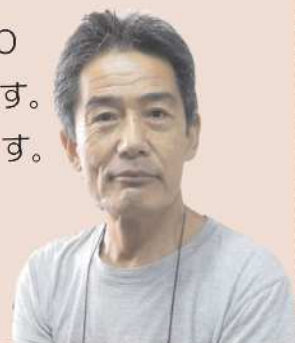
**Q** 酒造りの仕事について教えてください。

平成 29 年、黄綬褒章を受章！

**A** 酒造りは生きものを相手に作ります。酵母も菌も生きています。20～22 日ほどかけてタンクで発酵させるのですが、毎日動きが違います。元気なときとそうでないときがあり、心配でもあり楽しみでもあります。

準備をし、麴を作り、1タンク 1000 kg のもろみを約 17 タンク分作り、発酵させて酒を搾る。昔ながらの道具、製法で作りを続けて今があります。

井坂佳嗣さん



## 寺田酒造

### 《 歴史 》

文化7年（1810）創業の並松町にある寺田酒造は、創業時からある「元朝」を旧蔵元で販売しています。現在は販売のみとなっています。

**Q** 大切にしていることを教えてください。

**A** 昔から伝わる銘酒「元朝」・「篁」を守っていますが、時代の変化とともにお酒の流通形態も変わり、販売に工夫が必要になってきました。

伝統を守りながら、新しいことにも挑戦しています。地域の人に楽しんでお酒を呑んでもらいたいとの思いから、「元朝寄席」を開催したり午後5時から旧蔵元の中で立ち呑み屋を営業したりしています。地域の人に愛される酒屋であり続けたいと思っています。

寺田篤史さん



News

### 元朝立ち呑み部

お酒の良さを知って、楽しく呑んでほしいとの思いから旧蔵元の中で立ち飲み屋を営業しています。



銘酒「元朝」

## 田中家具製作所（荒木町）



江戸時代中期、日本で最初に桐箆笥が広まった大阪。その後泉州に広まりました。桐は湿気の多いときには水分を吸い、乾燥時には水分を出す性質があり、カビを防ぎ、虫を寄せつけない防虫効果もあります。火事の際には水を吸って燃えにくく、「身を焼いて中身を救う」という衣服の保存に最適な性質を持っています。また、伸縮や狂いが少なく、長年使用しても再生により

新品同様になるなど、昔から「桐箆笥は一生もの」と言われています。

田中家具製作所は、大正8年に田中たんす製作所として初代 田中孝三郎が創業しました。2代目の田中 稔が伝統技術を受け継ぎながら、技術や技法の向上に努め、大阪泉州桐箆笥を代表する製作所に発展させました。現在、田中家具製作所を支えているのは、3代目 田中由紀彦社長と伝統工芸士の田中美志樹さん兄弟です。

## 桐箆笥のここがスゴイ！

親から子、子から孫の代まで使える！



古い桐箆笥を修理、手直しすることを「洗い」といい、昔ながらのこだわった技法を用いた再生作業があります。

- 1 熱湯でそれまでの汚れをていねいに落とし、十分に乾燥させます。
- 2 職人の手により本体の締め直し、欠けた部分の補修、削り直しをします。
- 3 着色にもこだわり、美しい仕上げをします。

## NEWS

## 次世代に伝える取り組み

桐の素晴らしさを知ってもらうため、小学校や地域で「桐箱づくり体験講座」を出張で行っています。実際に触れもらい、伝えることが大切だと考えています。



大正元年創業の大町「留河」の留河友造さんが、泉州桐箆笥を国の伝統工芸品に認定してもらうように尽力し、「大阪泉州桐箆笥製造協同組合」を設立しました。現在、組合は田中家具製作所内にあります。

職人技を  
見てみよう！

最初の桐材の吟味ぎんみから、最後の仕上げの「つや出し」まで、160 近い工程を必要とします。そして、そのほとんどが手作業で行われます。注文を受けてから完成するまでに 2 か月から 3 か月かかります。

## 材料へのこだわり



良質な桐材を原木で買付けをして、1 年半から 2 年屋外で雨をあてて天然自然乾燥させて作っています。

読んでみよう！



## 技へのこだわり



## 田中社長に聞きました！

**Q** 日本の伝統を守り続けることの大切さを教えてください。

**A** 小学生のころから家業の手伝いをしていました。職人としての修業時代しゅぎょうは、技術を見て覚えるのが当たり前の世界で苦労しました。嘘うそをつかず、300 年前から受け継がれてきた作り方を守ってきました。外国からの安い製品せいひんに目を向けず、コストが高く儲けがなくても、本当に良いものだけを残していくようにという先代からの教を今も守っています。お客様に良いものを長く使っていただきたいという思い一筋でやり続けていることが、信頼につながって今があると思っています。

**Q** 桐箆笥みりよくの魅力を教えてください。

田中由紀彦さん

**A** 桐箆笥は昔の人が考えた最高の収納家具です。古い桐箆笥も再生できます。飽きずに愛着がわくものは触れてこそわかります。日本の四季てきおつに適応した日本人の知恵と工夫が詰まったものが桐箆笥で、歳をとればとるほど良さがわかります。世代を越えて受け継げる桐箆笥としに多くの人が出会ってほしいです。

