

## 鳥飼なす 一津屋うど 味舌むしろ

米作を中心としていた摂津市域でも、いろいろな商品作物も作っていました。中には鳥飼なすや一津屋うどのように、高級野菜として広く名を知られたものもありました。その他の商品作物としては、苺・ケシ・ツチ芋(里芋)・マクワウリ・菜種・綿花・木の芽・オオバ・クワイなどがありました。

農産物以外では、主として農家の副業で作られていた味舌むしろも、大阪の市場で高い評価を受けていました。その他、柳こうり・縄なども知られています。

どんなものをどれくらい作ったかは、需要などとの関係で時代によって変化したようです。や川は淀川の水が引き込まれていたのです。



### 鳥飼なす

鳥飼地区を中心に作られ続けてきた特産品。形が大きく実がつまっているので大阪の市場でも高級品として扱われた。大正から昭和初期にかけて最も盛んに栽培された。鳥飼村誌によると、昭和初期の栽培農家は60軒。昭和7年の収穫高は6,250貫(約25トン)。現在もわずかだが作られ続けている



### 一津屋うど

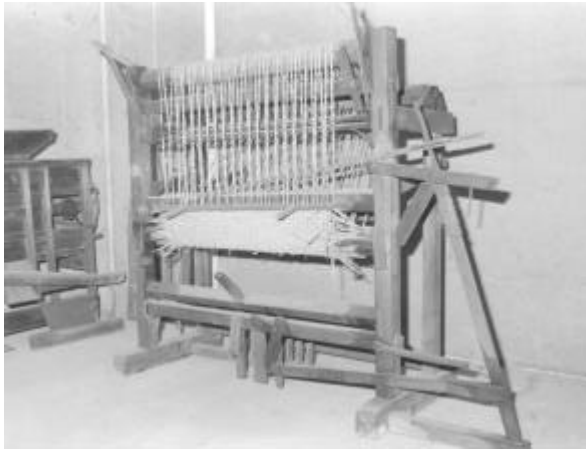
一津屋を中心に栽培されたうどは高級品種として全国的に有名で、九州にも出荷したという。

一津屋村誌によると、明治12年ですでに4,500貫収穫している。大正から昭和初期にかけて最盛期を迎え、昭和28年の洪水で苗まで全滅した

### うどガマ(小屋) 写真は 大正の頃

ワラで造ったたうど小屋の中に堆肥を積み上げて、その発酵熱を利用してうどを栽培した。だからカマで蒸すと言った。写真は 大正期のものと思われる





### むしろ機(はた)

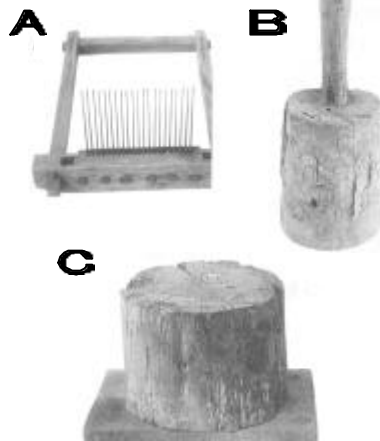
「味舌むしろ」は江戸時代から有名で、後には品質の信用度の高さから、大阪の市場では取引の基準として使われたという



縄ない機

### わら製品の手順

縄・むしろ・ぞうり・カマス・ふごなどのわら製品は、まず写真Aのわらすぐりでわらのシブを取り、BのよこづちとCのわら打ち台を使ってわらを打ってやわらかくしてから製品化する



### むしろで作ったカマス

モミを入れたり、種モミを入れて水に浸けたり、土を詰めて水防用の土ノウにしたりといろいろな使う



正雀のイチゴ狩り



## 思い出語り

- <ケシ> ケシは花が咲いた後に丸いケシ坊主が出来ます。ケシ坊主からにじみ出る汁を乾かします。これがアヘンという麻薬の原料です。麻薬といっても政府の管理下で医薬用に栽培されたものです。大阪府庁に持っていくと買い上げてくれました。
- <イチゴ> 苺狩りの宣伝ビラを、吹田や天六まで配りに行きました。ビラには「正雀よいところ」とか「新京阪で15分」などという文句の入った歌詞が載っていました。人寄せに漫才などの芸人も呼びました。でも、長くは続きませんでした。期待した日曜日に雨でも降れば、全部ジャム行きで、商売にならんことがあるのです。
- <柳コウリ> ドタ(泥田)の稲を刈ったあとに、柳の新芽を挿しておくのです。翌年の菜種の花の咲く時分に、伸びた新芽を刈り取ります。それを持って帰って皮をむくと、柳コウリという入れ物を作る材料になります。

