

niponica

看日本

にほにか

no. 37



• 特辑 •

大阪, 一个在交流中发展的城市



上：大阪城公园，护城河以天守阁为中心环绕于四周。（摄影：Getty Images）
封面：土佐堀川的夜景
（摄影：Nicolas Wauters）

• 特辑 •

大阪，一个在交流中发展的城市

举世瞩目的国际化城市——大阪，在各种各样的交流中繁荣发展。水路与陆地交错互融，人与物在这里相汇，多样文化在这里交织绽放。

目录

- 04 水都大阪的景色
- 08 人与物的相遇，开创了大阪的历史
- 10 商业城市的历史传承
- 12 大阪式交流场所一探
- 14 博览会推动着城市的发展
- 16 尽享日本美食
御好烧、章鱼烧、串炸
- 20 散步看日本
堺
- 24 日本特产
泉州毛巾

本刊的刊名“にほにか (niponica)”源于“日本”的日语发音“Nippon”。“にほにか (niponica)”是向世界广泛介绍现代日本社会、文化的杂志，除了日文版以外，还有英文版、西班牙语版、法文版、葡萄牙文版、中文版、俄文版、阿拉伯文版，共以8种语言出版发行。

no.37 R-061219

发行：日本国外务省
邮编100-8919 东京都千代田区霞关2-2-1
<https://www.mofa.go.jp/>

水都大阪的景色

大阪自古以来就是一个繁荣的经济中心。支撑着其发展的，是连接着大海的贸易基地大阪湾以及城市中密布的用于物资运输的水路。虽然往日的面貌在不断变化，但在河川围绕城市中心的这一独特地形中所形成的水陆交错的城市景观至今依旧。



大阪湾的夜景。画面远处的高层建筑群是大阪的市中心。
(摄影：PIXTA)

1
堂岛川
土佐堀川

流经北侧的河流是堂岛川与土佐堀川。两条河平行流淌，之间夹着东西延伸约3公里的中之岛，并在西端汇合。中之岛周边自古以来就是商业的中心地带，如今，历史建筑以及在经济上发挥着重要作用的高层建筑群鳞次栉比。
(摄影：水都大阪Consortium)



大阪的
“水之回廊”

在大阪的中心区域，河流环绕成一个正方形。这种世界上少见的地形被称为“水之回廊”，它是水都大阪的标志。



3
东横堀川

流经东侧的东横堀川，是约400年前开凿的大阪最早的运河。阪神高速公路的高架桥下的这个围起的空间，现在被利用为水上娱乐场所，它作为城市中的休憩场所备受众人青睐。
(摄影：β本町桥)

4
大阪城公园

大阪城公园位于流入“水之回廊”的大川的沿岸。其中央矗立的天守阁，是在十六世纪城堡建成后曾被烧毁而于二十世纪重建的。人们可以乘坐“御座船”在城堡内的护城河上巡游，这一水上游览项目很受欢迎。
(摄影：PIXTA)



2
木津川

流经西侧的木津川，是从土佐堀川岔出向南流去并与道顿堀川汇合的河流。其流域距离大阪湾较近，曾作为工厂区域而获得发展，而近年来，这一带也建起了商业设施以及住宅公寓。
(摄影：水都大阪Consortium)



5
道顿堀川

流经南侧的道顿堀川是十七世纪初开凿的运河，它流过NANBA (难波) 等热闹的繁华街区。近年来，因水质的改善以及步行街的修建，吸引越来越多的人来这里乘坐游览船或散步，欣赏五光十色的霓虹灯饰。
(摄影：Shutterstock)



人与物的相遇, 开创了大阪的历史

自古以来就作为海陆要道而繁荣昌盛的大阪, 其历史的形成建立在各种各样的人与物的往来以及不同文化交织的基础上。



左:《浪花名所图会 杂喉场鱼市之图》(收藏:国立国会图书馆)
右上:在佛教传入日本的六世纪建造的四天王寺(摄影:PIXTA)
右中:在高层建筑群中保留至今的大阪时代的建筑——DAIBIRU本馆(摄影:PIXTA)
右下:中之岛公园的河边人头攒动。(摄影:水都大阪Consortium)



歌川贞秀的《浪速天満祭》, 描绘江户时代大阪的水岸边的熙攘景观。(收藏:大阪府立中之岛图书馆)

在大阪这块土地上, 自古以来就有着频繁的人与物的交流, 而这些交流的开创性融合, 孕育出了新的文化。大阪面向平静的海湾, 并通过河流与京都、奈良等政治中心相互连接, 来自各个方向的诸多干道也在这里延伸。因长久以来一直是交通的要道, 这一地理环境促使了人与物的种种邂逅, 并培育出了创造新文化的土壤。

大阪作为交流的结点的历史, 始于五世纪左右修建的难波津(大阪港的古称)。难波津是当时外交使节的出发地, 是通向世界的门户。当时交流与贸易昌盛, 海外来访者也很多, 作为国际交

流的一大基地, 大阪开始日趋繁荣。日本第一座官寺“四天王寺”也建在难波津附近。接受了佛教这一新的价值观并形成了自身的文化, 大阪的这一历史过程可以从难波津找到端绪。

人与物往来频繁的大阪, 在江户时代(1603~1868)获得了进一步的飞跃。十六世纪完成了全国统一大业的丰臣秀吉建造了大阪城堡, 战乱中, 城堡周边的街区被烧毁, 之后, 江户幕府使商人与工匠集中移居城堡周边街区, 并在街区中布设水路, 从而建设起了一个商业城市。当时城中还架设了诸多桥梁, 由此还有“浪速(NANIWA)

八百八桥”之说, 人们乘船欣赏四季变幻的水边风景。同时, 大阪还推进建设通往日本各地的海路, 不仅与江户(现在的东京), 各种航线还将大阪与以北海道为主的远方各地相互连接, 从而使大阪发展成为一个被称为“天下厨房”的物流基地。

进入近代后, 大阪更获飞跃。在纺织业等工业增长的背景下, 大阪扩大了市区、增加了人口, 一跃成为超越东京的日本规模最大的城市。作为与纽约、伦敦、巴黎等并驾齐驱的大城市, 大阪被称为“大大阪”, 极尽繁荣。这时, 时尚的城市文化开始流行, 特别是独具匠心的近代建筑开始

出现。这些建筑物很多保留至今, 成为向后人讲述当时大阪发展的珍贵遗产。

进入1930年代后, 为大阪的发展做出了贡献的很多水路, 因水质的恶化以及陆地交通的发达而被填埋。而到了1970年代, 大阪开始积极改善河流水质, 并在2001年启动了振兴“水都大阪”的项目措施。近年来, 大阪修建了沿河步行街以及亲水性较高的公园, 在桥上点亮灯饰, 在河滨举办各种活动, 努力利用河滨的环境活跃城市氛围。水都将再次谱写人之往来的新的故事篇章。

商业城市的历史传承

商家之地所培育的海带与药的文化，其传统正在被年轻一代所继承。

摄影●栗原论



1. 土居店主说他将努力保护与培育海带文化，并将其传给下一代。 2. 除了极品北海道产“真海带”之外，“昆布土居”还经营例如“十倍出”等独自开发的商品，只要用开水将“十倍出”进行稀释，就能做出正宗的DASHI。 3. 土居店主在帮忙捕捞海带。（提供：昆布土居） 4. 使用海带DASHI的炖煮菜肴，风味佳美，味道润和。（摄影：PIXTA） 5. “昆布土居”店铺坐落在保留着古老街区建筑的空堀商店街。

让大阪的海带文化走向未来

江户时代（1603～1868）的大阪，作为物流与商业的中心，其繁盛程度堪与江户（现在的东京）媲美。而其发展的推动力之一，就是北前船（江户～明治时代日本海海运中的北方轮船）。从北方的虾夷（现在的北海道）经由日本海、濑户内海的港口到达大阪的海运船，为大阪带来了日本全国的名产品与特产品。

“海带”就是当时船运的一种物资。海藻是作为日式餐肴之基础的“DASHI”（高汤）的来源。大阪汇集着高质量的海带，同时，由于大阪属软水土质，软水能使“DASHI”风味更佳，因此，从高级日式餐馆到平民的日常餐桌，都讲究“DASHI”的风味，一种海带文化在大阪扎下了根。

“昆布土居”，是1903年创业的老字号海带专营店。第四代店主土居纯一，以独到的识货眼光严格进货，经销深度熟成的高质量海带。土居店主亲自前往产地北海道，并为生产商提供援助。近年来，因渔民后继乏人以及全球暖化的原因，海带产量在减少，加之饮食生活的变化，海带的存在感日渐淡薄，土居店主为此感到遗憾。“不过，如果懂得海带的真正风味，就会明白必须要让这种文化留存下去。”精心熬制的海带高汤，味甜品高，自然的风味沁人心脾。“海带DASHI是大阪乃至日本所拥有的享誉世界的文化。首先要让大家了解它的优点。”



1. 吉川说，听说自己参与研究的药物发挥了作用，由此感受到工作的意义。 2. 用于药物计量的天平（远上）与砝码。砝码也成为现在的盐野义制药公司的标识。 3. 十九世纪左右的解热镇痛药的纸标牌，第二代业主盐野义三郎的收藏品。

以“药街”为豪，挑战新药的开发

距离大阪市中心梅田很近的道修町，办公大楼林立，自十七世纪起，这条街上药材批发店鳞次栉比，人来人往。据说曾有一个时期，道修町一手掌控着药品的质量管理以及定价等，所以，日本全国的药物都汇集于此地。现在也有很多制药公司在这里设立了基地，道修町因而成为著名的“药街”。

创立于1878年的盐野义制药公司也是其中一家药商，一个以高超的药物创发技术而从道修町跃向世界的企业。吉川ARISU是在该公司医药研究中心从事病毒传染病治疗药物创发的研究员。她的工作是对从药物创发的早期阶段到产品化为止的药物效果进行验证。“因为我的

工作关系到人的健康，所以不可疏忽大意”。追求准确以提供安全的药物，这是公司从创业时期开始的座右铭。注重信用与可靠，是药商引以为豪的，如今的吉川也在继承这一传统。

经历了世界性传染病的流行，吉川说她强烈地想为传染病的应对做贡献。“我想开发一种能提高人体免疫力的新药，从而帮助因传染病症状及后遗症而痛苦的人们。”述说着自己的理想的吉川，目光中饱含真诚与温暖。

大阪式交流场所一探

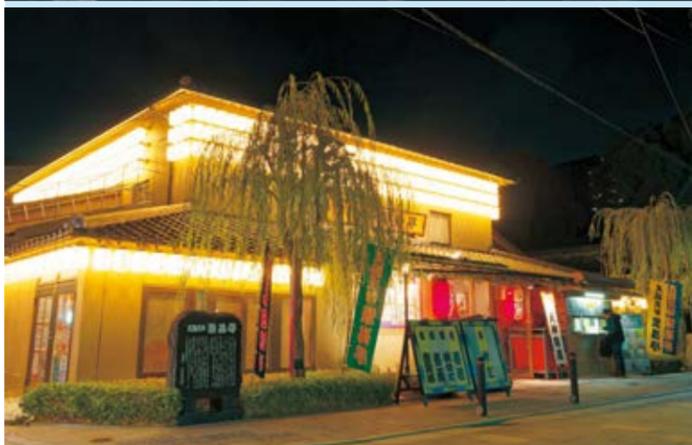
作为一个在交流与互动中发展的城市，大阪有一些特别的地方，人们喜欢在那里聚集，一起欢乐地聊天、说笑，或是享受自己的兴趣爱好。

摄影●栗原论、PIXTA

可以轻松参与的交谈场所

“超级缘侧”（HYPER ENGAWA）是一个自2019年起连续举办了300多次的交谈活动，位于大阪的中心地带梅田的北面、至今仍保留着旧时平民街区风情的中津是这一活动的主要举办地。所谓“缘侧”，在日语中指的是日本民居中连接户内与户外的犹如露台一样的空间，使用“缘侧”一名是为表示外人也可轻松靠近的意思。这一交谈活动，主题多样，从地区的经济问题到音乐话题等，人们可以在喜好的时间里轻松随意地来这里，与聚集的人们共同交流。“超级缘侧”是人们有缘相会的一个特别场所。

下：活动地点使用大楼的半地下场地，空间开放。
远下：人们在谈论大阪的街区建设。（两张照片均由“超级缘侧”提供）



观看已成传统演艺的“搞笑喜剧”

大阪的方言，与搞笑或诙谐很投缘。原因在于大阪的搞笑艺术可以追溯到据说是十七世纪左右起源于大阪的“落语”。“落语”是日本的一种传统曲艺，由一位演员单口讲述幽默诙谐的喜剧故事，并利用自己的肢体动作来扮演故事中的不同角色。

“天满天神繁昌亭”每天都有使用轻快、爽朗的大阪方言表演的“上方落语”，无论白天或夜晚，剧场的观众席上始终坐满了前来欣赏搞笑艺术发源地的正宗搞笑喜剧。

远上：大阪方言轻松有趣的故事讲述，令人不由自主地被吸引住。
上：夜晚亮起1500盏灯笼。



在有着传统的俱乐部里下棋

在大阪的平民街区曾经存在过很多“会所”，那里是围棋、将棋（日本象棋）等传统的棋盘游戏爱好者聚集的地方。自称关西名人的传奇棋手坂田三吉（1870～1946）也曾活跃在这里，街区的将棋会所很长时期一直是热气腾腾。近年来会所锐减，而在会员制的“大阪俱乐部”，仍然聚集着一批兴趣热情始终不减的将棋爱好者。曾经的商界白领如今在这里拼比棋艺。

下：将棋爱好者们聚在一起，兴致勃勃地一比胜负。（提供：大阪俱乐部）
远下：“大阪俱乐部”的建筑在叙述着大阪发展成为凌驾于东京的大城市的荣耀历史。



会让人留连忘返的休憩空间

大阪府的咖啡店（日本人也称之为“喫茶店”）的数量为日本全国之最。据传因为咖啡豆曾经是从近邻的贸易港神户进入日本的。较之咖啡连锁店，大阪的个体经营的咖啡店更有人气，这也是大阪的特点。名为“喫茶Sunshine”的咖啡店，餐食菜单内容丰富，很多常客不仅来这里休息，也在这里享用早餐与午餐。因环境舒适，客人会在这里聊上很长时间，或与初次相识的人敞开心扉。咖啡店是适合大阪人享受悠闲或聊天时光的休憩场所。

上方照片上：店内优雅恬静的装饰色调与柔和的灯光令人轻松惬意。
中：复古式的店铺门面也受年轻人的好评。
下：手工烘焙的松软的“松饼”很有人气。



左：第五届内国劝业博览会全景详图
(收藏：尼崎市立历史博物馆)

右页上方：1970年举办的为期183天的大阪世博会的景象。这是在亚洲举办的第一个国际博览会，世界上77个国家参加了此届博览会。在位于万博纪念公园内的纪念馆“EXPO'70展馆”，可一窥当时之盛况。同时，以冈本太郎的设计而建造的“太阳塔”的内部现向公众开放，预约者优先。(左。提供：大阪府) 位于万博纪念公园内的综合型设施 EXPOCITY (右。摄影：PIXTA)



博览会推动着城市的发展

自十九世纪以来，大阪举办过各种各样的博览会，每一次举办都推动了城市的产业与文化的发展。

在博览会旧址上诞生的繁华街区

大阪南部的繁华街“新世界”，每天人流如织。“新世界”的历史始于1903年的“第五届内国劝业博览会”。在以产业振兴为目的展示日本国内外最新技术的这一博览会上，出现了当时罕见的带电梯的瞭望塔以及夜间照明灯等，并成为人们关注的话题。据说当时有453万名参观者蜂拥而至。博览会结束后，在其旧址上建起了现在的天王寺公园以及内有作为大阪地标的通天阁的游乐园“RUNA PARK”。虽然RUNA PARK仅仅10年就关闭了，但后来又作为拥有

诸多娱乐设施的游乐场而得以发展，当年博览会的热闹氛围也一直保持至今。

城市标志的诞生与交通网络的扩充

1925年举办的纪念大阪市区版图扩大的“大大阪纪念博览会”以及1948年举办的以期二战后振兴的“复兴大博览会”等，其中对大阪的城市产生特别大的影响的，则是1970年举办的“日本万国博览会（大阪万博/EXPO'70）”，这是日本举办的第一个国际博览会。

距离大阪市中心以北约13公里的千里丘陵，成为1970年国际博览会的会场，以“人类的进步与和谐”为主题而设置了各种各样的展览场馆，吸引了6400多万参观者。大阪万博闭幕后，结束后，广阔的场馆旧址被整建为万博纪念公园，作为主题馆的组成部分而建的“太阳塔”被保留下来，并修建了用于展览日本国内外的民俗学及文化人类学资料的“国立民族博物馆”。近年来，这里还建起了由多种体验型设施及购物中心所组成的大型综合设施，很受民众的欢迎。

因博览会的举办，交通运输网络也得到整建与完善。新开设的“北大阪急行电铁”就是其中之一，这条线路每天将博览会参观者从大阪市中心运送到会场所在的千里丘陵。世博会结束后，它成为大型住宅区“千里新城”的居民们日常生活不可缺少的交通工具，并一直持续至今。

面向未来的城市建设

——EXPO 2025 OSAKA, KANSAI, JAPAN

大阪即将举办“2025年日本国际博览会（EXPO 2025 OSAKA, KANSAI, JAPAN）”，目前，会场周边正在修建宽阔的道路，并延长了地铁线路，建造了新的车站，主要车站的装修也在进行之中。作为这次博览会会场的梦洲，是大阪湾上的一个人工岛屿，会场的设计特征在于充分利用了水都大阪特有的水边环境。

大阪曾因博览会的举办而繁荣发展。今天，以新一届国际博览会为契机，大阪将会进一步成为一个无论对城市居民还是对外来游客来说都更具魅力的城市。



远左：绘有RUNA PARK与初代通天阁的明信片。初代通天阁在战火中被烧毁。(收藏：明信片资料馆)
左：以通天阁为中心的街区“新世界”。现在的通天阁是1956年重建的(摄影：PIXTA)

右页下方：千里新城的居民们日常生活中不可缺少的交通工具——北大阪急行电铁(左。摄影：PIXTA) 2025年日本国际博览会（EXPO 2025 OSAKA, KANSAI, JAPAN）会场“梦洲”的完工示意图(右。提供：2025年日本国际博览会协会)



街头让人心念的大阪快餐

御好烧、 章鱼烧、串炸

摄影 ● 栗原论



左页：御好烧（前侧）、葱烧（中）、墨鱼烧（右）。店员在客人面前的铁板上进行烹饪。

远右：把面糊与配料掺和后，放在铁板上整理成圆形（右）后慢慢地烤，烤好后抹上酱汁等。

下：已经经营了50多年的“味乃家”。吧台座上总是一片笑声，常客们喜欢与女掌柜空山聊聊天。



大阪，不仅是各地食材集散的一大物流基地，同时也曾经是一个富庶的生产基地，面向大阪湾的水域有着丰富的海产，近郊的河内平原是当地农作物的产地。后来，随着大阪逐步发展成为经济的核心城市，通过被商人们用作社交场所的餐食店，大阪的饮食文化开始蓬勃，而茶道的兴盛也成为了一种助动力。大阪确实已经确立起了其作为“食之都”的城市地位，而让“食都大阪”扬名世界的，还是要数章鱼烧、御好烧等这些平民食物。

对于崇尚经济合理性的大阪人来说，美味好吃，是理所当然的，其次必须价廉。避开毫无意义的浪费，以快捷为最大价值。而能满足这一切要求的，就是大阪的快餐美食。

铁板现烤的美味 御好烧

用DASHI（高汤）将小麦粉溶开，掺入肉类、海鲜及大量的卷心菜，烧烤成扁平状即成，然后蘸着咸甜味的酱汁吃，这就是“御好烧”（OKONOMIYAKI）。关于其起源，众说纷纭，一般



远上：往排列着圆形凹洼的专用铁板上倒入面糊，然后不时地翻转，以烧烤成球状。
上：淋上酱汁或蛋黄酱等即成。
右：一路走一路吃章鱼烧，特别有味道。
(采访协助：TAKO家道顿堀KUKURU)



认为其最早出现是在第二次世界大战前后关西街边的食摊上。大阪人在日常生活中经常吃御好烧，或是在家里利用喜好的食材动手制做，或是去街上很多个体经营的专卖店吃。

如果想品尝正宗的口味，建议你去专营店，在那里，你可以坐在烧烤铁板前直接品尝现烤出来的御好烧。店里也有其他种类供选择，例如以大量青葱代替卷心菜的“葱烧”，或是将面浆与作为配料的墨鱼摠在一起烤的“墨鱼烧”等。大口吃着带浓厚酱汁味的美食，一边与围在烧烤铁板周围的人们一起欢乐地聊天，这就是专卖店特有的情趣。

大口大口地边走边吃 章鱼烧

与御好烧一样，在用小麦粉调成的面糊里加入切成大块的章鱼作为配料，然后烧烤成圆球形，即成“章鱼烧”(TAKOYAKI)，它也是典型的大阪快餐。繁华的街道上常可以看到在店铺前烧烤章鱼烧的景象，而此番景象与章鱼烧刚出现时一模一样。走在街上，被一阵香喷喷的气味所吸引，看着手艺人娴熟的手法，着迷的你终会情不自禁地想买来尝尝。一口大小的章鱼烧，最适合边走边吃。对着炙热的章鱼烧吹气，一边大口大口地吃，这已成为大阪街头的有名景观。



左：放入油里，使其在油里翻滚，一直炸到面衣变色为止。
上：品尝鹌鹑蛋、香肠、虾等各种食材的串炸。
上右：蘸着桌上的酱汁中吃。
下左：坐在吧台席上享用眼前刚出锅的串炸。
下右：富有个性化的串炸店的外景
(采访协助：串KATSU DARUMA)



与边上的食客并肩而吃 串炸

品尝大阪的快餐，“串炸”(KUSHIKATSU)也是不能错过的。把一口大小的食材串插在杆子上，蘸上调制成糊状的面粉与面包粉，然后油炸而成。除了肉类、海鲜类、蔬菜之外，也使用奶酪、鸡蛋、香蕉等各种不同的食材。把刚炸好的串炸放入餐桌上装满酱汁容器里，裹上酱汁后吃。

据说串炸最早时是站在食摊边吃的，食客们站在一个很小的空间里吃着串炸。为保持共用酱汁的卫生，店主还订出了“禁止第二次蘸酱”的规矩。最近的串炸专营店虽然也设置了餐桌席位，

但人们还是喜爱站在柜台边吃的那种轻松氛围。吃的时候还不忘顾及边上的客人，大家一起说说话，一起品尝刚出炉的美食，这或许会让你更有一种融入大阪的感觉。

便宜、快捷、美味，也使初次见面的人拉近了相互之间的距离。凝聚着大阪魅力的御好烧、章鱼烧、串炸，带你领略这座城市的勃勃生气。



一个向世界开放的
商家之城

堺

在与海外的交流中，堺日益而繁荣昌盛，并在十六世纪时成为一个自治城市。其丰富的文化与进取的精神一直传承至今。

摄影 ● 栗原论、Aflo、PIXTA



1. 矗立在堺旧港的“旧堺灯台” 2.“方违神社”是掌管方位的神社，人们来这里参拜，祈求旅行与移居的平安。 3.“百舌鸟古坟群”中格外引人注目的“大仙陵古坟（仁德天皇陵古坟）”（摄影：堺市） 4. 旅游爱好者务必携带的方违神社的“旅行安全护身符”



乘坐从新大阪站向南行驶的电车，约30分钟就来到大阪府内人口仅次于大阪市的大城市——堺。这是近畿地区首屈一指的工业城市，临海地带建有最先进的工厂，自古以来，堺就在与海外的频繁交流中谱写着其灿烂的文化历史。

因其位于旧时地方行政区域的摄津国与和泉国两地之“境”，故得“堺”（SAKAI，与“境”同音）之地名。堺的“方违神社”，因位于包括河内国在内的

三国边界，故而被人尊崇为不属任何一地的、无方位的圣地。堺的南侧是四世纪后半期到六世纪前半期建造的44座坟墓，即被列为世界遗产的“百舌鸟古墓群”地带。其中全长约486米的“大仙陵古坟（仁德天皇陵古坟）”，是世界上最大规模的坟墓之一。据说堺这个地方是通往东边都城的道路的交通要冲，很多海外使者来往于此。坟墓的宏伟规模想来也起着显示国力的作用吧。



5

5. “南蛮屏风”描绘出了与海外交流的繁荣、熙攘景象。(提供：堺市博物馆)
6. “SAKAI利晶之杜”的VR（虚拟现实）体验，让游人穿越到了十六世纪的堺。(提供：SAKAI利晶之杜)



6



7

十五世纪左右，这里成为与中国之间的贸易船只的出发与到达地，并以此为契机而形成贸易港，十六世纪时，葡萄牙与西班牙的船只也来到这里，海外来访者接踵而至，使堺渐渐发展成为一个国际城市。在通过贸易而致富的商人们对城市的治理下，堺成为一个有着自由开放氛围的地方自治城市，并极尽荣华。城市的旧时面貌一般可以通过绘画等去了解，而在介绍堺的历史与文化的文化观光设施“SAKAI 利晶之杜”中，人们可以通过VR（虚拟现实）体验去感知昔日的城市街道以及百姓的生活气息。



9

7. “堺打刃物”是堺的匠人技艺之精华，其培育出了获得世界公认的锻冶技术。(提供：堺FILM OFFICE)
8. 名为“日本之旅”的自行车公路赛正在激烈进行中。
9. 总部位于堺的“SHIMANO”公司的产品。其在运动自行车的齿轮及制动系统领域中占有绝大的市场份额。(提供：SHIMANO SALES CO., LTD.)



8



10

10. 日本茶道文化的奠基者——千利休(提供：堺市博物馆)

同时，因与海外的贸易而开始生产火绳枪，拥有制铁及其加工技术的工匠开始增多。一种名为“堺打刃物”的技艺一直传承至今，现在这种技艺被用来制作厨师爱用的优质菜刀。同时，铁加工技术也开始被应用于新的产业，例如用于在世界上受到高度评价的自行车零件的制造等。近年来，堺也作为国际自行车公路赛“日本之旅”的举办地而声名鹊起。

商业的发展打下了富裕的基础，丰富多彩的文化开始绽放。享誉世界的日本“茶道”的奠基者、茶人（精通茶道者）千利休也曾活跃在十六世纪的堺。在



11



12



13

11. 有着175年以上历史的制茶店“茶寮TSUBO市制茶本铺”推出的抹茶芭菲
12、13. 创建于江户时代（1603～1868）的老字号日式糕点铺“小島屋”。撒满香喷喷的罂粟籽的“罂粟饼”，给人一种高雅的甜味与口感的享受。

其影响下，茶文化日益普及，现在，堺的街上有很多经营茶叶及品茶糕点的老字号店铺。漫步在堺的街头，你不妨也可以顺便去品尝一下堺特有的糕点。

因着浩瀚的大海，堺与世界相连，并在接纳各种文化的过程中获得发展，一种进取的精神充满着这个城市。



堺区域地图

- ① 旧堺灯台
- ② 方违神社
- ③ 大仙陵古坟（仁德天皇陵古坟）
- ④ SAKAI利晶之杜
- ⑤ 小島屋
- ⑥ 茶寮TSUBO市制茶本铺

交通指南

从新大阪站到堺站，乘坐Osaka Metro御堂筋线或南海线等约需30分钟。

垂询

堺观光会展协会官方网站“堺观光指南”
<https://www.sakai-tcb.or.jp/>

传统技法带来的舒适触感

泉州毛巾



1



2



3



4

1. 柔软并吸水性强，是泉州毛巾的魅力所在。2. 使用叠层纱布制做的毛巾，能轻柔呵护婴儿的肌肤。3. 使用薄纱技法来表现浅色调。4. 双面纱布中夹入了起绒织物，既厚实又轻柔。
(1=大阪毛巾工业组合；2、4=神藤毛巾株式会社；3=小杉善株式会社)

1887年，大阪府南部的泉州地区开始了日本最初的毛巾生产，不久后，当地的毛巾开始被称为“泉州毛巾”。现在，“泉州毛巾”在日本国内的市场占有率约为40%。作为日常使用方便的优质毛巾，“泉州毛巾”一直受到众人喜爱。

泉州毛巾的优良品质，源自传统的“后晒技法”。毛巾的制做过程中有一个“水晒”（放入水里洗涤）工序，目的是去除附在棉线上的粘浆与油脂。泉州毛巾的生产是在织制完成后进入“水晒”工序，利用和泉山脉流出的清澈泉水，仔细地去除杂质，从

而使生产出的柔软毛巾能充分发挥出棉材原本的吸水性。

近年来，在设计、材质及功能性上不断有所提升的产品相继问世。例如使用薄纱技法，使白线之间能隐隐约约地透现出彩线的花纹，或使用多层纱布以使毛巾轻盈并速干。外观漂亮且使用舒适的各种毛巾，为人们的生活增添着光彩。

无论是日常使用还是作为礼物，泉州毛巾始终受人喜爱。亲身体验一下其舒适的触感，也会让你爱不释手。

