

クセになる。八尾の人、まち、自然、うまいもん

Yaomania

【ヤオマニア】Vol.1 2014年・春号

Yaomania Vol.1 春号 2014年3月31日発行 発行/八尾市観光協会 八尾市北本町2-1-1 ベントプラザ20号 ☎072-997-6226 編集/株式会社140B 定価0円 Printed in Japan

まる、曲線、しかく…

八尾のかたちと マイスター!

和洋スイーツの殿堂
八尾コレグランプリ決定
パン屋は街の入り口だ
ヤオマニアの横顔
三池崇史さん(映画監督)



22,000部
突破の
最強ガイド

八尾市全世帯(11万)の 6分の1が購入。

ヤオマニア増殖中です!

物部守屋から平野早矢香まで…
歴史は八尾で動いた!

心合寺山古墳、大和川付替、八尾駅&空港など
世紀の大事業
プロジェクトYの軌跡

八尾にしかない
名店風景と美味しいもん
市民は八尾の何が好き、どこが嫌か。

高安の自然、郷土料理、地元祭の祭、四季の花…
深く多彩な八尾の地元遺産



Wao! Yao!

八尾の入り口

大好評発売中! 本体838円+税
編者/八尾市魅力満載BOOK制作委員会 協力/八尾市 発行/株式会社140B
◎八尾市内の書店、京阪神の主要書店、八尾市観光協会をはじめ、
しおんじやま古墳学習館、旧植田家住宅などの公共施設でも発売

まる、曲線、しかく…

八尾のかたちとマイスター。

近世には河内木綿が発展し、明治期にそれが廃れると新たに歯ブラシなどの産業が次々と興った。今や押しも押されぬ「ものづくり」のまちとなった八尾には、アナログな手仕事から世界屈指のハイテク工業製品まで多様にあるが、どれもこの地に昔から根づいている、反骨かつ「人が絶対でけんモノ作つた」という精神が生きている。そのスピリットを日々実践するマイスター（職人）たちと、彼らがつくり出すユニークでハイ・クオリティな「八尾のかたち」とくどくどと覽あれ。

取材・文：きむあつこ 写真：藤岡みきこ



3 金槌で槌目をつける。「リズムよく叩けるまでに10年かかりました。同じ場所を2度叩くのは失敗なんです」。頑固で寡黙な方をイメージしていたが、何でも軽快に答えてくれた

Yao Meister

姫野寿一さんの鍋



銅の雪平鍋（内側錫引き仕様）。オールマイティに使える働きもの。「段付鍋と雪平鍋があれば、和食の8割以上は調理できます。家庭ではこの2つでええんです」

「親父には黒門の誇りがあつた。ぼくは八尾に育ててもらいました」

全国で10人に満たないという鍋の打ち出し職人である姫野さんは創業88年、鍋工房「姫野作」の3代目。純度の高い厚手のアルミや銅板の裁断・溶接・打ち出しという一連の作業をすべてこなす、手作り鍋工房の主人だ。機械で打ち出しをするところはいくらでもあるが、姫野さんは2kg以上（！）もある金槌で鍋の表面を打っていく。



1 コンパスでアルミ板に円を描く 2 左手でアルミ板を回し、あつという間にカット



大阪・黒門市場周辺の、器物製造の工房の一つであったが、手狭なのと騒音が理由で50年前に八尾へ。「職人の友人も多く、切磋琢磨できる関係が有り難い」



美しく輝く、アルミの段付（だんつき）鍋。日本独特の形状で、この段がふきこぼれを防ぐ

姫野作。

●八尾市太田1-11 ☎072-949-5174 ※地図はP15を参照

「模様ではないんですよ（笑）。アルミや銅は叩くことで粒子が締めまり、硬く丈夫になります」。とくに底と胴の境目、カーブ部分の約1cm幅は4周かけて細かい槌目で丁寧に叩いていく。「ここは丈夫にしとかなあかん、4段やれよ、と教わりました。量販もんは大抵、この部分、叩いてないですね」。こうしてプロの激務に耐える丈夫で美しい鍋が仕上がる。アルミや銅は熱伝導率がよく、火の通りが早い。「テレビ番組の企画で、ダシを入れず水だけでジャガイモを炊いたんですが、うちの鍋は芯まで煮えて旨かった。鍋

を作るぼくもびっくりです（笑）」 そんな鍋なら素人だって使いたい。「不景気で飲食店があかんようになってから、逆に通販で火がついて、今では注文の半数が一般の方」。和食ブームで昨年末から問い合わせが急増、うれしい悲鳴である。気になるのは価格。量販品なら千円もしない一番小さいアルミの雪平鍋で6千円（税別）から。「このハードルは高いのですが、一度使っていたら良さを実感できるはず。それに大事に使うでしょ、一生長持ちするのなら」。手鍋提げても、の時はこういう鍋にしたいものだ。

「八尾で粘土が採れば その土でつくってみたいです」

近鉄久宝寺口駅近くの町家で陶器を作る若い職人さんがいる。いかにもモノづくりが好きそうな貌だ。静岡で育ち、京都の窯元で3年間働いたのち、八尾へ。「偶然この町家を見つけ、気に入ったから。外から作業がよく見えるので、最初の頃は子どもがものすごくたかっていました（笑）。轆轤（ろくろ）であつという間に湯呑茶碗を成形し、糸でしゅつと切り離す。同形の湯呑が5個も6個も土の塊から生み出され、まるで早回しの映像を見ているような……」

2 轆轤で湯呑を成形。端から見るとやっばり楽しそう 3 行儀よく並べられた湯呑。子どもたちが目を輝かすのも無理はない



大人でも見惚れてしまう仕事ぶりだ。五條さんはぼつたり感が特長の岐阜の土を好んで使うが、「地元で粘土が産出されればぜひ。八尾の素材でつくりたい」。今後は楽しみな職人さんだ。

Yao Meister

五條悠斗さんのうつわ



2種類の土をブレンドし、こねていく

何でも盛れる深鉢は1,500円。サラダボウルや煮物、丼にも。温かみのある色合いだ

スー .Sue

●八尾市末広町4-3-26 ☎090-1233-7275 ※地図はP15を参照

別所由加さんの ハリケーンランプ



「ランプうんぬんというより、
直火の炎を残してつきたら」

電気が家庭に入ってくるまでは暮ら
しの照明として欠かせなかったランプ。
今やキャンプやインテリア以外では出
番がほとんどなくなりましたが、
そんなランプの炎を復活させようと、
日々研究を重ねているのが別所さんだ。
「曾祖父（創業者）が国産の手頃なラ
ンプを普及させようと、改良を繰り返

灯油仕様のハリケーン
ランプ（クリア）は
8,500円。煤がほと
んど出ないと評判の
スグレものだ



1プレス機で部品を加工、チェックも真剣
だ 2足で蹴る動力の機械（ケリポン1と
命名）で真鍮を折り曲げる 3できたの
がバーナーの部品

し、10年かけて完成させたのが今も定
番のハリケーンランプです。とくにバ
ーナーの仕様がすばらしく、使い勝手
がすごくいい。誇りに感じますね」
今ではWINGED WHEELが日本で唯
一のハリケーンランプのメーカーとな
ってしまいましたが、一度解散の憂き目に
遭ったことも。事業再建の母親を助け
るために、由加さんは大学を中退して



おしゃれなガラスと
組み合わせた新し
いランプも

入社した。「まったくのド素人でした
が、周りの職人さんに助けてもらい機
械の操作や技術を習得しました。器用
とか不器用とかではなくやる気が一番
大事ですが、八尾の人はよそ者にも優
しいのがうれしかった」
ランプは真鍮の板をカットし、プレ
スで仕上げた部品を組み立てていく。
ハリケーンランプ以外のランプ製作の
合間にコッソツと手づくりし、数がま
とまるとオンラインショップで販売す
る。直火の炎を残す闘いである。

WINGED WHEEL

●八尾市北亀井町2-5-5
☎072-992-6656
※地図はP15を参照



「気がついたら職人さんになってい
た、みたいなの」と語る姫田さんの気
分転換は「ウクレレ弾いてます(笑)」

「この子はどんな音色になるのか
想像しながらつくるのが楽しい」
姫田さんは最初、OLを経てインテ
リアデザイナーをめざすべく木工所で
家具製造に携わったが、学校や病院向
けの大型家具はとにかく重かった。体
力の限界に悩んでいたときにウクレレ
職人の占部英明さんと出会い、その道
に入ることに。「仕事の疲れを趣味の
ウクレレで癒して、たまたま工房
を訪ねたのがきっかけになりました。
ふだん仕事で使っている木工の機械が
ここにある！ それならウクレレをつ
くってみよう、と思ったんです」



1本体が完成したところ。ヤマネのインレ
イがなんともかわいい 2「刃物が仕事を
するんや」という師匠の教えを守り、刃物
類の研ぎにはとくに気を使う 3ヘッドの部
分にインレイを入れているところ。集中…

Yao Meister 姫田千春さんの ウクレレ



左から、テナーサイ
ズ、コンサートサイ
ズ、ソプラノサイ
ズ。形が小さいものほど
音質が軽やか。オ
ーダーは7万円～

1年半、占部さんのもとで修業し、
平成21年（2009）1月に工房を構
えた。製作はボディに使う材木の裁断
から始まる。カットした部材を薄く削
り、瓢箪型に成型し、前後に薄い板を
張る（本体）。弦部分の角材を本体に
装着し、曲線に加工。全体を塗装で仕
上げてから、弦を張る。細かい作業も
すべて一人。ありとあらゆる部分が音

質に影響するため神経を使うが、楽器
を「この子」と言うように屈託がない。
美しいデザインと丁寧なつくり、ト
レードマークであるワンポイントのイ
ンレイ（象嵌細工）に定評があり女性
に大人気、何とオーダーメイドは2年
待ちだ。穏やかな姫田さんの人柄がウ
クレレの音色に表れているのだろう。
弾いたら楽しいだろうな、さぞかし。

chihale works

●八尾市竹瀬東1-313
☎06-6708-3954
※地図はP15を参照

Yao Meister
**アーテックの
 学校教材**

約1,000ピースのアーテックブロックで作した全長120cmの飛行機



「世界中の子どもたちを
 八尾の力で学び好きにした」

子どもたちの学力向上は「メイド・イン・八尾」のモノづくりが支えている！ とは学校教材のお話。アーテックは、伝承おもちゃからハイテクのロボットまで、ほぼ全てがオリジナル商品という学校教材のトップメーカーだ。教材というと算数のおはじきや時計などを思い浮かべるが（ちと古いか）、今の教材はレベルが高い。遠心分離機や金属探知機のしくみを学ぶキットが、



写真を見ながら、リアルなパンダを製作中

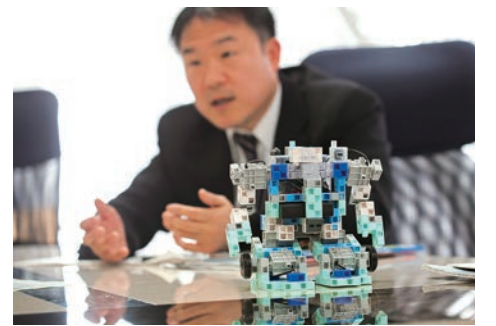
アーテック

●八尾市北亀井町3-2-21
 ☎072-990-5505
 ※地図はP15を参照

「水レンズでわかる目のしくみ」。水晶体の部分に水を入れ、注射器でピントを合わせる。鬼太郎のお父サンを思い出した



海外の教育関係者は、まず価格で驚きますね」と社長の藤原悦さん。
 自社製品の「アーテックブロック」は縦横なために自由に接続できる世界初のブロックで、現在20か国以上で販売中。製品の企画は八尾の工場で行う。「八尾はよそに負けないぐらい、ものづくりに対して誇りと技術を持つまち。八尾発の教材で、世界中の子どもたちを学び好きにしたいですね」
 八尾のものづくりが世界の知力の芽を育てているとは素敵な話だ。



藤原社長の手前にはアーテックブロックで組み立てたロボット。これが動くのだ！ カラーは24種ある

「スカイツリーのエレベーターにも
 この内装が使われています」

「漆黒のステンレス板」と聞いて軽く受け流していたが、現物を目の当たりにして「わわ、美しい」と思わず声が漏れたのではないか。そのときの居相浩介常務の表情は（そうでしょう）と至極にこやか。ステンレスを黒色に染めるとはどんな技術なのだろうか？

「ステンレスが錆びにくいのはクロム成分により酸化皮膜が形成されるためで、この上から塗装やメッキをしても剥がれやすく、長持ちしません。皮膜の厚みによってさまざまな色が出せることはわかっていて、薬品と電気で皮膜の成長と安定化を実現させたのが、当社開発の電解発色という新しい技術です」。皮膜といっても千分の一ミリ以下。しかも密着性がよいので、曲げや絞り加工しても白化や剥がれがない。同社は黒に特化し、「アベルブラック



居相常務。アベルのステンレス表面処理技術（世界初）は、2013年のものづくり日本大賞・経済産業大臣賞を受賞

Yao Meister
**アベルの
 ステンレス
 黒色発色材料**



「ピアノブラック」を施したスプーン。使うのがちょっともったいないかも

金属感を残したまま、深い黒に染まった「アベルブラック」

「知っているただのに苦労しませんでした。いまでは黒物家電といわれるテレビやオーディオ機器、パソコン、携帯電話、建物の手すりやモール、カメラの遮光部品にも採用されています」

常識を覆したと言わしめたアベルのステンレス表面処理技術（世界初）の勢いは止まらない。「アベルブラックは熱効率がいいので炉の内壁とか。鏡面加工を施したピアノブラックはその意匠性から仏壇に合うんじゃないかと、墓石や塔婆立てにという構想もあります。開発から30年。八尾の職人さん、とりわけ思いの強い人がいたからこそ、今までやってこられたと思えます。親父（社長）たちが開発なら、ぼくたちは世界に広める役をしたい」



1 表面に傷や汚れがないか、機械でチェックする 2 出荷の際は傷がつかないように、テープでしっかり養生

アベル
 ●八尾市南太子堂1-1-42
 ☎072-992-5401
 ※地図はP15を参照

地場産業に受け継がれてきた八尾のかたちとマイスター。

仏壇製作や歯ブラシの製造といえば、八尾の地場産業の中でも非常に長い歴史を持っている。それを受け継ぐマイスターの仕事場をのぞいてみました。

●武林製作所の歯ブラシ用金型



右／武林美孝社長が金型の構造をノートに書いて説明。「口の中に入れるもの、バリ（はみ出し）やズレがあつては困りますから」。山口さんの人差し指は、親指ほどの太さ。長年の磨き作業がもたらした勲章だ。上／美しい金型が美しい歯ブラシを生み出す…納得！

ミクロン単位も最後は手仕上げ。

年間約2億本、全国生産の4割に相当する八尾の歯ブラシ製造を支えているのが高性能の金型。そのトップシェアを誇るのが武林製作所だ。コンピューターや最新鋭の機械で金型を設計するが、最後の仕上げは職人の手の感覚だという。「八尾ものづくり達人」に選ばれた同社の山口勝彦さんは鏡面仕上げの第一人者。指先だけでミクロン単位の精度がわかるとは。「長年やりますからね（笑）。この技術を若手に伝えたい」と磨きに余念がない。歯ブラシのなめらかな曲線にも熟練の職人技が秘められているのだ。



武林製作所

●八尾市菅振町7-5-2 ☎072-998-1207
※地図はP15を参照

●八光堂の仏壇彫刻



右／金仏壇に施された竹中さんの彫刻。見えますか？ 小さなお坊さん。上／金仏壇は百万円前後からと大作だ

彫刻が表現する「浄土」の世界。

八尾市中心部「仏壇通り」に面した八光堂では伝統工芸士でこの道40年の竹中充さんが仏壇彫刻に励む。「外から見えるので照れますね（笑）」と話す、その集中力たるや恐れ入る。木の塊から彫られるのは小さなお坊さんで、神々しいという表現がふさわしいのかどうか分からないが、感動してしまった。仏壇には彫刻師をはじめ、木地職人や蒔絵師、金具彫刻、金箔押しなど、伝統工芸の職人技が集約されている。



八光堂

●八尾市本町3-1-17 ☎072-992-3000
※地図はP15を参照



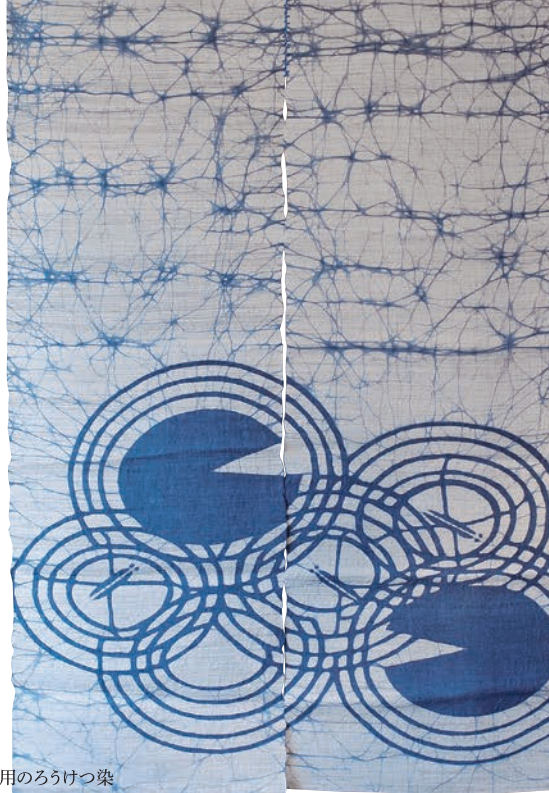
1.2生地は伸子（しんし）と呼ばれる竹ひごで張り、ろうを描いていく。4色見本帳で染料の割合をチェックする。5計った染料を80度の湯に溶かす。染物って化学だなあ。6染めムラのないよう、暖簾のパーツを下から上へと入れ替える



元鉄工所を改造した染工房仙波。えび茶色の暖簾が印象的

染工房仙波

●八尾市東久宝寺2-1-6 ☎072-921-4455
※地図はP15を参照



見本用のろうけつ染め暖簾。鮮やかな色と構図が美しい。暖簾のオーダーは90cm 四方25,000円～

商店の暖簾や旗などを手作業で染色加工する仙波さん。大阪芸大でテキスタイルデザインを専攻中、染色のおもしろさにはまってからは、この道一筋。大学時代の恩師で、師匠でもある染色の大家、丹下健三さん（八尾在住）の近くで工房を構えた。用いる染色技法は数あるなかでも、暖簾に適しているのはろうけつ染めだという。「ろうは防染力にすぐれているので、スレン染料という堅牢度（変色や退色しにくさ）の高い染料が使え、



3描き終わった生地は、伸子を張った状態のまま染めるまで保管する。風情があります

「描き味やろうの亀裂模様など
思わぬ表情が現れてきます」

結果的にメリハリの利いた深みのある色が出せます。デザインはパソコンでつくりませんが、実寸大で出力した原画を布の下に敷いて、鉛筆でトレースし、溶かしたろうを筆で描いていきます。居酒屋や割烹、寿司、ラーメン、和菓子など飲食店からの注文が多い。「最近の風潮では和洋折衷というか、たとえば、ベルギービールが飲める焼鳥屋さんの暖簾は和文字とアルファベットのコラボさせ、店の雰囲気表現しました。暖簾のチカラですね」。昔ながらの染色職人はあまり表に出てこないが、仙波さんは自分で営業し、発注主とデザインを打ち合わせ、染色、縫製、納品まで一人でこなす。「いろいろなお店との出会いが楽しい。だからこそ、続けていけるのかな。店の近くに来たときは、必ず暖簾を見に行きます。河内木綿のふるさと八尾には、生地や染めに興味がある人が多く、そんな出会いが励みにもなります」

Yao Meister
仙波憲知さんの
ろうけつ染め暖簾

●八尾コレ問合は、八尾市観光協会まで
072-997-6226

五感をフル稼働させ、商品と真剣に向き合わなければ審査が一向に進まない。「これ、ちょっと甘すぎへん」「若ごぼうがええ感じやわ」など、グループ間で甘口辛口の意見がポンポン飛び交い、食べて、しゃべって、その合間に記入しての、大忙しのセレクトタイムであった。



「お昼抜いてきたけど、お腹いっぱい〜い(笑)、ホントに皆さんがんばりましたよ

今年のテーマは「八尾らしい手土産スイーツ」。事前に29事業者から応募のあったスイーツ39商品が一次審査により8商品に絞られ、3月1日に最終選考会として市民審査員と特別審査員による試食・セレクトが行われた。審査するスイーツには番号と商品紹介の記載のみで、店名は記されていない。「あの店の〇〇」という予備知識なしに商品に対する感想をポイントとして記入していく。勢いよく順番にスイーツを口にしながら「うまいなあ」と、まったりしたのは最初の一瞬だけ。

一度やってみたかった、八尾コレ市民審査員体験記。
人生を大阪と八尾で半分ずつ過ごした私の場合、「こうしたらもっといいんちゃう」的なおぼちゃん根性で、愛あふれる提案(?)ができたらしいかと常々思っていた。そんな人、ほかにもいるかなと思つたら、いるいる。なんと審査員24人中、9割が同朋(女性)、スイーツに一言(それ以上か)お持ちのような面々ではないか。



若い審査員のテーブルに、八尾商業まつりのイメージキャラ「やおっち」が。審査を置いて携帯でパシャ

もらった人のうれしい顔が浮かんできそう、八尾コレクション賞受賞の7選。



枝豆揚げパン・イタリアン
[ボンシャンヌ]

枝豆をふんだんに使ったパン屋さんの揚げパン。表面に塗ったチーズが香ばしく、中から出てくる枝豆とモチモチした生地の食感がクセに。軽食やお子さんのおやつにも。3個入り250円。●八尾市西木の本1-87-11 ☎072-998-2500



河内ばやし
[丸福菓子店]

河内音頭でにぎわう八尾をイメージ。ぎっしり詰まった白い小豆(手芋豆)のつぶあんは口の中で踊り出すような存在感。皮は卵と蜂蜜たっぷり焼き上げ、皮もあんもしっとり。10個入り1,700円。●八尾市陽光園2-4-6 ☎072-994-2396



八尾若ごぼう入わかぼちゃん
[麒麟堂]

若ごぼうの根、葉、茎を白あん混ぜ、生地にも練り込んだ桃山風の和菓子。若ごぼうのほのかな香りがふわっと口の中に広がる。あんこ好きに喜ばれそう。5個入り1,296円。●八尾市沼2-133 ☎072-949-8165



グランプリ授賞は八尾商工会議所会頭・中西啓詞さんから大阪さつま屋さんへ。おめでとうございます!



あん巻
[帯喜太]

文久2年(1862)頃創業。久宝寺寺内町で親しまれてきた「お速夜市」の名物が今に生きる。クレープのような薄く焼いた皮はもちもち。甘さ控えめあんで見事なバランス。1本110円。●八尾市久宝寺1-4-41 ☎072-922-4220



枝豆ラスク
[Pica Pica作業所]

自家栽培の枝豆をペーストにし、表面にフリンギング。枝豆のほのかな香りとバターが合わさり、サクサクと何枚でも食べられそう。八尾のフェアトレード商品として。50g入り100円。●八尾市空港1-146-2 ☎072-997-7475



若ごぼうまんじゅう
[さとやま菓子工房さくら]

若ごぼうの味と香りを活かすため根、茎、葉を蜜漬にし、お菓子の表面と生地に練り込み、まんじゅうに仕立てた。食べた瞬間に若ごぼうの香りと茎のシャキシャキ感が。6個入り972円。●八尾市恩智中町1-35-1-101 ☎072-941-6311



えだまめマカロン
[パティスリーイグレック オガワ]

枝豆の形をフランス菓子のマカロンに仕立て、食べるのがもったいないような愛らしさ。フレーバーは抹茶で枝豆の色を表現し、枝豆あんをサンド。ワインのおつまみにも。6個入り1,404円。●八尾市東山本新町3-7-21 ☎072-923-5268

第2特集~八尾コレクション2013

手みやげスイーツ「八尾イチ決定戦」今年のグランプリはこれだ!

「八尾コレ(YAO COLLECTION)」とは八尾市内の地域資源を活用した商品を八尾ブランドとして、市内外へ広くPRし、地域振興や商業の活性化につなげていくことを目的とした事業で、八尾商工会議所・八尾市・八尾市観光協会共催によるもの。「八尾コレ」に認定された商品には、認定ラベルが贈られ、販売促進等に活用できる。3回目を迎えた「八尾コレグランプリ」選考会場、熱気と興奮のレポートです。

取材・文=きむあつこ 写真=藤岡みきこ ※地図はP15を参照

原寸大です!

餅とあん、若ごぼうがすてきにコラボ。
八尾若ごぼう餅 春菜
[大阪さつま屋]

道明寺(餅米を蒸して乾燥したもの)のもっちり感とほどよい甘さのあん、ふわっと口の中に広がる若ごぼうの香りが春。1年間製造できる量の若ごぼうを恩智地区の農家から仕入れ、冷凍保存している。今年で15年の定番商品だ。7個入り1,155円。●八尾市恩智中町1-205 ☎072-941-9263



季節のピンポイントレッスン

楠と夏祭りの
渋川神社が、
なんてピースな
空間に!?

八尾もの市

●4月29日(祝)
@渋川神社 ※地図はP15を参照



エコ感満載テント、オーガニックなパンやエスプレッソ…初詣や夏祭りにしか行ったことない人、ぜひ渋川神社へ(10:00～16:00)



楠の下でアフリカンパーカッション、本殿前のチンドン屋さん……これ、同じ場所のイベントです。両方ともとけ込んでいます

団の布団太鼓で盛り上がる場所だ。しかし「八尾もの市」の空気感は夏祭りのそれとは真逆。「ああ、神社の手作り市ね、と思っただけですが何これエライお洒落やん、とびつくり」と地元の人たち、きむあつこさん。同じく八尾在住で「メタルアートファクトリー」としてご主人が出演している柏原真紀さんは、「古いまちで静かに頑張っているなと思います。回を重ねるほど充実してるし雰囲気もかわいい」と褒めつつ、「チンドン屋さんが出てくるのがやっぱり八尾やなって感じ(笑)」

主催者の代表は神社裏手にある雑貨店「キアラメルマ」の森川弘子さん。「河内長野の酒蔵通りでやっていた仕事市を見て、八尾でもこんなことができればいいなって主婦10人で4年前から始めました。そのうち音楽祭も立ち上げられたらな、と思っまして…」

ジャズ、ボサノバ、ゴスペルなどのステージのほか、ウクレレ職人の姫田千春さん(P4)も愛器で参加する。写真=久保田路 文=中島淳本誌

駅チカ観光名所
桜が散っても新緑がある。
城が消えても地場が残る。
恩地城址(近鉄恩智駅)

「昔の小学生がうらやましい」と心から思える場所。恩智駅前には書店やパン屋さんもあり、ガイドブックやランチも調達可



楠 木正成「八尾」の一人、恩地左近満(よしかず)は智と武を兼ね備えた勇将であり、正行の教育係を務めたといわれている。その左近が山岳戦を制すべく大阪平野を一望できるこの高地に城を構えた。桜で有名だが、実は新緑こそ素晴らしい。桜の葉影が地面を覆うほど生い茂る。西は久宝寺メカシテイタワーズやあべのハルカスを望む。

明治8年(1875)、この恩地城址に「142番小学校」が開校、2年後には「恩智小学校」となった。明治26年(1893)には「南高安小学校」に名称変更し、大正9年(1920)まで存在した。父上がその卒業生だった恩智中町の高秋太一さん(87)は閉校後によく遊んだという。「校舎はしばらく久桜青年団の詰所となっていて、寄合に使われていました。城址東隣の公園は昔は池で、魚釣りやトンボ取りしてね」。高秋さんの同級生の若林仙太郎



恩智神社。かつては城の下にあったが「これは不敬」と左近の手でより高い地に遷座されたという。8月1日は恩智祭

恩地城址
●八尾市恩智中町5丁目
※地図はP15を参照

さんは「廃校の校舎で兵隊ごっこしたりしてね。西には大阪城がきれいに見えてたよ。閉校で残った校舎も昭和9年(1934)の害風台風で全壊した。恩智は八尾食材のスター。若ごぼう、枝豆、いちごの産地でもあり、大和との国境「恩智越」への道や恩智神社、城址の下にある恩地左近の墓でも有名だ。お城や小学校は消えても、豊かな地場が生きている典型的な地域です。写真=内池秀人 取材=文=中島淳(本誌)

自分らしく自分のやれることやってたらいえがなっている感じ。そんな大らかさや自由さが好きですね。「八尾が燃えている!」

高校を卒業して長年住み慣れた八尾を離れ、東京で映画の世界に入った頃、つてもなく右も左も分からず若さだけが頼りだね。助監督の見習いとしてもぐりこんだ撮影現場で、先輩方から出身地を尋ねられて「八尾です」と答えると、「おつ、朝吉か(笑)。必ず言われ何やら特殊な親近感と奇妙な敬意を抱いてもらいました。」

当時、今東光さん原作の映画『悪名』の朝吉は勝新太郎さんの熱演もあって、映画好きで八尾を知らない人はいなかった。映画を志した無知で無学な二十歳の僕は、朝吉さんの存在、八尾の文化に支えられていたんです。

今の映画界では「MOVIX八尾」の初日の入りが、ヒットのバロメーター



八尾市立八尾中学校の校庭でカメラを構える。三池監督、次のロケ地はここですか?

として注目され全国でも指折り。大入りの時は「八尾が燃えています」と表現するんですけど、成功の鍵を握る場所として有名ですよ。最新作の『土竜の唄』はまさに「メイドイン八尾」みたいな映画で僕の集大成です。

八尾的な生き方とは。

今、53歳ですがあつという間でしたね。夢中で自分が楽しいと思うものを作ってきました。無心でコツコツとやることをやっていくって大事ですね。夢を追うこともすごく素敵だけど現実にはご飯も食べないといけない。でも夢に繋がるように目の前の現実を楽しんで生きていく。頭の切り替え次第で幸せはいくらでも手に入る。そのスイッチを見つけないかと思っますね。

しんどいことや嫌なことがあっても、みんな笑いながら頑張るところは頑張っただけで明日も人生楽しもう、それが八尾の生き方ちゃうもんじゃないかなと思っます。構成=文=山下敦子 写真=内池秀人

みいけ・たかし
映画監督。1960年大阪市生まれ。小学校入学時に八尾市へ。横浜放送映画専門学校(元・日本映画学校)を卒業。1991年に監督デビュー以降、ジャンルを問わず精力的に映画制作を続ける。ヴェネチア国際映画祭で『十三人の刺客』(2010)が、カンヌ国際映画祭では『一命』(2011)、『愛と誠』(2012)、『葉の楯』(2013)が3年連続でコンペティション部門に出品され海外での評価も高い。2013年八尾市文化賞受賞。



自選ベスト3をあえて挙げるなら『ヤッターマン』(2009)。櫻井翔と舞台挨拶で八尾に来た時、両親が観に来て盛り上がり、思い出深いから。あと時代劇の『十三人の刺客』、集大成として『土竜の唄 潜入捜査官REIJI』(2014)かな

ヤオマニアの横顔
映画監督
三池崇史さん(八尾の魅力大使)

「肩肘張らず、自分なりにコツコツと。
楽観主義こそ八尾の財産だと思います」

両親は今も八尾に住んでいて、家を建て替える時に、終の棲家として「最後までここにいたい」と言ったのですが、そう思える住みやすい場所なんです。小中学校の頃は見渡す限り田んぼに囲まれて蛙の大合唱の中で暮らしていたのですが、今も歩くところに残っている風景が懐かしい。発展してほしいけど、どこかでこれ以上変わってほしくない、複雑な気持ちです。

映画祭で海外へ行くと、ヨーロッパの街なんかでふと気になって立ち止まることがあります。建物は全然違うけれど道のつくりが八尾で見たことのある風景に近かったりしてね。どの街に行っても本音もあつ建前でも街の体裁を整えている感じがして窮屈なんです。八尾でももっとリラックスして。しすぎの人もいるかもしれないけど(笑)。その感じは独特で、肩肘張ら

ヤオマニアの心ふるわす春～初夏カレンダー

※会場はMAPでお確かめください。
お問い合わせが特にならないのは八尾市観光協会まで ☎072-997-6226

5.18(日)まで開催 八尾の鉄道

●安中新田会所跡旧植田家住宅
9:00～16:30(入館)
→今年で開業125周年を迎えるJR(旧国鉄)八尾駅の歴史を中心に。火曜と5.7・8休(祝日開館)
☎072-992-5311

4.5(土)・6(日) HARUGOTO

●近鉄河内山本駅～本球場周辺の玉串川沿い
→桜の時期に合わせて、付近の店舗が屋台やワゴンを出して盛り上げる。メイン会場は近鉄河内山本駅前のレンタルスペースYAMAMOTO
harugoto@townmusic.jp

4.19(土) Wao! Yao! Mydo! 音あそびとモノづくり市

●アリオ八尾1階レッドコート 13:00～
→「Wao! Yao! 八尾の入り口」に掲載された「興兵衛桃林堂」[cafe KUKURU]などのお店や、特集に登場した陶芸の五條悠斗さん(P3)やウクレレの姫田千春さん(P4)も参加。カホンや三線のライブ、舞踊のパフォーマンス、骨盤底筋群エクササイズなど
☎072-989-7364(cafe KUKURU)

4月下旬～5月上旬 桐の花

●心合寺山古墳
→古墳の後部に立ち並ぶ高さ15mほどの2本の桐の木が、薄紫の優雅な花を咲かせる

4.29(祝) 大般若会

●常光寺 15:00～16:00
→境内につくられた回廊を、閻魔大王や地獄菩薩、稚児などが練り歩き、家内安全や町内繁盛を願う

4.29(祝) 第八回 八尾もの市

●渋川神社 10:00～16:00 →右頁参照

4.30(水) 八尾図書館内に今東光資料館が開設

●八尾市立八尾図書館3階(本町2-2-8)
→4.30(水)正午、八尾図書館のリニューアルオープンと同時に、『闘鶏』『悪名』『おひさま』『つまなんきん』などの小説で知られる、八尾で花開いた型破りの直木賞作家・今東光(こん・とうこう)の偉業をしのぶ記念館がついに開設される

5月上旬～ 久宝寺シャクヤク園

●久宝寺緑地 9:30～19:00
→約44種、2,000株のシャクヤクが咲き誇り、市外からも多数の来場客がある

6月中旬 アジサイ

●長瀬川沿い(安中町9丁目)
→沿道約300メートルにわたり、青や紫、ピンクのアジサイが咲き誇る

6月下旬(未定) 八尾えだまめの掘り取り

●場所未定
→一般市民を対象に畑でえだまめを掘ってお持ち帰り。詳細は八尾市HPで

●河内音頭が生で聴けて、踊りも自由 河内音頭定期公演

4.6(日) 山城町一丁目第1公園
→美好家塾師匠 栄会 12:45～

5.4(祝) 桂人権コミュニティセンター

→大和家石勝師匠 12:45～

6.8(日) 山城町一丁目第1公園

→信貴一若師匠 12:45～
☎072-992-0908(八尾本場河内音頭連盟)

●大坂夏の陣 甦る八尾の戦い 常光寺

6.1(日)～8(日) 小雨決行
主催/常光寺 市立歴史民俗資料館
後援/八尾市 八尾市観光協会

本尊御開帳 大坂の陣特別展

6.1(日)～8(日) 9:30～15:30(受付)

ゆるキャラたちの おもてなし 撮影会

6.1(日)10:00～11:30(受付・先着50組)
→親子で八尾のゆるキャラと記念写真。八尾市写真協会の会員が撮影し、ファミリーロード展示終了後に写真プレゼント

時を超え、甲冑隊東西合戦

6.1(日)1:30PM～3:30PM
→腕相撲、尻相撲、綱引き合戦と大坂の陣○×クイズ(綱引き合戦とクイズは一般参加)

いにしへの灯(ル・あかり) in 八尾地蔵

6.3(火) 19:00～21:00
→甲冑武将と常光寺まるとライトアップ

ヤオマニア観光地図



発行=八尾市観光協会 編集=株式会社140B
表紙絵=須飼秀和 デザイン=山崎慎太郎 印刷=図書印刷株式会社
※記事の情報は2014年3月10日時点のものです。

八尾市観光協会が動き出しました!

観光協会発足に伴って、近鉄八尾駅の真下(旧八尾市役所サービスセンター)に協会の観光案内所が4月17日(木)にオープンします。ここで黄金のYaoスマイルを振りまき、人類みなヤオマニアにしようという目論みは事務局局長の木村裕美です。「情報発信や情報交換はもちろんですが、“なんかオモロい”で、案内所”を”めざして頑張ってます。お近くにお寄りの際は……いやいや、遠くからでもぜひお越しください(笑)。お待ちしております。」



表紙「久宝寺の火の見やぐら」

久宝寺の寺内町を自転車でのんびり回りました。おもむきのある街並みは、どことなく奈良の雰囲気を感じ、立派な地蔵堂が目にとまります。顕証寺の本堂の瓦屋根と大きな楠に見とれていると、檀家さんでしょうか、ご夫婦で熱心にお祈りをされています。軒先には木々や花々、水路へ向かいゆつくりと驚が舞い降りてきました。穏やかに温かい時間がここには流れています。(須飼秀和)

すがい・ひでかず 1977年明石市出身。日本の原風景とも言える、色彩豊かで緻密かつ温かいタッチの作品で多くのファンを持つ。著書に毎日新聞の連載をまとめた『私だけのふるさと』(岩波書店)ほか。4.2(水)まで、神戸・北野のギャラリー鳥田(☎078-262-8058)にて個展『帰りたい 私だけのふるさと』開催中。



近鉄八尾駅西口から徒歩5分。個性的な飲食店が点在する北本町の商店街界隈に、お客さんがひっきりなしの元気なパン屋さんがある。今年20年目。「パン屋の実力は食パンに出る」と誰が言ったか、とにかくこの食パンはレベルが高い。イチ押しは湯種仕込みの「豊熟」、同店の一番人気の食パンだ。トーストにするとはさつくりバター風味が香ばしく、もちもちした食感とほのかな甘さが口の中に広がる。絶妙のバランスとはこのことか。行列のできるにもかかわらず「マジエ」のカツサンドにも使用され、シェフ曰く「これやないとアカン」。そんなロコミもあって、豊熟ファンが一気に増えた。

店主の中村雅勇さんは地元出身。洋菓子店「モン・ナポレオン」のパン部門で7年間修業し、25歳で独立した。「地域に愛される店でありたい、そのためにはフィリング(詰め物や飾り)に頼るのではなく、生地のおいしいパン屋でありたい。ダイレクトに生地の味がわかる食パンには気を使います」

流行りを追いかけるのではなく、地域に合ったパンづくりを—大坂や京阪門で7年間修業し、25歳で独立した。「地域に愛される店でありたい、そのためにはフィリング(詰め物や飾り)に頼るのではなく、生地のおいしいパン屋でありたい。ダイレクトに生地の味がわかる食パンには気を使います」



年配の男性もパンが大好き。自然とこやかな顔になるんですね～

ニューリーポーン

●八尾市北本町2-11-13
☎072-923-7782 8:00AM～7:00PM
火曜(祝日の場合は営業)・第2・3月曜日



パン屋は街の入り口だ。
北本町ニューリーポーン
名店のシエフもファンになる味自慢の手づくりパン。



奥さまの祥代さんと手に持つのが豊熟1斤290円。雅勇さんは午前0時に起き、食パンの仕込みを始める。働き者のご夫婦だ

「たっぷり包んだクリームパン」160円。「モンナポ」仕込みのカスタードクリームが激ウマ

「あんバター」180円。粒あんとフレッシュバター、フランス生地のナイスな組み合わせ

「バストラミポーク&チーズ」220円。もっちり生地に肉の燻製とチーズがクセになる

「ハワイアン」400円。ほんのり甘くてやわらかい、かすかなレモン風味のハワイのパン