

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.17 2017年・冬号

八尾みやげ 名作劇場。

お菓子、お惣菜、調味料……
ご近所に「ええもん」ありました。

ヤオマニアの横顔
秋山タカヒコさん(ドラマー)



Yaomania Vol.17 冬号 2016年12月2日発行 発行(社)八尾市観光協会 八尾市北本町2-1-1 ペントプラザ20号 ☎072-997-6226 編集140B 定価0円 Printed in Japan



ペントモール八尾+

スーパー **はやし**
食品専門館 **Harves**

2016 12/ **10(土)~18(日)**

ガラガラ大抽選会

ペントモール八尾協同組合 加盟店の期間中のレシート **2,000円分**で1回抽選

さらに **スーパーはやし**(八尾モール店)と食品専門館 **Harves**(近鉄八尾店)の
期間中のレシート(同じく2,000円分1回)でも **参加**できます!

特等 9名

空気清浄機能付き
ファンヒーター

dyson
pure hot+cool



1等 9名

ウォーターオーブン
SHARP

HEALSIO

ヘルシオグリエ



2等 27名

伊勢神宮

初詣 **ペア** きっぷ

初詣は、伊勢神宮へ。



抽選時間

AM 10:00 ~ PM 8:00

お問い合わせ先 **八尾モール株式会社**
☎072-996-1115



選べる
「ごちそう」ギフト
ごっつお便

3等 45名 **10,000円分**

4等 45名 **8,000円分**

5等 45名 **5,000円分**

6等 600名 **お米 2kg** または **ビール 6缶**

心の中で「ドヤ顔」したい 八尾の名品。

第二幕 ウワサのベストセラ―

私たちは、おみやげをあげるのももらうのも大好きだ。そんなとき「相手にも負担にならない、気の利いたものを」と考える。できれば「都心の百貨店とかでなく、近所で買えるアレかな」とか。それとも「あのときもらったおもしろいアレにしようか」とか。そんなことをあれこれ考えてしまいうあなたに贈る大特集。八尾の手みやげ好きがアツク語る、年末年始必須のおみやげ劇場です。

取材文：きむあつこ 西村由起子
イラスト：ヤマサキタツヤ



えび・のり・塩味を詰め合わせた、三色袋詰め110g300円。「味付けだけでなく厳選した国産米や地下水など、品質にもこだわっています。手焼きのぬくもりをどうぞ」と若女将の桃井睦さん

私の「八尾自慢」増えましたが、止まらないのがコワイ。

「もちちゃんのおかきせんべい」のおかきせんべい

「何これ、めっちゃ美味しい!」。初めていただいた時の第一声でした。サクッとしたやさしい歯ごたえと絶妙な味付けのすばらしいこと。劇団員の先輩や後輩に食べてもらったら、みなさん声を揃えて「おいしい!」、「これ、どこで売ってるの?」。よくぞ聞いてくださいました、「私の出身地八尾市のお菓子です!」。種類は三色(えび、のり、塩)、あまから、カレー、チーズ、梅マヨネーズ等の定番と季節商品があります。冬はカニ味が登場するんですよ。ウワサで美味しいと聞いていましたが、はるかに想像を超え、惚れ込んでしまいました。一緒に美味しさを共有したいと思えるのがおみやげにいいですよ。

●推薦人・悠浦あやとさん
八尾市出身。大正11年(1922)に松竹楽劇部として産声をあげたOSK日本歌劇団期待の若手男役スター。本誌は第4号「ヤオマニアの横顔」以来の登場

もちちゃんのおかきせんべい
創業80年の老舗米菓「桃乃屋」の直売店舗。日本でも数少ない厚さ10cmの鉄板で手焼きという伝統製法を守る(大阪ではここだけ)。製造工場が隣接しているのでもいつも焼きたてが並ぶ。●八尾市太田新町1-276-1 ☎072-949-9448 10:00~17:30 日・祝休



大きなお菓子は敬遠、のママも毎回完食のパワー!

[マルキーズ]の赤玉シュー

●推薦人・西村由起子さん
「八尾で物書きする私」を屋号に掲げ活動するコピーライター。子ども時代を過ごした恩智・高安に人一倍愛着を持つが、ご近所の「マルキーズ」は晶屑。



やれ参観だの、音楽発表会だの、何かと口実を作ってはママ友の家に集まっていたその昔。毎度手ぶらというわけにもいかず、手みやげによく選んだのがこれです。堅下産の白ワインが微かに香るなめらかなカスタードクリームを、粉糖のかかったソフトなシュー生地で優しく包み込んだプチシュー。ダイエット中であっても、食後に大きいシュークリームをまるごと1つは罪悪感があるけど、このサイズなら「じゃあ1つだけ」と気軽に口に放り込める。小さな子どもたちもお口にポイっ。万人受けのあっさりとした上品な味で、10個入りでも15個入りでも見事になっていました。

マルキーズ
同店人気の「赤玉シュー」は奈良の農場から特別に仕入れた卵で作られるシュー生地&カスタードクリームの優しい味わいが特長。毎日夕方には完売必至。中田4丁目の「マルキーズガロピニス」は姉妹店。●八尾市末広町4-1-11 ☎072-922-2230 9:00~19:30 水曜休(祝日の場合は翌日休)



赤玉シュー1個65円。1979年に実家を改装してマルキーズをオープンした店主の木田博さん。この地にも店にも思い入れはたっぷり

プチシューの東西両横綱対決



「向こうは何人いるんだろう?」も気になるません。

[パティスリーブルス]のプチシュークリーム

●推薦人・木村裕美さん
元八尾市観光協会事務局長。観光協会の立ち上げに尽力、「八尾」は第二の故郷、すっかりファンになりました!



八尾はものづくりのまちですが、工業製品、工芸品だけでなく、食べもののクオリティも高いですね。歴史のあるまちだから和菓子は当然のこと、洋菓子もいろいろのお店が多いです。なかでもいただいてうれしかった手みやげは「ブルス」のプチシュークリームで、皮はグラニュー糖とアーモンドフレークをたっぷりトッピングして焼いてあるので、カリッと香ばしく、中は特製クリームがばんばんに詰まっています。カスタードクリームと生クリームをブレンドしているのでコクがあるけど、甘さ控えめ。すごく研究されたんだと思います。訪問先の人数が読めないとき、プチシューは重宝しますね。私の手みやげリストに入ったのは言うまでもありません。

パティスリーブルス本店

昭和54年(1979)創業のフランス菓子店。プチシュークリームは開店当初からで、3店舗で1日2千個以上売れる人気商品。季節感あふれるショートケーキやホール類も充実。●八尾市天王寺屋7-54 ☎072-948-1448 9:00~21:00 無休

プチシュー1個60円。チョコがけは75円。販売責任者の熱田(にえだ)恵子さんは「売切れることのないよう、厨房ではずっと作り続けています。商品管理がいっぱい大変ですね」



みやげ名作劇場幕間①

「とんがらし」の
変わり種キムチは
クセになりそう
……いやなる!

取材・文=きむあつこ

手作りキムチと韓国家庭料理がおいしいと評判の「とんがらし」。母の味を思い出させる私が一押しのお店だ。言っちゃ悪いが量販店で売られているキムチの比ではない。本場の唐辛子できっちりヤンニョム（薬味）をこしらえて発酵させてあり、ちょっと甘いめなのが食欲をそえる。定番の白菜や大根のキムチもいいが、手みやげにして驚かすなら「長いものキムチ」がお薦め。長芋のシャキシャキ感とキムチの甘辛味が絶妙に絡み合う、箸が止まらない逸品である。「長芋の扱いが難しかったが、満足のいく味に仕上がりました」と店主の水川秀子さん。どんな野菜もキムチにできるといって、夏はトマトや水キムチ、冬は小松菜のキムチが人気。ほんまものの味をぜひ知って!



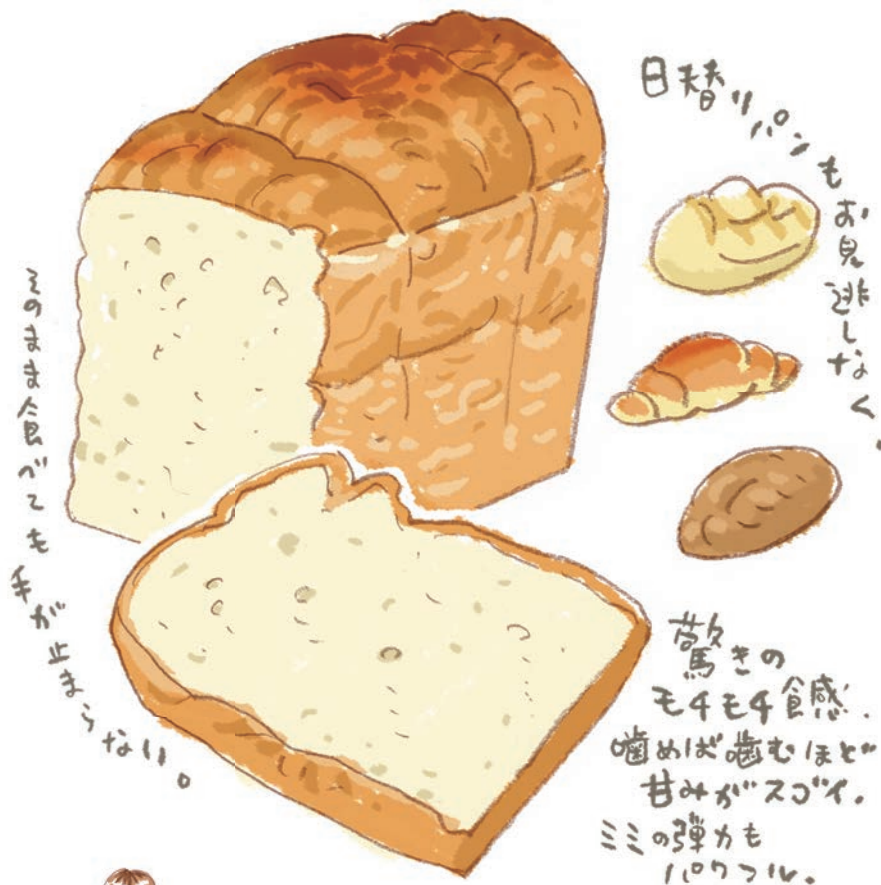
冷蔵ケースに並ぶ「長いものキムチ」350円。左はセロリのキムチでどちらも年中ある。店内には手作りのコチュジャンや焼肉のタレ、万能醤油「なんでもこい」が並ぶ。どれも一味違った手みやげになりそう



海鮮チヂミを手にする水川さん。韓国では料理上手を「手がおいしい」という。まさにそんな人だ

キムチ屋キッチン とんがらし

●八尾市山本町南1-9-13
☎072-915-2757
10:00~22:00(ランチは11:30~) 火曜日



食パン一斤594円。レーズン、チョコ、チーズなど多彩。つい買い過ぎて両手が塞がっても、さっと扉を開けてくれる店長の福田真理子さんはじめスタッフの心配りもうれしい



肉よりもワインよりも主役になる!?
[レアリッチ]の食パン

「まち歩きイベント」を企画して有識者や参加者と一緒に八尾の史跡を巡っていると、八尾の名品（ええもん）にも詳しくなる。パツと思いつくだけでも「帯喜太（P11）」「マルキーズ（P3）」「大阪さつま屋（P8）」のおかげで私も手みやげのネタには事欠かんですが、逆にどれか1つ言われたら困りますなあ。最近喜ばれたのは「レアリッチ」の食パンです。いつでも焼きたてみたいに、ふわふわの食感。トーストするんはもったいないぐらい。これを友人宅でのBBQに持参して、焼きたての肉や野菜をタレごと食パンに挟んで食べたら、大好評でした。「そのまま食べておいしい」という触れ込みですが、サンドイッチにも合いますよ。

●推薦人・高山晴行さん

八尾市の有形無形資産（ええもん、ええとこ、ええ人）を八尾市内外の人に広める活動「八尾市観光ボランティアガイドの会」理事長。自他共に認める八尾うまいもん通。

レアリッチ八尾工場

焼かずに食べるのがお薦めの、口どけの良いレア（生）な食感が人気で一度食べるとヤミツキになる人続出。近鉄久宝寺口駅前パチンコ店の2階という、立地もちょっとレア（稀）な食パン専門店。●八尾市佐堂町3-3-3 ☎072-924-0909 10:00~22:00 無休

恩智の調味料はスゴいんです。

[マルゲン醤油]の
味噌と醤油

●推薦人・西村由起子さん
(P3参照)



「マルゲン醤油」との出会いは自主制作した『オンデキタマチ帖』の取材時。古風な蔵造りに惹かれて立ち寄ってみると江戸時代より続く醤油やお味噌の醸造元でした。「ご近所さんには瓶詰めの醤油を配達する」「毎年11月頃には手づくり味噌に欠かせない麴も販売」「この辺りの人は自分でお味噌を作る人がまだまだ多い」などなど、親切な女将さんとの立ち話で得た情報は「味噌や醤油はスーパーで」の生活に慣れ切った私には目からウロコだった。「豆を茹でると旨みも栄養分も逃げるから」と特別に蒸して作られるこちらの味噌は、モノガサナある男子編集者を「味噌汁作り魔」に変えたほどの実力です。

マルゲン醤油

北海道から取り寄せる豆と新潟産の米だけ、余計なものは一切無添加。醤油も味噌も素材の旨みを逃さぬ独特の製法で、家族で手づくり。大量生産できないため小売りは来店者や問い合わせの人にのみ対応する。●八尾市恩智中町5-124 ☎072-943-7071 営業時間不定 不定休(12月は無休)



麴みそ500g 648円。「宣伝下手なので」とロコミで人気となり製造が追いつかないことも。「正月用には特選白みそが大安、先勝によく売れます」と若女将の山本久美子さん

第一幕 料理好きを喜ばせる



量と辛さによって値段が異なる。0番 130g 540円、KUKURUの足高さんがお気に入りの「天」は130g 1,080円。ハマったきっかけは「お客様からの差し入れ」なんだとか



河内総本家
からから亭

通販は24時間営業、電話での注文は ☎0800-222-6166

鍋に使えば一瞬でファンに。

[河内総本家からから亭]の
名物八尾から味噌

●推薦人・仙波憲和さん

染色作家。「河内木綿の文様を八尾の手みやげにもっと活かしたい。古典文様はフリー素材のようなもので、自由に使えるはず。文様をデータベース化し、地元企業の商品に転換できるシステムがあれば」



かつお風味の万能調味料、[河内総本家からから亭]の「八尾から味噌」を手みやげにしています。餃子の具に混ぜたり、鍋の薬味や卵かけごはんに少し入れるとピリ辛とうま味が食欲をそそります。ピン詰めのラベルデザインを任せられたのがご縁で、八尾らしさを表現するため、河内木綿の古典文様を描きました。仕事がきっかけでしたが、自分が旨いと思うので、人にも勧めたいです。ネット販売もしていますが、近鉄八尾駅近くのカフェ [KUKURU] でも売っていますよ。

KUKURU

自家栽培の野菜を使った料理やスイーツが人気の、長屋改造の陽気なカフェ。店主の足高健一郎さん「『八尾から味噌』は辛さが0番から「天」まで9種類あります。私は「天」がクセになりました(笑)」●八尾市東本町3-2-29 ☎072-989-7364 9:00~19:00 月曜・第3火曜日

みやげ名作劇場幕間②

[松芳庵]の大福が実はすごいことになっていた。

取材・文=きむあつこ

山本の住宅街に佇む[松芳庵(しょうほうあん)]は老舗の風格が漂う和菓子店。「女性への手みやげにする」と絶賛される(幅下氏)というお薦めのいちご大福を求め、同店へ。取材時はいちごの入荷がまだのため、通年人気の「生チョコ大福」を賞味した。手に持つとずっしり重く、珠玉という言葉が思い浮かぶ。中に包まれているのは想像以上に大きな生チョコと白あん。抹茶パウダーとクリームなホワイトチョコの組み合わせの[ホワイト]もコーヒーに合いそうなまったりした味。どっちの大福を選ぶ?と聞かれたらきつと真剣に悩む。

ふわふわのやわらかい餅にフレッシュないちごと黄身あんがたっぷりのおいちご大福は本誌が出る頃には登場する(5月末まで)。進化形大福は足し算ではなく、掛け算の味なのだ。



生チョコ大福・ホワイト各200円は午後から並ぶ。「松芳菓」180円などの焼き菓子も手みやげに人気



松芳庵

●八尾市山本町北3-3-19
☎072-999-3523
9:00~19:00 木曜日



アップルパイ1ホール842円。「若静和さんがうちのケーキを楽しみにしてくれるんはありがたいけど、おかげで正月も休めません(笑)」と同級生トークを披露する松山隆憲さん



ホールで買って、持っていくのが楽しみです。

[マリエ・エトワール]のアップルパイ

ここ、同級生が店主を務める店なんです。うちの父とも親交のあった天童よしみさんも事務所から近いから、ちょくちょく買いに来られるみたい。彼女のお気に入りには「いちご大福」らしいですが、私は「アップルパイ」がお気に入りです。奇をてらわず、素朴な見た目と昔ながらのどこか懐かしい味わいに惹かれます。アップルパイは手間がかかるみたいでいつも店頭にあるわけじゃないから、見つけたらホールを即買い。お正月も開いているから、家族や友人と勝軍寺にお詣りした帰りに、ここでケーキを選んで手みやげにするのがわが家の恒例行事になっています。



●推薦人・山村若静和さん

2006年より山村若静紀門下に入門し、2013年には師範に。大阪・空堀と八尾で着付けと上方舞教室を開催。楽屋挨拶に来られたお客様には、八尾の和菓子に「若静和」という千社札を付けて配る。

マリエ・エトワール

「パティシエではなくケーキ職人」。先代である父が作り上げた味と地元客の信頼を現・店主の息子が継承。「昔食べたあの味」を求めるお客様に伝えて「素朴」を貫く。●八尾市南太子堂3-1-76 ☎072-991-0196 10:00~19:00 水曜日

玄人の頬もユルませるプロのあんこです。

[おやつ屋iroha]のあんこケーキ

●推薦人・植野利幸さん

コモンセ・インターナショナル代表。有名ホテルやテーマパークなどで料理長を務めた経験を活かし、レストランのプロデュースやオリジナルレシピの提供など、多彩な活動を行う。



昔のシェフ仲間と集うときなど、お持たせにはできるだけ地元・八尾の名品を選びます。百貨店に並ぶ全国の銘菓もいいのですが、ローカルな逸品の珍しさの方が喜んでいただける気がして。老舗の味に魅かれ、和菓子を選ぶことが多いのですが、以前、妻の友人からもらった「あんこケーキ」の美味しさは衝撃的でした。思わず自分でも買いに走り、素材や作り方について店主に根掘り葉掘り伺ったほど。お菓子に合わせて数種類の砂糖を使い分けるなど、強いこだわりと愛着に感心し、以来、すっかりファンになりおみやげのラインアップ入りしています。

おやつ屋iroha

店主が大好きな焼き菓子を中心に、作り置きせず、毎日売れる分だけを少しずつ焼き上げる。素材も一つひとつ吟味して、減農薬など安全安心なものを使用。美味しくないはずがない。●八尾市山本町南1-10-19 ☎072-933-1688 10:30~18:00 日・月曜日



ミックス200g778円。創業者である父が当時(1984年)考案した8種類(定番はミルク、チョコチップ)のクッキーを1枚1枚、心を込めて手焼きする店主の吉田隆男さん



あんこのケーキ1切れ230円。「大好きな3時のおやつを楽しむために」を信条にこつこつと「売れたら焼く」を繰り返す店主の犬山洋子さん。その作業を楽しんでいるのが伝わる



第三幕 八尾の「甘い」は違う

「ええもん知ってるやろ」の念を込めて贈ります。

[ブラウン]のクッキー

●推薦人・高山晴行さん (P5参照)



八尾に西武百貨店ができたのと同じ頃に手焼きクッキーの専門店として誕生し、今なお地元の人々に愛されているのが「ブラウン」です。今でこそ美味しいクッキーを売る店が増えましたが、当時は珍しかった。アメリカンスタイルでサクサクと香ばしい素朴な味。お値段も当時から据え置きかと思えるほど、求め易い。自分用に量り売りクッキーを買うのもいいし、詰め合わせはラッピングもカワイイので喜ばれる。価格以上的高级感もあるしね、ちょっとええ恰好(笑)して手みやげを渡したいときに使ってます。

ブラウン

1984年オープンの手焼きクッキー専門店。先代から変わらぬ素朴な味わいに魅かれてやって来るお客さんも今や2代目、3代目に。知る人ぞ知るプリンやロールケーキは売り切れ御免。●八尾市桜ヶ丘1-94 ☎072-999-6584 10:00~19:00 火曜・第3日曜日

鶏の濃厚なエキスに
みんなヤラれます。

[ひよこ]の ミンチボール

●推薦人 幅下 忍さん

八尾市観光協会スタッフ。地元で生まれ育ち、八尾愛が半端ではない。持ちネタだけで八尾の本1冊は軽く編集でき、日々更新されている。



「ひよこ」で売っている鶏の総菜はどれもお薦めですが、お気に入りには酒の肴にぴったりの、揚げたミンチボール。デンプンで増量した感がなく、鶏と玉ねぎのシンプルな組み合わせがすごく旨い。ある時「生を鍋に入れたらいいダシが出るかも」とひらめき、生のミンチボールを買ったんです。予想通り、鍋にコクと旨味加わり、食べる勢いが加速しましたね。友人の家で鍋パーティーをやるときは、これを手みやげにします。お手頃価格だから大量に買い、鍋にいっぱいぶち込むんです。絶対に他の人とかぶらないのもいいですね。うちの母がすっかり気に入り、いつの間にか鶏団子汁が我が家の定番メニューになりました。

ひよこ

朝に捌いた新鮮な国産鶏肉や河内合鴨、豊富な総菜が自慢の鶏肉専門店。一番人気は「唐揚げ」で、クリスマスのチキンは要予約。遠方から大量買いのお客さんも多い。

●八尾市南植松町5-254 ☎072-993-3769 10:00~20:00 日・祝休



生ミンチボール100g100円(6個)。揚げると軽くなるので100g120円。「うちの味付けはおいしいとよく言われるんですよ」とお店のスター的存在の野呂光子子さん

テーブルが一瞬で
晴れやかになりました。

[肉の森田]の 揚げ物

●推薦人 きむあつこさん

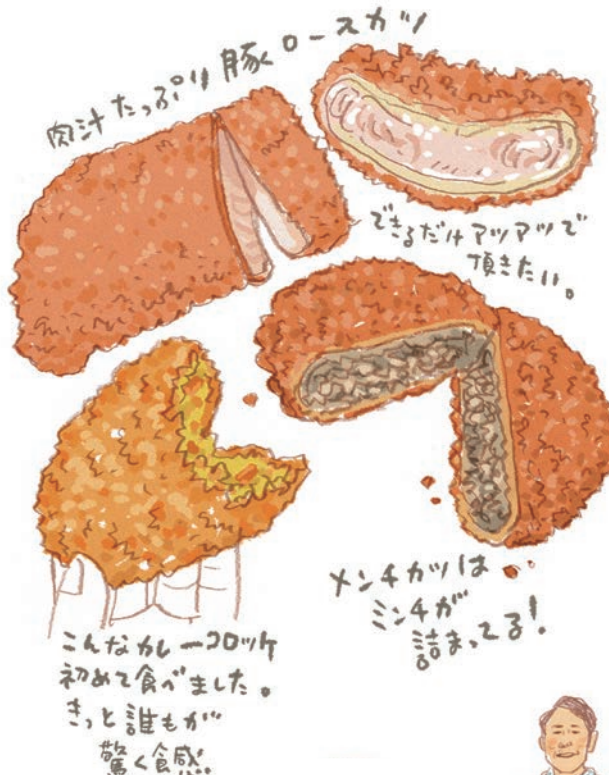
本誌第1号からヘビーローテーションに耐えるライター。八尾に住んで27年。毎月取材するたびに八尾の歴史やまちの奥深さに驚いている。



「このカレーコロッケはちょっと高いけれどめっちゃおいしい」という噂を何度聞いたことか。森田は黒毛和牛を専門に扱う肉屋で、揚げ物の値段も少々高め。しかし、何十円の差は決して裏切らない。カレーコロッケはカレー味のパンチが効き、中身がとろろとして、破裂しないのが不思議なほど軟らかい。クリーミーでさえある。さらに驚いたのはミンチカツで、一口かじると旨い肉汁が口の中に広がり、良質のミンチをそのまま揚げているのがよくわかる(数量限定)。トンカツに至ってはサクサクした衣とジューシーな国産豚肉のバランスがとてもよく、人気専門店にひけをとらない。脱帽です。

肉の森田

八尾で35年、そのうち現在地で20年。産地を問わず良質の国産牛を一頭買いし、その日切った肉をその日に売り切る鮮度の良さ。遠方から駆けつけるのは肉目当て、揚げ物はご近所ユーザーとか。●八尾市末広町4-2-12 ☎072-994-4737 9:00~19:00 日曜・第3月曜休



カレーコロッケ110円、ミンチカツ220円、豚ロースカツ320円。店主の森田隆之さんを中心に仲良しファミリーで店を切り盛りしている。「よく数が出るのはビーフコロッケ70円、これもぜひお試しください」

第四幕

飲み会のスター見参



600cc入り1本980円

●「ひよこ珈琲」のカフェオレベースはコーヒー好きを唸らせる本格派。ラベルがかわいいので、おみやげに持っていくと喜ばれます(きむあつこ)



コロッケ50円、とんかつは150円

●「音野精肉店」(P11)のとんかつ(小150円、大250円)やコロッケ(50円)をもちろんと心の中で「やったー!」と叫んでます(仙波憲和)

●夏場オンリーだけど「興兵衛桃林堂」のわらび餅。今までに食べたことのないプリプリ感に衝撃を受けました。時々自分用にも買います(仙波憲和)



春菜7個1,155円、やーごんぼ180円

どこでも大好評だったので、鼻が高かったです(木村裕美)

●「大豆ギャラリー河内庵」と言えば、



八尾らしく8種入り1,000円

●「三ツ矢蒲鉾本舗」の天ぷら。このまま食べられるので、手軽な酒の肴として最高! いろいろな種類があるから、飽きないんです(木村裕美)

●イタリアンレストラン「オッキョーリ・オガ」直営弁当店「Ogabari」の定番ではなく、「別注」弁当1500円。海老にローストビーフに、いずれもおかずと言えよりオードブル。和洋中とどりの豪華な弁当に、差入れた元料理人たちも大満足でした(植野利幸)



あべかわ65円、あんころ70円、大福餅70円

●「安い・旨い・大きい」庶民にうれしい奇跡のような和菓子を自慢したいときは「R志紀駅近くの丸芝饅頭堂」。春はさくら餅やうぐいす団子、初夏はかしわ餅、夏は葛まんじゅうなど季節の和菓子(すべて70円)も豊富だ(きむあつこ)

カーテントール まだまだ言い足りない!

- 丸芝饅頭堂 ●八尾市志紀町3-1-19 ☎072-934-7600
- Ogabari ●八尾市山本町南2-1-3 ☎072-946-0310
- 三ツ矢蒲鉾本舗 ●八尾市山本町南1-3-10 ☎072-995-1941
- 大豆ギャラリー河内庵 ●八尾市八尾木北5-119 ☎072-993-0221
- アトリエウフ ●八尾市久宝寺3-8-25 ☎090-1028-1298
- ひょうたん ●八尾市堂振町3-118 ☎072-997-1245
- 大阪ざつま屋 ●八尾市恩智中町1-205 ☎072-941-9263
- 興兵衛桃林堂 ●八尾市東本町2-5-12 ☎072-929-3663
- ひよこ珈琲 ●八尾市山本町南7-13-29 ☎072-921-1566
- 旭食品 ●八尾市南太子堂6-3-49 ☎072-922-5357
- ボンシク ●八尾市久宝寺6-6-66 ☎072-924-2131

●「旭食品」の旭ボン酢は子どもの頃から馴染んでいる好きな味。東京公演のとき、お世話になっている方に渡したらとても喜ばれました。八尾の手みやげといえはこれですね(悠浦あやと)



6個入り1,300円。1日限定20箱です

●「アトリエウフ」のシフォンケーキ(200円)。カットされていて食べやすいのとポリニームの割ナブルで、渡した相手が気に入ってその人が手みやげに使うなど、ファンが増えていきます。久宝寺寺内町の古い長屋を改造した店(P12)で、街散策ついでに行く楽しみもありですよ(木村裕美)

●「何か飲み会などがあった時にはまず『ひょうたん』に行って、1000円分のおつまみをお願いします。すると唐揚げやコロッケ、ハムカツ、ウインナー、生キャラメルなどを入れてくれるので、重宝しています(幅下忍)

●「大阪さつま屋」のロングセラー商品、春菜とマドレーヌ仕立てのやーごんぼ。どちらも八尾の特産品、若ごぼろをたっぷり使った和菓子です。八尾市を説明するスイーツとしてよく利用しました。

●「アトリエウフ」のシフォンケーキ(200円)。カットされていて食べやすいのとポリニームの割ナブルで、渡した相手が気に入ってその人が手みやげに使うなど、ファンが増えていきます。久宝寺寺内町の古い長屋を改造した店(P12)で、街散策ついでに行く楽しみもありですよ(木村裕美)

●「アトリエウフ」のシフォンケーキ(200円)。カットされていて食べやすいのとポリニームの割ナブルで、渡した相手が気に入ってその人が手みやげに使うなど、ファンが増えていきます。久宝寺寺内町の古い長屋を改造した店(P12)で、街散策ついでに行く楽しみもありですよ(木村裕美)

●「アトリエウフ」のシフォンケーキ(200円)。カットされていて食べやすいのとポリニームの割ナブルで、渡した相手が気に入ってその人が手みやげに使うなど、ファンが増えていきます。久宝寺寺内町の古い長屋を改造した店(P12)で、街散策ついでに行く楽しみもありですよ(木村裕美)



抹茶、バニラ、ココア、かぼちゃ、黒ゴマ、ブルーベリー各200円

ざるよせ豆腐(350g416円)か丸揚げ(1枚190円)。遠方の友人知人には、とうふ・生ゆばセット(3132円)。新発売のおからたつぷりヘルシーお好み焼き腸内快(2900円)もどんな味やら興味シンシンです(高山晴行)

八尾みゃげの名作は、 食べ物だけじゃない。

八尾は工業製品出荷額大阪府下3位のものづくり都市でもある。日々、八尾のええもんを食べたり見たり使ったりしている観光協会ウーマンが、おみやげにもなる身近なメイド・イン八尾の名品を教えてくださいました。

取材：文＝きむあつこ 写真＝田村和成



●推薦人・
中谷美和子さん
お祭り好きで地元っ子の八尾市観光協会スタッフ。近鉄八尾駅真下の八尾市観光案内所で、今日もビジターに笑顔振りまく。おみやげ特集の試食でお腹が苦しい。

自分が使って便利なモノを差し上げた……さま一番ハマっているのが手ぬぐいで、河内木綿文様をプリントした「八尾河内音頭まつりオリジナル手ぬぐい」を手みやげにしています。簡単に洗って乾くのも早いので旅行好きには重宝します。でもタイ古式マッサージをしている友人は仕事で使ったり、中国にいる友人は旦那さんが剣道のとき頭に巻いたり、石垣島の友人は夏パンツだと蒸れるのでこれぞ禪を作ったとか……いやはや、手ぬぐいの万能性に改めて感心しました。

伝統的な河内木綿文様を本染め（注染）で仕上げた「祝儀手拭い」や「ポチハンカチ」は、使用後は手ぬぐいや

ハンカチにもなるので実用的。親戚のお祝いに使ったらすごく喜ばれました。八尾の特産、歯ブラシも外国に住む日本人に贈ると好評です。外国製の歯ブラシは大きすぎて慣れないんだそうで、ブラシの形状が優れていて、虫歯予防など口腔内のお手入れに最適ですね。マックスの植物油から作った「無添加生石けん」はお肌にやさしいので洗顔にも使えます。八尾に会社があると知り、びっくりしました。敏感肌の人にお勧めだと思います。



歯ブラシ生産量全国一の八尾では、八尾市観光協会の会員向けにこんなノベルティを



マックスはなんと明治38年(1905)創業の老舗だ。200円

高橋商事
●八尾市太田2-185 ☎072-949-5145
マックス
●八尾市松松町2-9-29 ☎072-994-5050
八尾市観光案内所
●八尾市北本町2-1 ベントプラザ20 ☎072-997-6226

ご祝儀手拭い(高橋商事)1,300円。広げたら一枚の手ぬぐいに早変わり



八尾河内音頭まつりオリジナル手ぬぐい300円は八尾市観光案内所(近鉄八尾駅高架下)で好評販売中!



ポチハンカチ(高橋商事)800円。ポチ袋としていただいたあとはハンカチに



●推薦人・
大西砂千子さん
吉田玉男のマネージャーとして、また小唄の師匠「小唄幸三希」として活躍。飛騨高山の出身で八尾在住歴は15年以上。「八尾は女性が元氣、男性は優しいです」



文楽人形遣い吉田玉男さんの奥様である大西砂千子さん。自宅のある八尾と東京を行き来して改めて知った、ファミリーロード境界の名品をご紹介します。「お店の方々の楽しい会話も商店街ならではの魅力。楽屋への差し入れに喜ばれる美味も揃っていますよ」

「ファミリーロード境界は、 全国に自慢できるおみやげの宝庫です」

大西さん自慢のおみやげ



「玉子が公演中、ときどき[永壽堂]で炊き立てのお赤飯を買って、楽屋でいただいています」。嚼むごとに餅米の旨さが口の中に広がる。300g420円
☎072-993-7439



「家で揚げ物をしなくてもいい人生になりました(笑)。差し入れにもびったりです」と語る、「音野精肉店」のコロッケ、ミンチカツ各1個50円
☎072-991-1129



「差し入れにいただいたっていっぺんに好きになりました」。蕎麦[楠喜]の名作、塩あずき抹茶ぶりん。カラメルと小豆がほどよく調和して甘さの加減も絶妙。290円(店内では270円)、6個入り1,740円
☎072-922-7298



「クール宅急便で東京の友人に送ったら、『甘く炊いたら美味い! 一品で立派なおかずになる』と絶賛でした。ぎんなん、ひじき、椎茸が絶妙のアクセント。[宮崎豆腐店]のがんどき110円
☎072-922-0453



「炊き込みご飯がとくに素晴らしいですよ」。毎月お連夜のある11・27日のみ販売の[山徳天ぶら店]お連夜セット。お茶付きで540円
☎072-923-1578



「久宝寺の[帯喜太]さんのあん巻は大鉄板です」。そしてお連夜の11・27日の限定でくるみ餅370円が登場。餡の上品な甘さがさすが
☎072-922-4220





当時ホール企画担当で上司だった大久保充代館長と。『秋山くんは当時から『プロのドラマーになりたいんです』と本気で語っていました。近いうち、八尾出身のアーティストを集めたイベントができるといいですね』

くずはモールの場所に昔あった松坂屋の食品売り場で乾物屋を経営していた両親のもと、八尾で生まれました。保育園に通いはじめてすぐ「ジャツの置み方が違う」と祖母さんに叱られて、3日で辞めたことを覚えています。用和小学校から八尾中学校に入学して、足が速かったので陸上部に入ったのですが、初日に「腹筋千回！」と先輩に言われ、その理不尽さに我慢がならずまた辞めてしまいました。3年間、帰宅部で時間があつたので、本格的に音楽を聴き始めました。マイケル・ジャクソン、デュラン・デュラン、ワム、マドンナ……八尾に2軒あったレンタルレコード屋で借りてきたり、FMからテープに録音したりしてね。その頃、日本中でバンドブームが起り、中学の友達と「高校に入ったらバンドをやろう」という話になったんです。ドラムを選ぶほどに好きになった理由は、ゴダイゴのドラムが外人さん（トミー・スナイダー）でえらくカッコ良かったから。府立池島高校（平成22年閉校）時代は軽音楽部が活発で、ドラマーが少ないこともあり、ヘヴィメタルやJロックのバンドをいくつも掛け持ちしました。

プリズムホールのバイトが決定打。当時、近鉄八尾駅前に「小阪楽器」というスタジオ兼備の楽器屋さんがあり、バンドマンのたまり場になってました。毎日のように通ってバンド仲間の交友を広げていたのですが、その中から本格的にプロデビューする人が何人も出てきたんです。ある日「上京するわ」と言つて八尾を出た先輩が、その数週間後には夜のヒットスタジオでドラムを叩いていたりする。それを目の当たりにして、「自分も音楽を仕事にしたい」と。榎原敬之さんやいきものがかりの編曲やサポートで知られる作曲家・プロデューサーの本間昭光さんも小阪楽器で教えていて「音楽で食べていくのは夢ではなく、手が届く目標なんだ」と思いました。19歳のとき完成間もないプリズムホー

ヤオマニアの横顔

ドラマー 秋山タカヒコさん

「ロック的反骨精神は、保育園の頃からです」

ドラムという楽器の魅力をもっと世に広めるために「秋山会」というドラマーを中心とした音楽イベントを定期的開催。「ダンスやジャグリングのようなエンターテイメントを、ドラム単体で提供したいんです」。ステージに立つのが待ち遠しいプリズムホールをバックに



イストが日替わりでコンサートを行っていたので、音楽ビジネスの舞台裏を覗くことができたのは今でも役立つと思います。『まあまあで終わりにたくない。』日本有数のドラマー、東原力哉さんに教わったのもその頃です。東原さんを招いて行われたなんぼのドラムセミナーに参加したときに、「お前まあまあやな。けどこのままだと、ずっとまあまあやで」と。指導はものすごく厳しかったのですが、「ここで逃げたらまあまあで終わる」と覚悟を決めて師事したことが、自分のドラムの基本を作ってくれました。上京してからは、大塚愛さんや黒夢、スキマスイッチなどのミュージシャンと仕事を一緒にしています。スタジオアムを埋め尽くす何万人もの観衆が、自分のドラムに合わせてウエーブしてくれるのを見た時は、言葉にできない感動を覚えましたね。今も月に一度は八尾に戻ってきて、ドラムを教えたり地元ラジオ番組に出ています。近々、プリズムホールで演奏する機会ができるんじゃないかと思つていて、その時を心待ちにしているところです。

あきやま たかひこ
1971年八尾市生まれ。15歳でドラムを始める。21歳のときにナニワエクスプレスのドラマーとして知られる東原力哉に師事。その頃に元ブラックベイズのギタリスト小川逸史が率いるプログレバンド、超合金Zに参加。23歳のとき鈴木哲彦のサポートドラマーとして上京。現在、オルタナティブ・ロック・バンドdownyの一員、ジャズロック・クインテットfresh!のリーダー、BUCK-TICK櫻井敦司のソロプロジェクト「THE MORTAL」などにフリーのセッションドラマーとして活動中。



「子どもの頃は水路にメダカやヤゴ、ザリガニがたくさんいて、町には銭湯も駄菓子屋も各3軒ありました。生物は減り、駄菓子屋はなくなり、銭湯も一軒だけになったが、「最近、アメロボが戻ってきました」。おなじみ火の見櫓の近くだ

「長屋の大家さんは店をはじめめる時にも『不便なところがあつたら言うてね』と何かと相談に乗ってくれて。顕証寺さんやまちなみセンターの人たち、お豆腐屋さん、酒屋さん……いろんな人とのつながりのある久宝寺にいて幸せです」 「ウフ」はフランス語で卵。「やがてはヒヨコになれるように」との理由で付けたそうだが、多葉さんのケーキと長屋の空間に和むファン（P8）が増えていて、ニワトリに育つ日も意外と近いかも。取材文：中島淳

久宝寺 八尾レトロ—昨日を語る風景 金網職人だった祖父、ケーキの工房を開いた孫、寺内町の小さな歴史。アトリエ ウフ（久宝寺）

●八尾市久宝寺3-8-25 ☎090-1028-1298



左/引き戸を開けた小上がりにシフォンケーキやクッキーが。味は「バーやレストランの注文が多いんです」と言われるように、ワインにもウイスキーにも合いそうな大人仕様。そのギャップが面白い 右/ケーキ工房だと知った客が「お店でも売って」とリクエスト。やがて「お茶も飲める場所」というラブコールに応え、2016年6月から靴を脱いで和めるスペースが 環濠や水路も掘られた。その「大水路」沿い、大正時代に建てられた三軒長屋の一角に、多葉早希さんが開いたケーキ工房「アトリエウフ」がある。多葉さんは小学校5年までここが自宅だった。多葉さんと一緒に住ん

お好み焼き・各駅の顔じまん

昭一（近鉄八尾駅）

「コの字型の大きな鉄板を見ると自然とテンションが上がりますよ」

●推薦人・諏訪ゆず子さん
八尾プリズムホール職員。「ジャズのBGMと壁の黄色いタイルがおしゃれな店。マスターはコーヒー豆を挽いているのが似合いそう(笑)」

「キングモダンを1時間で3つ完食すれば代金無料で、3千円の賞金があります。過去に6人達成で成功率5%かな」と涼しい顔の佐野さん。ご飯300gに豚入り焼そば3玉と目玉焼きのせで880円!の「メガ焼そば丼」は若い子にたくさん食べてほしいという愛情メニューだ



和54年（1979）、駅高架下商店街「ベントモール八尾」に開店して37年続く店です。私はプリズムホールに9年間いますが、頻りに通うようになったのは最近。公演料金の割引等の特典のあるプリズムクラブ（プリズムホール友の会）に、新しい会員特典として近隣の店のサービスも付けられたらいいなと考えてベントモールさんに声をかけて18店が協力いただきました。その一つが「昭一」です。店主の佐野さんは難しいことは言わずに「いいよ。すぐ仲良しになりましたね。夏の文学座公演ではチケット半券提示サービス（1割引）を受け



ねぎぶっかけ広島880円。野菜たっぷりのヘルシーさがウケている。「ここ数年大阪焼より広島焼のほうが人気なんです」



野菜と炒めて焼き肉のタレで味付けしたミックスホルモン700円。鶴橋で仕入れた本格キムチや但馬鶏のセセリ焼も人気

お好み焼・鉄板焼 昭一 ●八尾市光町2-180 ベントモール八尾5番街 ☎072-999-6511 ※出前あり 11:00~14:00、17:00~22:00 火曜休(祝日は営業)

ヤオマニアの心ときめく冬～春カレンダー

※会場はP10-11のMAPでお確かめください。お問い合わせ先が
特にないものは八尾市観光協会まで☎072-997-6226

12.1(木)～28(水) 冬のイルミネーション
●久宝寺緑地 中地区 花の道

12.4(日) 朝市“ようさん市”
●山本南商店街 9:00～12:00

12.24(土) 立松神事
●恩智神社(恩智中町5丁目) →新年とともに神様を迎えるにあたり社の前に雄松と雌松を立松する神事

12.25(日) 久宝寺こうえんマルシェ
●久宝寺緑地 北地区 風の広場 10:00～16:00

12.31(土) 年越し大祓神事
●恩智神社 15:00～

12.31(土) 河内音頭カウントダウンライブ2016
●近鉄八尾駅北側噴水広場 18:00～ →駅前特設ステージに迫力たっぶりの生演奏が響き、踊りの輪が広がる

1.7(土)・8(日) 八日戎
●八尾天満宮(本町4丁目)

1月中旬 とんど焼き
●市内神社各所

1月下旬～2月上旬 スイセンの見頃
●玉祖神社(神立5丁目) →境内の傾斜地では満開のスイセンと大阪平野が一望できる

2.3(金) 追儺式
●八尾天満宮 →豆まき神事の後、暴れる鬼と鬼追い神、獅子舞やお多福も登場して1年の無病息災を願う伝統行事

2.5(日)・3.5(日) 朝市“ようさん市”
●山本南商店街 9:00～12:00

2.18(土) 第9回八尾ロボットフェア2017
●アリオ八尾 →アイデア満載のロボットたちが玉入れ合戦を繰り広げる

3月初旬～中旬 ケイオウザクラ
●水越付近 →花づくりが盛んな高安山麓が一足早い春の薄紅色に染まる

●花岡山 伊勢物語フェスティバル2016 連続講座 伊勢物語と能
大阪経済法科大学八尾駅前キャンパス 受講無料

12.3(土) 講座① 10:30～12:00
→講師 浅見 緑(大阪経済法科大学教授)

12.10(土)講座② 10:30～12:00
→講師 石上 敏(大阪商業大学教授)

2.4(土)講座③ 10:30～12:00
→講師 山下麻乃(観世流シテ方楽師)

1.28(土) 研究者トーク「高安」復曲までの道のり
●プリズムホール 会議室 14:00～
→300年ぶりに甦った能楽曲「高安」の復曲までの過程を研究者たちが語る2/25のイベント。能の初心者にもおすすめ。入場無料

2.25(土) 復曲能披露公演「高安」
●プリズムホール 小ホール 13:00開始
→前売券の販売はプリズムホールチケットカウンター(☎072-924-9999)と、KENSYOインターネットチケットサービス(<http://www.nohkyogen.jp/>)で検索。S席(指定)7,000円、A席(自由)5,000円、B席(自由)3,000円 高安能未来継承事業推進協議会事務局☎090-6550-8044

●八尾市立歴史民俗資料館
12.3(土)～3.20(月・祝)
「昔っておもしろい」(民具展示コーナー)

12.3(土)～3.20(月・祝)
八尾市寄贈記念
「藤田尚保八尾スケッチ散歩展」

ミュージアムトーク
12.4(日) 「暮らしの道具 今昔」
→岡田清一学芸員

1.8(日) 「藤田尚保と八尾の風景」
→小谷利明館長

2.5(日) 「繕われた河内木綿」
→李熙連伊学芸員

3.5(日) 「八尾の縄文時代」
→樋口めぐみ学芸員
☎072-941-3601

●安中新田会所跡旧植田家住宅

12.23(金・祝)
すこし昔のくらし体験 おもちつき大会
1.5(木)～3.5(日) 企画展「昔のくらし365日」

2.26(日) 旧家で楽しむ落語会
☎072-992-5311

●今東光資料館
～3.12(日)
「続・東光と交流したひと～今東光と藤本義一～」
☎072-943-3810

表紙「町の洋菓子店」

JR志紀駅近くにある洋菓子店の「ブルス」は、古くから八尾市民に愛されているお店です。ガラス張りの店内からは、シックで可愛い制服の店員さんの姿が見えます。若い人からお年寄りまで、幅広い層のお客さんが店に訪れていました。うれしそうに店に入る親子が印象的で、誕生日や記念日のお祝いにはいつも地元のお店にケーキを買いに行った子どもの頃を思い出しました。買ってから、食べるまで、終始みんなが笑顔になれるお店ってあまりないなあと、ふと思いました。(須飼秀和)

すがい・ひでかず 1977年明石市出身。日本の原風景や人々の営みに映る郷愁を描く。著書に『私だけのふるさと』(岩波書店)ほか。



●Yaomania第18号は2月下旬発行

知らなかった、地元のこと。

発行＝一般社団法人八尾市観光協会
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2016年11月18日時点のものです。

パン屋は街の入り口だ

出会うチャンスはあちらこちらに。これぞ、みんなのパン屋さん！

障がい者の就労支援事業としてパン屋を開業したのは11年前。愛情を込めたリーズナブルなパンづくりに余念のないのが「ベーカリーえいか」だ。製造は大手製パン会社を定年退職した元工場長が担当し、材料の計量や袋詰め、販売などはハンデをもったメンバー18人が分業する。「メンバーの居場所づくり、社会参加のために始めた店ですが、それに寄りかかることなく、商品の魅力で勝負したいと思っています。うちは形が大きいだけでなく、はさみこむクリーム類や具材もたっぶり。味とボリューム、お値打ち感が自慢なんです。食べ盛りの学生さんにはとくに喜ばれています」と管理者の狩屋千恵子さん。計算しやすい菓子パンは130円、総菜パンは140円均一。商品棚を眺



「くみブレッド」「レーズン食パン」各220円。具材がたっぷり入り、持つとずっしり重い。トーストしても硬くならない

「ピザパン」130円。トマトソースとチーズがたっぷりの風味豊かな総菜パン



「作るのが好き! 仕事が好き。うちのパンはどれもおいしい」「食べるのも好き(笑)」とにぎやかなスタッフ。「成法中学校の近所にあり、生徒さんもよく来られます。八尾のお客さんは親切であたたかいですね」と狩屋さん

「ミニクワッサン」5個入り130円。シュガーコーティングはなく、塩とバターの味わいが好評



「ごまピーナツクリーム」130円。ピーナツクリームが端から端まで、にゅっと入っているのが嬉しい。ごまの香ばしさがクセになる



「チョココロネ」130円。チョコクリームがはみ出そうに詰まっている。最初の一口は気をつけて

「ダイデニッシュ」130円。ブルーベリージャムとアイシングシュガーがいかにも甘そうだが、厚みのあるデニッシュ生地だから、ベロリといけてしまう



「メロンパン」130円。ちよっと驚くビッグサイズ。学生に人気の定番



めると懐かしい感じがするラインナップで、「ジャム&バター」とか商品名もシンプルそのものだ。「計算間違いのないよう、覚えやすい名前と価格帯にしています。よそみたいにおしゃれなパンにもチャレンジしたいねと話合っています」

店売りだけでなく出張販売も精神的に展開中。「総合体育館ウイングや社会福祉会館、大阪府庁(中央区)と企業3社で定期的に販売しています。ウイングでは食パンが人気で予約を受け付けています。企業は毎回完売なんですよ。すでに八尾を飛び出して多くのお客さんに愛されている。

取材・文＝きむあつこ 写真＝内池秀人



「どれもおいしいのでここに来るのが楽しみなんです」と近所のお客さんが気さくに答えてくれた。

ベーカリーえいか

●八尾市南本町2-2-20
☎072-923-8120 8:00～17:00
土・日・祝休