

広報たかつき

知る 広がる 好きになる

TAKATSUKI

Days

令和7年

5

No.1446

今月の高槻な人

岡島秀行さん

[岡嶋]店主
富田商業振興会会長

ワンダータウン、
富田のたからもの

PICK UP

- 10 地域で育む子どもの未来
- 16 今こそ実践したい3R
- 20 令和7年度当初予算
- 48 専門家に相談

TAKATSUKI NA HITO

高槻な人

岡島秀行

さん

〔岡嶋〕店主・富田商業振興会会長

ワンダータウン、
富田のたからもの

古くから酒造りの町、寺内町として栄え、今も名残を残し高槻市内でも独特の空気感と文化がある富田。この町で生まれ育った日本料理店〔御料理 岡嶋〕の店主・岡島秀行さんに、町歩きをしながら富田の魅力を語ってもらいました。



地元の人が集まる町の社交場的神社。

酒の神様を祭る三輪神社。「ここでは春に『桜まつり花の野点』を開催して、とてもいいですよ。他にも1月のえべっさんなど、何かあれば地元の人が集まる場所です」と岡島さん。



坂が多い町に、富田唯一の日蓮宗の寺。

昔ながらの町並みが残る富田台地の東端にある圓通寺。細い路地から階段を上ると山門があります。「富田唯一の日蓮宗の寺です」と岡島さんが言うように、境内には日蓮上人の像が。



酒造り全盛期がしのばれる屋敷跡の石垣。

江戸時代には酒造りの町として栄えた富田。その中心的な造り酒屋が「紅屋」で、「屋敷跡」には当時の石垣や蔵も残っています」と、岡島さんがその名残を案内してくれました。



町場として栄えた『東岡宿』北門跡あたり。

富田の北東部には、昔ながらの家がぽつぽつと。「この家はもともと油屋。この前あたりに、戦国時代から江戸時代にかけて町として栄えていた『東岡宿』の北門がありました」と岡島さん。



ワンダータウン、
富田のたからもの

TAKATSUKI NA HITO

高槻な人

岡島秀行

さん

〔岡嶋〕店主・富田商業振興会会長



富田の歴史や文化を 守り伝える「けさたと会」。

—岡島さんは、富田で生まれ育ち、店を構え、現在、富田商業振興会の会長も務められて、この町を知り尽くされていると思いますが、その魅力はどこにあると思われますか？
「まずは、歴史と文化がしっかりと今も残っているということ。さまざまな宗派のお寺や2軒もの酒蔵が健在なのは、お金では買うことのできない財産ですね」

—本当にそうですね。そしてその財産を守り伝えるために「けさたと会」という会があると聞いています。
「はい。会の名前は、松尾芭蕉の弟子・宝井其角が詠んだ回文俳句『けさたと のめやあやめの とんたさけ』からきてまして。酒造りをはじめとする富田の歴史と文化を伝えることを目的に平成2年に発足しました」

—“今日は朝からたくさん富田酒を飲めるぞ”という喜びの句でしょうか？ いいネーミングですね。「けさたと会」は、どのような活動をしていますか？
「酒蔵や町の見学会を実施したり、三輪神社の『花の野点』などの伝統行事に参加したり、『あやめ』という会報も出しています」

—実際に現場に出かけて、富田の伝統や文化を体感するのはとてもいいことですね。
「では、これから町を歩いてみますか？」
—ぜひお願いします。
「よし！ では行ってみましょう！」



町を歩いていると、 これまでの歩みを実感。

—今歩いている道は、どういう道なんですか？

岡島秀行さんの歩み

昭和26年 1951年	高槻市塚原の母の実家で生まれる。
昭和32年 1957年	富田小学校入学。
昭和38年 1963年	第四中学校入学。
昭和45年 1970年	同志社大学入学。 卒業後、自動車販売会社に就職し1年勤める。
昭和50年 1975年	父が市場内で営んでいた鮮魚と仕出しの店 [大卯]を手伝い始める。
昭和63年 1988年	料理店[御料理 岡嶋]を開店。
平成2年 1990年	けさたと会が発足し会員に。
平成19年 2007年	高槻料飲組合理事長に就任。 平成27年まで務める。
平成29年 2017年	富田の町の景観に合わせて 店舗をリニューアル。
令和5年 2023年	富田商業協同組合理事長・ 富田商業振興会会長に就任。

「われわれは、蓮如さんの道と呼んでいます。蓮如上人は、室町時代の僧で、浄土真宗中興の祖。一説には福井県・吉崎から丹波国の山中を越え、高槻の萩谷を通して富田に来たと言われています。ここに蓮如上人の腰掛石が残っていますでしょ」

—一本当だ。この石に座って道中の休憩をしたのですか？
「いえいえ(笑)。ここに腰掛けて、布教をしたと言われています。あとで行こうと思っている教行寺は、蓮如さんが開いた布教活動の拠点・富田道場が後に寺になったと伝えられていますね」

—教行寺を中心に栄えた寺内町としての顔を持つ富田ですが、この石がその始まりと言っているかもしれませんね。
「そうかもしれませんね。蓮如上人の腰掛石から南側は、酒造りで栄えていた江戸時代、多くの造り酒屋があったエリアです。その代表的なものが“紅屋”ですがその屋敷跡もありますし、江戸時代の漢詩人・入江若水の実家、造り酒屋の“亀屋”があったのもこのあたりです」

—最盛期には、24軒の酒蔵があったそうですね。それにしても、このあたりは坂が多いですね。
「富田は高槻市内で唯一の台地ですからね。昔は城みたいな形になっていて、入り口には門があったんです」

—なるほど。圓通寺もずいぶん急激な階段が境内へとつながっていますが、富田ならではの立地なのかもしれませんね。
「次に、先ほど話をしました教行寺へ行きましょう」

—教行寺は、富田寺内町が発展するのに欠かせないお寺ですね。
「はい。昔は、ここに私が通っていた幼稚園があったんですよ」

「ここは最近まで豆腐屋さんがあったところ」と岡島さん。



—昔は、お寺に保育園や幼稚園がありましたもんね。
「最近では富田の商店街にも保育園が三つでき、小さい子どもが増えてかわいいですね。次は、私が好きなお寺・普門寺に行きましょう。ここには半年ぐらいの短い期間ですが、幕府があったんですよ」

—えっ、富田に幕府ですか？
「はい、室町時代、普門寺は政治拠点としての役目をしていて、室町幕府14代将軍の足利義栄が短い期間でしたが、ここで政治を行っていたんです」

—この石畳、隠元作と言われているそうですが、中国からインゲン豆も伝えたという有名な僧がここにいたんですか？
「そうなんです。後に京都の宇治で黄檗宗の大本山・萬福寺を開いた隠元禅師が、ここに6年ぐらいいたことです。富田が酒造りで繁栄したことは有名だけど、隠元さんの下に全国から僧が集まってきて、富田第二の発展の基盤を作ったのは隠元さんだと思います。私はこの庭が好きでねえ。江戸時代に作庭された枯山水の庭園もあるんです」

—いろいろと物語のある寺なんですね。すぐ近くには三輪神社、本照寺もあって、このあたりはとても風情があり、歩いていても楽しいです。

店と町をつなぎながら、 これからの富田への期待。

—駆け足で富田の町を巡りましたが、それほど広くないエリアの中に歴史を感じさせる場所がたくさんありました。これらを大切にしながら、今の富田の魅力も伝えていければいいですね。岡島さんが、[御料理 岡嶋]を始めたのはいつ頃からですか？
「最初は、かつて約20軒入る富田市場があって、鮮魚と仕出しの店を父とやっていました。父が昭和58年に亡くなり、昭和

63年に[御料理 岡嶋]を始めました」
—今は、富田商業振興会会長、富田商業協同組合理事長として、富田のまちづくりの中心として活躍されています。商店街の活動には若い人なども参加されていたりするのですか？
「はい。商業振興会にはレディース部や青年部があって、町を盛り上げるための企画を考えてくれています。今はやっていないですけど、富田のいい水をテーマにした『富田駅間水まつり』などは若い人の発想ですね。今年も5月3日と4日に開催される『富田ジャズストリート』

では、商店街のカフェやバー、革工房なども会場提供やボランティアで参加しています」

—町全体で一体感があって落ち着いて楽しめそう。

「店同士がすごく仲がいいのが、富田の町の魅力かもしれません。どうすれば富田が盛り上がるか、商店街のみんなと相談しながらいろいろ考えています。10月には子どもたちに喜んでもらおうと『とくとく感謝祭』を開催しています」

—店の連携が、地域の活性化につながっているということですね。岡島さんとしては、これからの富田がこうなっていけばいいなという希望はありますか？
「昔は商店街に米屋、肉屋、魚屋などいろんな店がありましたが、最近は少なくなりました。だから飲食店だけでなく物販の店が増えればいいなと。それから、今日回ったお寺などの歴史をPRしながら、高槻駅周辺とはまた違った観光を盛り上げていきたい」

—富田らしい観光というのはどういうものでしょうか？
「駅から近いコンパクトなエリアの中に、さまざまな宗派のお寺や酒蔵が集まっているのは、なかなか珍しい。観光にいらっしゃる方が増えているので、あとは、史跡と商店街の店をうまくリンクさせて、ふらっと立ち寄ってもらえるような仕組みや環境作りをしたいですね」



筒井池は紅屋池とも呼ばれ、「昔は本照寺さんが写ってきれいでしたよ」と岡島さん。



好きなヒト & スポット



醤油を炊いて少し衣に含ませた若鶏から揚げは、油っぽさがなくサクサクの食感。ニンニクなしで白菜、キャベツ、ニラがたっぷりの焼餃子（写真は2人前）はヘルシーな味わい。



01

スポット

TAKATSUKI NA SPOT

中華料理 大元

昭和台町

夫婦二人三脚で50年以上。丹精し作る優しい味。

「吉川さんとは高槻料飲組合で一緒にいた時からのつきあい。なんでもおいしいですけど、特に唐揚げと餃子とチャーハンが絶品」。岡島さんがそう称賛する中華料理は、店主・吉川勉さんが、昭和43年から義姉が営んでいた店を手伝い始めたのがプロローグ。4年後には、妻・ミドリさんと二人三脚となり歴史を重ねてきました。「おいしさの秘密？ とにかく精魂込めて作ることですかね」と言う吉川さんの誠意ある言葉が、地元から愛される理由。

02

ヒト

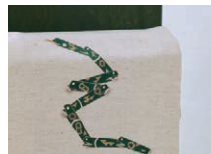
TAKATSUKI NA HITO

【寺川呉服店】 寺川喜代美さん・まりこさん

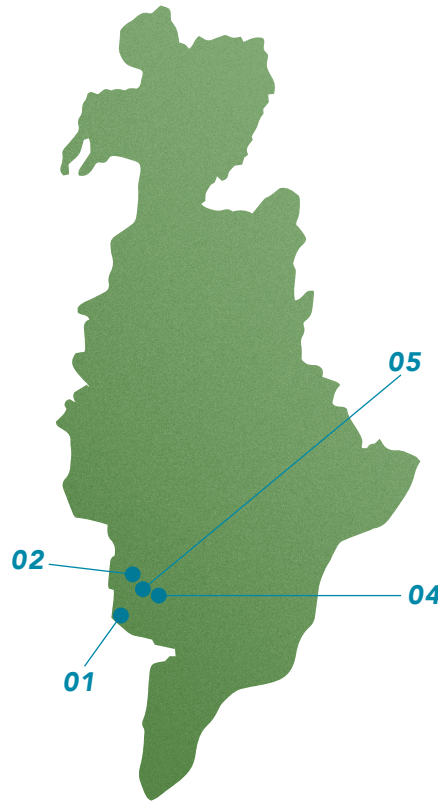
富田町

母から娘へと受け継がれる
ニッポンの文化・着物。

JR摂津富田駅と阪急富田駅の間、少し西に入ったところにある老舗呉服店。「昔ながらの店が減ってきている富田で、母娘でがんばっては」と岡島さん。母から店を継いだ二代目店主の寺川喜代美さんが娘のまりこさんと切り盛りします。日本の文化である和装をする機会を増やそうと、着物を着てお出かける「和の会」も主宰。【御料理 岡嶋】で食事会をしたこともあるそう。最近は、留学生など外国人の来店も増えてきているそうです。



「戦争により休んでいたこともありましたが、創業からは約100年経ちます。今の場所へは昭和41年に移転してきました」と喜代美さん。まりこさんの十代の娘さんも、時々着物を着るそう。



キャベツの千切りを添えたエビフライ。「毎日夕方にはキャベツを切っています。40年も続けていたらそりゃ上手になりますよ（笑）。平べったいのが切りやすいですね」と木下さん。



03

ヒト

TAKATSUKI NA HITO

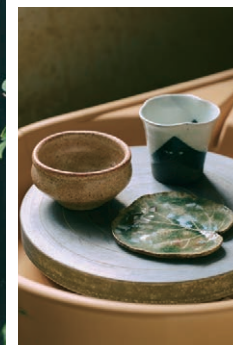
けさたと会 西田喜彦さん

富田の歴史や文化を
伝える観光ナビゲーター。

岡島さんが、「よく富田の歴史を教えてもらっています」という西田さん。けさたと会での活動の他、高槻の歴史・散歩の会「槻歩クラブ」や「たかつき市民カレッジ」の講師として、富田学を提唱、講演しています。「駅を降りた時に空が広い。これも富田の魅力の一つ。お寺や酒蔵はもちろん、駅から歩いてすぐの小寺池に、図書館やテラスがあって憩いの場所になっている。これも地元の自慢だと思います。長浜や近江八幡のように、富田を歴史に触れられる観光の街にしたいですね」



「いろいろやりたいほう」と言う昌彦さんの作品は自由で個性的で、いろんな表情を見せます。（写真下）庸子さんが手がける陶器は、日々使いたくなるような柔らかな印象の器です。



04

ヒト

TAKATSUKI NA HITO

富田焼[游騁窯] 天坊昌彦さん・庸子さん

富田町

それぞれの味を出しながら、
伝統の窯を守る陶芸家夫妻。

「富田焼があるのをご存じですか？ 一時期は、人間国宝の富本憲吉氏も窯に居住し創作したんですよ」と岡島さん。飛鳥時代にはあったと言われる富田焼は、一度廃れたが、大正14年に歴史学者の天坊幸彦さんが復興し、かつては登り窯もあったほど。今は孫の天坊昌彦さんと妻・庸子さんが工房を引き継ぎ、昌彦さんは青白磁などさまざまな技法を駆使した作品作りをし、百貨店の個展などで活躍。庸子さんは陶芸教室も開催しています。

05

スポット

TAKATSUKI NA SPOT

カフェトミヤ

富田町

地元の人がくつろぐ、フードもおいしい喫茶店。

店主・木下武さんが、父が営んでいたテラーを、昭和59年にガラッと方向転換し喫茶店に。「岡島とは同級生で5歳の頃からのつきあい。テラーが富田市場にあった頃もよく一緒にいました」と言う木下さんに、「オープンした頃は毎日コーヒーを飲みに行っていました。私よりもキャベツを切るのが上手い（笑）」と岡島さん。200gとボリュームたっぷりでごねて作るハンバーグなど、フードメニューを目当てに来店する常連客も多い。

