



「花相」と称される高貴な花
芍薬しゃやく

芍薬は、シベリア、中国、モンゴルを原産とするボタン科の多年草です。日本には平安時代以前に薬用として渡来した後、観賞用として多数の園芸品種が造られてきました。
5〜6月の初夏に咲き「立てば芍薬、座れば牡丹、歩く姿は百合の花」という都逸があるように高貴な雰囲気漂わせています。花の形が見事なことから、牡丹が「花王」と称されるのに対し、花の宰相「花相」と呼ばれるほどです。

一重咲き、八重咲きのほか、雄しべが花びらに変化した翁咲きや手まり咲きなど、さまざまな種類があります。
花言葉は「恥じらい」「はにかみ」です。夕方になると花を閉じてしまうことから付けられたとも言われています。
大阪府内では、花博記念公園鶴見緑地（大阪市鶴見区）、長居公園シャクヤク園（大阪市東住吉区）、久宝寺緑地シャクヤク園（八尾市）などで観賞することができます。

5/1	水	メーデー 八十八夜
3	金	憲法記念日
4	土	みどりの日
5	日	こどもの日 立夏 大安
8	水	世界赤十字デー
9	木	大安
12	日	母の日
15	水	大安
20	月	小満
21	火	大安
27	月	大安
31	金	世界禁煙デー
6/1	土	気象記念日 衣替え
2	日	大安
4	火	歯と口の健康週間（～10日）
5	水	芒種
6	木	大安
10	月	時の記念日 入梅

5月 シティ信金行事予定

- クールビズ 10月31日まで
- シティ信金写経会
8日 午前9時から 奈良西ノ京 薬師寺にて
- 内外情勢調査会
大阪シティ支部5月例会
10日 正午から 帝国ホテル大阪にて
講師は 笹川平和財団上席フェロー 渡部 恒雄 氏
- シティ経営者クラブ総会
16日 午後5時から ホテルニューオータニ大阪にて
講師は ジャーナリスト、公益財団法人 国家基本問題研究所 理事長 櫻井よしこ 氏
- シティトップランナークラブ総会
6月3日 午後5時30分から
ホテルニューオータニ大阪にて
講師は 作家 江上 剛 氏
- 地元への奉仕活動（清掃）
全店舗で実施



Monthly essay



魚 街 道

目

には青葉山郭公初鯉おなじみの句である。江戸時代初期の俳人山口素堂が詠んだ。季語を重ねるのが俳句の常道とされるが、素堂は三つも並べた。見て・聴いて・味わって、初夏を全身で受け止めている。300年後の今の季節感にピッタリ一致することに驚く。

初鯉は江戸で人気を集めた。中でも高値で取引されたのが「夜鯉」だったと言われる。鎌倉、小田原辺りで釣った鯉を早飛脚で江戸へ運ぶ。到着は当然夜になる。が、活きの良さは折り紙付き。幕末の記録には「一尾値金二三両に至る。小民も争ひてこれを食べ」とある。鎌倉街道は初鯉街道と呼ばれた。同じ夏の魚、鯖も街道を作った。江戸初期に築かれた鯖街道である。若狭国小浜（福井）で水揚げされた鯖は「一塩」され、人や馬に担がれて京に運ばれた。

足場の悪い山間部を走破するのに要したのは一昼夜。塩加工が施されたとはいえ鮮度はピカイチ。「若狭もの」「若狭一汐」として都の人たちの人気を集めた。「初鯉街道」に「鯖街道」。穫る人、運ぶ人、売る人、食べる人、いずれであれ、日本人が古くからいかに「鮮度＝味」にこだわりの努力を惜しまなかったか。そして魚が好きであったか。魚と日本人の一朝一夕ではない関係の重みを改めて痛感せざるを得ない。

外国人に寿司が人気であることは今更ではあるが、農林中央金庫が昨年4月、訪日外国人男女5カ国1200人に行った日本食に関する調査がドンピシャで面白い。
〈初めて食べた日本の料理で最もおいしかった1位「寿司」／最もおいしかった食材の1位「生魚」／食について驚いたこと・感心したこと1位「味がおいしい」〉

「おいしい」／日本食が好きな人9割超。好きな理由1位「味」、2位「食材が新鮮」、3位「健康によい」／「自国で最も食べたいと思う日本の食品・食材」1位「魚（マグロ・カツオ・サバ・イワシ）」／「また日本に行ったら何が食べたいか」1位「寿司」……
「コンベア旋回式食事台」を取り付けた元禄寿司が近鉄・布施駅前オープンしたのは1958（昭和33）年。回転寿司第1号である。アサヒビール吹田工場で、ベルトコンベアで運ばれるビール瓶を見て得た着想を東大阪の鉄工所に持ち込んで完成にこぎ着けた。
伝統的な寿司文化、食文化の裾野を広げ、大衆化、国際化を促した回転寿司。コンベアの回転を可能にしたのは、三日月形の鉄板の微妙な組み合わせだった。至るところにたゆまぬ創意工夫があって、初鯉街道、鯖街道につながっている。（わ）