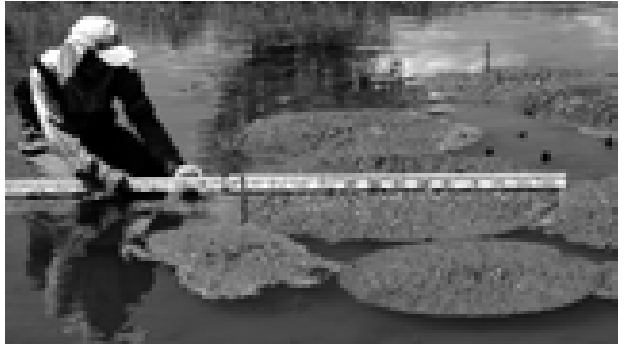


姿消したオニバスが復活

夏には昆陽池で見られます



直径1.5メートルに成長したオニバス=昆陽池公園で

伊丹市から姿を消していたオニバスが「伊丹の自然を守り育てる会」によって復活した。夏には昆陽池で最大直径1.7メートルまで育ったオニバスが見られる。

オニバスはスイレン科に属する1年生の大型の水草。特徴はその大きな葉で、直径2メートルを超えるものもある。葉の表裏や茎にはするどいトゲが無数に出ていて、なかなか素手ではさわれない。一方、花は直径3〜5センチ程度と小さいが、きれいな紫色をしている。

この植物、日本では古くから知られており、「みつふぶき」「みずぶき」などの古名がある。また、オニバスは各地のため池などに自生していたが、池の埋め立てや水質汚染などの影響で激減。現在、環境省レッドリストでは絶滅危惧Ⅱ類（VU）に、また生物多様性いたみ戦略では伊丹の貴重な生物リストAランクにそれぞれ指定されている。

伊丹市鴻池地区の黒池・西池は阪神間唯一のオニバスの自生地として有名だったが、平成14年（2002）以降は発生が確認されなくなった。そこで、伊丹の自然を守り育てる会は平成17年、池の改修工事の際に土の中から15粒の種子を探し出し、その種子を栽培することでオニバスの保護・増殖に取り組み始めた。翌年から、市の協力を得て、昆陽池公園

の一部で再生に取り組んでいる。村上敦子副会長（67）は「オニバスの発芽率は約1割程度。発芽しても生育しないことも多々ある。せっかく育ってきても、若い葉柄がアメリカザリガニやアカミミガメに食べられたり、水辺一面にアゾラやナガエツルノゲイトウなどの侵略的な外来植物が広がってきて、オニバスの成長が阻害されることもある」と、取り組みの難しさを語る。しかし、「伊丹には山も海もないが、まだ身近な自然が残っている。私たちのオニバス再生への取り組みが伊丹の自然再生の一助となれるよう今後も頑張っていきたい」と意欲を見せている。

平成22年から毎年8月末ごろに昆陽池公園で「オニバス現地観察会」が開かれており、今夏も開催の予定だ。

現代人物



幼いころ、公園でゴム動力のクラフト飛行機で遊んだのをきっかけに、飛行機に興味を持った。大学在学中は模型飛行機の作成に没頭、日本代表でUコン（2本のワイヤーを使ってコントロールするエンジン付き模型飛行機）の世界大会に出場するほどの実力者だった。そんな吉川さんが職場の仲間声

写真協力=西田写真館

「大空への飽くなき挑戦」

人力飛行機設計 吉川俊明さん(61)

を起用して出場し見事、総合優勝に輝いた。3年後、日本人女性初の人力飛行に成功、日本航空協会の公認記録（直線距離・滞空時間）を樹立した。女性パイロットによる人力飛行の公式記録は世界でも2番目に当たり、その飛行機は「かかみがはら航空宇宙博物館」に展示・永久保存されている。鳥人間コンテストには初優勝以降6年連続出場し、18回大会を最後にFAI（国際航空連盟）の記録挑

(村上有紀子)

老舗探訪

白玉屋

〒664-0851 伊丹市中央1-9-21 ☎072-782-2455



昭和27年創業当時の風景

白玉屋は伊丹で最も古い「立ち呑み屋」である。外城（現在の伊丹3丁目付近）の鈴木酒店三代目、故・鈴木清さんが昭和27年（1952）に伊丹市中央1丁目創業した。創業当時の阪急伊丹駅は、現在の位置より約150メートル南東にあり、白玉屋はその前にあった。駅前立地のうえ、当時は立ち呑み屋が珍しかったことから、連日繁盛した。客はボーカルグループのダークダックスよろしく体を斜めにして呑むのが普通であった。

落語家の故・2代目桂枝雀さんも学生時代からの常連で、落語家として大成した後も通っていた。創業者は無愛想でおおよそ客商売には向いていないように見えた。

(辻野文三)

しかし、オヤジが考えたメニューは茶目つ気たつぷり。「夏夏夏夏夏夏夏夏夏」「夏夏夏夏夏夏夏夏夏」「夏夏夏夏夏夏夏夏夏」などほんの一例である。それぞれ何を表すかわかりにくいですか。実は、夏が10個で納豆、傷が4個で生寿司、可が2個で蟹（カニ）となる。お客さんに「これ何？」と聞かれると、うれしそうに種明かししていた。

この名物オヤジについて常連さんの間では、「頑固やつたなあ」「怖かったなあ」などと今でも思い出話が行き交う。

今は創業者の義妹が店長として切り盛り。周囲には新しい呑み屋が増えたが、昔ながらの立ち呑みスタイルを守りつつ、メニューを工夫して営業を続けている。目指すは「細く長く」である。

希少糖配合のハイテク甘味料

松谷化学のレアシユガースウィート

市内にあるでんぶんの国内トップメーカー、松谷化学工業（北伊丹5）の「レアシユガースウィート」という商品を「存知だろうか。最近話題の希少糖を使った製品。



レアシユガースウィート（左）とバインファイバーW =「松谷のお店」で

希少糖は自然界に微量しか存在せず、人間に有効な生理作用を持つていながら、商品化して流通させることは困難だった。しかし、平成25年（2013）、香川大学の何森健教授との長年の共同研究によって大量生産が可能となり、香川県内にある同社関連会社の工場生産・出荷されている。トウモロコシなどのでんぶんから作られた「ブシコース」などの希少糖類を13〜15%含むシロップ（液糖）で、「ぶどう糖」「果糖」「希少糖」のそれぞれを長所を生かすようバランス良く作られている。砂糖に近い甘みを持ちながらカロリーが極めて低く、肥満防止効果などが指摘されている。

(齋藤芳弘)