

## 「天満天神の水」

江戸時代の大阪三郷（天満組・北組・南組）には、四百五十九戸もの酒造家が営業しており、このうち天満組に属したのは百三十五戸でした。三郷のうち天満組の家数（人口）は北組・南組の半分以下でしたから、天満組における酒造家比率は、北組・南組の二倍近くあったこととなります。このことは、三郷の中でも天満の水質が良かったことを示しています。殊に天満堀川の川岸には酒造家が多く、酒作りの季節には、洗米による白水のため、堀川は真っ白に染まったと伝えられるほどです。

そして、天満組のなかでも、当宮境内の「天神水」は、「千日前の福井の水」「道頓堀の秋田屋の水」「聚楽町の愛宕の水」とともに「大阪四カ所の清水」と賞され、評判の美味でした。

たとえば中之島にあった延岡藩（宮崎県）の蔵屋敷では、参勤交代の途次に藩主が滞在する際には、わざわざ天満宮から「天神水」を取り寄せて藩主の飲食に供したほどです。

しかし、近年は地域の閑癸や地下鉄の開通に伴い地下水は涸れ果て、境内南にその名残を伝えるだけとなりました。そこで、昨年より天神橋筋商店街と関西大学の御協力により、「天満の名水」を復活するためのプロジェクトが立ち上げられ、八月から当地で試掘を行いました。その結果、極めて良質な清水が湧出し、御神水「天神の水」として大切に利用することの見通しがたちました。往時の美味をご賞味いただければ幸甚に存じます。

大阪天満宮

宮司 寺井 種伯