

今号の

八尾プレ

読者アンケートにご協力いただいた方の中から抽選で40名さまに、八尾の名産品「えだまめ」をプリントしたTシャツをプレゼント!



10名さま

えだまめ Tシャツ (Lサイズ)



10名さま

えだまめ Tシャツ (Mサイズ)



10名さま

えだまめちゃん Tシャツ (Sサイズ)



10名さま

えだまめちゃん Tシャツ (KIDSサイズ) 140cm

▼読者アンケートはこちらから! (9/30締め切り)



左の二次元コードを読み取って、読者アンケートにお答えください。当選結果は景品の発送をもって、発表にかえさせていただきます。 ※色の指定はできません ※えだまめTシャツは絵柄の枠あり枠なしの指定はできません

読者アンケートは、八尾市観光協会 WEBサイトからもご回答いただけます。

八尾市観光協会

検索

やおよろず掲示板

珍しいモーニング専門店

ファミリーロードにある、八尾では珍しいモーニング専門店。おいしい珈琲とこだわりのメニュー、店主さんの空気感が落ち着くお店。

モーニング専門店 庵逗珈琲

赤ウインナーが最高!

植松にあるソフトクリーム & たこ焼きのお店。行けばわかるリーズナブルなお店! 夜は飲むこともできます。たこ焼きも種類豊富ですが、個人的には赤ウインナーが最高。

Chaccha

八尾のまち情報をお届けする掲示板です。情報はローカルプラスメディア「八尾ラボ」さんからご紹介いただきました!

水曜は栄養たっぷりランチ

水曜日は、栄養士ママなっちゃん10品目食堂。ワンプレートで10品目が食べられます!

おかえり処 お結びころりん

八尾の野菜「やおさい」

土曜日のみの八百屋さん。八尾でとれた自然農や無農薬、減農薬野菜など、おいしい「やおさい」が並びます!

りんご屋

博物館を作りたい!

八尾にある里山は絶滅危惧IA類の「ニッポンバラタナゴ(きんたい)」の里です。きんたい廃校博物館は、ニッポンバラタナゴの里への入り口となる博物館を目指しています。

きんたい廃校博物館

住宅街の素敵なお店

オーナーさんの人柄があらわれた手作りお菓子はどれもおいしくて優しい味。外観と内装のセンスも◎!

シフォンandカヌレ TOMARIGI

完全個室も有り!

生粋の八尾人シェフの店。他にはない創作料理も多く、個室もあるのでデートや接待、子連れ女子会にも。

酒葱菜味楽

干物を買うならここ!

おいしい干物が買える店。焼いてもらうこともできます。おすすめはサバみりんとタチウオみりん。

カラマ干物店

情報提供 「八尾ラボ」

http://yaolab.jp/



新 Yaomania

新Yaomania(シン・ヤオマニア)2020年 夏号(通算Vol.32) 発行日:2020年(令和2年)7月31日 発行部数:6,000部 企画 編集:株式会社シカトキニコ 発行:一般社団法人八尾市観光協会 〒581-0802 大阪府八尾市北本町2-1 ベントプラザ20号 TEL 072-997-6226 http://www.yaomania.jp



大阪・八尾の観光&グルメ情報

TAKE FREE

Yaomania

【シン・ヤオマニア】2020年 夏号 Vol.32



八尾の枝豆、なぜ甘い?

撮影:めぐみちゃん農園

おやおや? YAOクイズ! 009

枝豆は成長すると何になる?

- ① 大豆
- ② 納豆
- ③ 空豆

こたえは、P15へ

02~07:巻頭特集「八尾の枝豆、なぜ甘い?」 08:From YAO to the WORLD「笑福亭笑助」
 09:ヤオマニアアック嘶「八尾は河内キリシタンの聖地!」、世界の言葉でコンニチハ「八尾の名物は「えだまめ」です!」
 10・11:八尾企業訪問「株式会社八光殿」 12:八尾民おススメ!八尾で食べるべき「ラーメン八選」
 13:やおサイクリングマップ「掲載コース走ってみた!レポ 中心コース」
 14:今号のおさらい 15:八尾市観光協会「会員募集&紹介」、YAOクイズ!のこたえ 裏表紙:今号の「八尾プレ」、「やおよろず掲示板」

もくじ

ご協力いただいたみなさま

撮影場所:めくみちゃん農園(八尾・恩智)

JA大阪中河内
松下耕平さん

JA大阪中河内
茅野 仁さん

めくみちゃん農園
森川雅恵さん



八尾えだまめ

生産地域 大阪府八尾市東部

収穫時期 5月下旬~8月上旬



●大阪産(もん)とは

大阪には恵まれた自然があり、大阪府では府内で生産された一次産品とその加工品を、「大阪産(もん)」としています。



巻頭特集

八尾の枝豆、なぜ甘い?

八尾市が、近畿でトップクラスの生産量を誇る枝豆の一大産地って、ご存知でした?八尾の枝豆は、「八尾えだまめ」の名称で主に大阪府内に出荷されています。八尾えだまめの特徴は、実がぷっくりと大きく太って、甘みが濃厚なこと。塩ゆでにすると、その甘さがいっそう引き立ちます。なぜ、八尾えだまめはそんなにおいしいのか!?今回はその秘密を探ります。

おやおや? YAOクイズ! 010

枝豆が成長した「大豆」の別名は?

- ① 畑のチーズ
- ② 畑のお肉
- ③ 畑のたまご

こたえは、
P15へ



JA大阪中河内 営農経済部部长 茅野 仁さん

巻頭特集

八尾の枝豆、なぜ甘い？

JA職員さんにインタビュー

「八尾えだまめ」が あま〜〜い!!のは、 八尾ならではの理由が あるんです!



八尾えだまめはいい土で育つから、実入りがパンパン。ひとつのさやに4粒入ったラッキーえだまめを見つけたら、いいことがあるかも!

注目の特産ブランド「八尾えだまめ」

大阪市に隣接し、梅田や難波などの都心部からもほど近い八尾市。実は近畿でも有数の枝豆産地で、5月下旬から8月上旬にかけて、収穫の最盛期を迎えます。八尾の枝豆は、濃厚な甘みとコク、実の大きさが卸売市場からも高い評価を受け、特産ブランド「八尾えだまめ」として、大阪産(もん)のひとつにも数えられています。

昨年は全国ネットのメディアに多く取り上げられ、大きな注目を集めました。



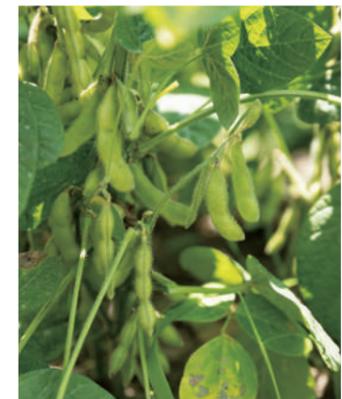
JA大阪中河内の茅野さんと松下さん。昨年はメディア効果で八尾えだまめの人気急上昇、ふるさと納税返礼品の発送に追われた。

枝豆は鮮度が命! 出荷は時間との勝負

八尾えだまめの最大の魅力は、なんと言ってもその甘さ。プリプリと太った大きな実、たつぷりと甘さを蓄えているのが特徴です。なぜ八尾えだまめはそんなに甘いのか、JA大

阪中河内の茅野さんによると、「鮮度ですね。枝豆の甘みは、鮮度に直結するんです」とのこと。

枝豆のおいしさの決め手であるアミノ酸と糖分は、収穫からわずか2日で半減すると言われています。そのため、収穫からいかに早く出荷するかがおいしさの分かれ道。その点で八尾市は、地の利があると茅野さんは言います。「八尾市は一大消費地である大阪市に近いので、収穫してから時間をかけず、新鮮なままお届けできるんですよ」。なんでも、八尾の農家さんは朝の暗いうちから収穫し、とれたその日中に出荷する方が多いとか。「大阪に届くまで外国産は4〜5日、近畿他府県でも2日ほど経ってしまいます。都市近郊の八尾だからこそ、とれたての甘みと旨みが生き、枝豆を食べてもらえらるんです」。



すくすく育った露地栽培の八尾えだまめ。気温にもよるが、収穫までは60〜90日ほど。ワンシーズンに2回植える農家さんもある。

ギリギリまで太らせて、完熟で収穫

八尾で栽培されている枝豆は、農家さんによって品種もさまざま。でも、どれも一様にたつぷりと太り、甘みが濃いのは、「完熟の見極め」にあります。枝豆のベストな収穫時期は2〜3日ほどと短く、そのタイミングを見極めるのが難しいと茅野さん。八尾は農地の面積が少ない分、すみずみまで目がよく行き届くので、一番いいときを逃さず収穫することがで

きます。「収穫適期を過ぎてしまうと、とたんに味が落ちるんです。実が固くなって、甘みが減ってしまう。だから皆さん、一番おいしい時期に収穫できるよう、畑をしっかりと観察されますね」。すぐ出荷できるからギリギリまで太らせることができ、小規模な農地だからベストな収穫時期を逃さない、これも八尾えだまめがおいしい大きな理由です。



収穫が早すぎると実が小さく、遅すぎると太った枝豆は鮮やかな緑が美しく、プリプリの歯ごたえも楽しい。

いいことあるかも! 四粒入りのラッキー枝豆

小規模な農地は、収穫適期を逃さないだけでなく、手間ひまをかけられるところも利点です。茅野さんいわく、「欲しがっているときに水や肥料をしっかりと与えてやることで、プリプリに太って甘みたつぷりの枝豆が育ちます」とのこと。今回取材させていただいた「めぐみちゃん農園」の森川さんの畑でも、なるべく農薬は使わず、有機肥料で大切に育てているそうです。森川さんの畑は土壌の状態も良く、枝豆の根には天然の肥料とも呼べる根粒菌が付いています。土の養分が豊かなことから、ひとつのさやに4粒入りの枝豆が育つこともあるとか。「4粒入りはラッキー枝豆。見つけたらいいことありますよ!」と茅野さん。八尾えだまめを買ったら、4つ葉のクローバーならぬ、4粒の枝豆を探してみることをお忘れなく。



手入りの行き届いた森川さんの畑。枝豆のあとは、もうひとつの名産品・若こぼろを栽培する。

食べればわかる、おいしさの違い

目と手をかけて育て、完熟ギリギリまで太らせた枝豆を、収穫してすぐ出荷できること。おいしさの条件がそろった八尾えだまめは、八尾市のふるさと納税の返礼品としての人気も高く、徐々に知名度が高まりつつあります。

昨年からメディアに取り上げられることも増え、その人気はいよいよ拡大中。ただ、生産量がそれほど多くないため、茅野さんはJA大阪中河内で休耕地のマッチングなどを支援し、ゆくゆくは八尾えだまめを全国ブランドに育てたいと考えています。「いつべん食べてもらえたら、おいしさがわかります。甘みがぜんぜん違いますから」とJAさん・生産者さん



機械で枝から豆を外し、出荷の準備。注文によっては、手作業で枝から外すこともある。

ん太鼓判の八尾えだまめ、ぜひこの夏、味わってください。直売所での販売は8月末頃まで、売り切れる場合もあるので、購入は午前中がおすすすめです。

とれたて! 八尾の農産物直売所



JA大阪中河内キャラクターあぐりん

高安駅

田邊農園
八尾市中田1-84-2
電話:090-9613-9172
営業日時:月〜金曜 10:00〜12:00



詳細はこちら

徒歩15分



お客さまの立場にたった野菜づくりをしています!旬の野菜をお安く提供しています。

直売品目
小松菜・ナス・トマトなど季節の露地野菜

高安駅

JA大阪中河内農産物直売所 畑のつづき 八尾店

八尾市山本町南7-13-22
電話:072-929-9030
営業日時:月〜土曜 9:30〜15:30



詳細はこちら

徒歩4分



多数の出荷者が季節に応じた多種多様な新鮮野菜を出品。安心して安全な野菜をぜひ、ご賞味ください。

直売品目
野菜、果物、米、ぶどうジャム等加工品

JR八尾駅

JA大阪中河内農産物直売所 畑のつづき 龍華店

八尾市東太子2-1-18
(龍華出張所隣り)
電話:072-920-4401
営業日時:月〜土曜 9:30〜15:30



詳細はこちら

徒歩10分



コンパクトながらちょっとおしゃれで、ゆったりと買い物を楽しめる店舗です。ご来店お待ちしております。

直売品目
野菜、果物、米、ぶどうジャム等加工品

※八尾えだまめの販売はおおむね8月中頃までです。八尾えだまめ及びそのほかの直売品も、天候や時期によっては入荷していない場合や売り切れの場合がございます。



おやおや?
YAOクイズ!011

枝豆をペースト状にすり潰したものを何という?

- ① ほんだ
- ② かんだ
- ③ ずんだ

こたえは、P15へ



八尾の枝豆、なぜ甘い？

「八尾えだまめ」を食べてみよう！

いただきます！



家で食べるなら

農家さん直伝！ゆで方のコツ



「めぐみちゃん農園」森川雅恵さん
八尾で枝豆を作り続けて30年。農業をなるべく使わず、有機肥料で大切に育てる枝豆は、大阪や京都の名だたる料理店から指名で注文が来るほど。10件から始まった直送も、今では沖縄から北海道まで約1000件に！

新鮮な野菜を直送！野菜は時期によって異なりますので、ご注文前にお問い合わせください。

注文・問合せ 八尾市教興寺7-123
072-941-6165(電話・FAX)



枝豆(300g)を洗い、さやの端をカットする



塩(10g)をもみこみ、1時間ほど置いておく。「ちょっと置いておくことで、よく味がしみるといいます」



ざるに上げて、うちわなどであおいで冷ます。「水っぽくなるので、水にはさらしません。塩味もしっかりついています」



鍋に1リットルのお湯をわかし、塩(40g)を加え、枝豆を入れて5分ほどゆでる。「夫はやわらかめが好きなので、うちでは少し長めにゆでます」

プリプリのえだまめが完成！



ゆで枝豆でかんたんレシピ

八尾えだまめは塩ゆでが一番おいしいけれど、いろんな料理にアレンジも！ふだんからいろいろな枝豆料理を作られる森川さんとJAさんに、おすすめレシピを教えてくださいました。

森川さんおすすめ！



枝豆とツナのサラダ

塩ゆでした枝豆 …… 170g
きゅうり …… 1本 / ツナ缶 …… 1缶
マヨネーズ …… 大さじ1
塩こしょう …… 少々
焼きのり …… 少々

塩ゆでした枝豆とスライスしたきゅうり、ツナ缶をマヨネーズであえて、塩こしょうで味を調える。器に盛り、焼きのりを散らして出来上がり。

枝豆をたくさんゆでた時に、翌日のお昼ごはん用によく作ります。



森川さんおすすめ！



枝豆とイカのバターしょうゆ炒め

塩ゆでした枝豆 …… 200g
いか …… 1匹(身の部分のみ)
バター …… 少々
しょうゆ …… 少々
かつおぶし …… 少々

フライパンにバターを溶かし、塩ゆでした枝豆とイカを炒め、しょうゆで味付けをする。仕上げに、かつおぶしを散らして完成。

イカの種類はなんでも。身の部分だけを使うので、ゲソは枝豆やほかの野菜と一緒にかけ揚げにするのもいいですよ



JAさんおすすめ！



枝豆のポタージュ

塩ゆでした枝豆 …… 200g
たまねぎ …… 1/4個 / ごはん …… 50g
固形スープのもと …… 1/2
牛乳 …… 200cc / バター …… 10g
塩こしょう …… 少々

サラダ油でたまねぎを炒め、ごはんを加えてさらに炒める。水(200cc)と固形スープのもとを加え、とろみが出るくらいまで煮る。そこに枝豆を加え、冷やしてからミキサーにかける。鍋にもどして牛乳、塩こしょう、バターで味を調えて完成。お好みでくだいたクラッカーを加えても。

外で食べるなら

八尾えだまめが食べられるお店

※掲載メニューは8月末まで提供予定です。それ以降は入荷の状況により提供できない場合がございます。

うまそやなー！



おやおや？ YAOクイズ! 012

日本国内の枝豆の年間生産量は？

- ① 70,600t
- ② 80,600t
- ③ 90,600t

※農林水産省「平成22年度生産出荷量統計」による

こたえは、P15へ

天ぶら 旬菜 天花(てんか)

八尾市山本町南1-10-23



八尾産枝豆腐の野菜あんかけと枝豆ちらし寿司

¥1,100(税込)

八尾えだまめを使った枝豆腐を天ぶらにして野菜たっぷりのあんをかけています。ランチセット、夜の一品で提供しています。

最寄り駅 河内山本



↑ 店舗詳細



店長 岩本悦和さん

オッキーリ オガ

八尾市山本町南1-8-21



八尾ピッツア

¥1,200(税別)

八尾えだまめの食感と彩りをアクセントにしたpizzaは、ゴルゴンゾーラの風味に生ハムの塩気が利いた、パンチのある一枚です。

最寄り駅 河内山本



↑ 店舗詳細



店長 小川浩幸さん

ライラック

八尾市本町7-12-22



八尾枝豆と鴨ロースの黒胡椒ホワイトソース

¥1,270(税込)

枝豆と明太子を加えたサフラン香るバターソースをふわふわ卵で包み、黒胡椒を利かせた鴨ロースの燻製と冷製ホワイトソースを添えました。

最寄り駅 近鉄八尾



↑ 店舗詳細



店長 朝田慶二さん

コトヤカフェ

八尾市中田5-155 第3八尾村橋ビル1F



枝豆ととうもろこしとピーツのパフェ

¥880(税込)

八尾えだまめを使った枝豆クリームと糖度の高い旬のとうもろこし、ピーツパウダー入りのパンナコッタが入ったベジタブルパフェです。

最寄り駅 高安



↑ 店舗詳細



店長 新井貴代さん

お土産にも！八尾えだまめコラボ商品

※季節によっては取り扱いがない場合がございます

大阪さつま屋

八尾市恩智中町1-205



1個 ¥300(税込)

えだ豆水ようかん

なめらかな口当たりの水ようかんに、八尾えだまめのプリプリ食感がアクセント。ほかにも、八尾や河内にちなんだ、ここだけのお菓子がいろいろ。



↑ 店舗詳細

最寄り駅 恩智

AM's☆FAMILY

八尾市東本町3-9-36 板倉ビル1F



1個 ¥300(税込)

えだまめブラウニー

素材にこだわるケーキが人気のお店。八尾えだまめの緑色が鮮やかなブラウニーは、しっとり濃厚なおいしさ。ワインなどお酒にもよく合います。



↑ 店舗詳細

最寄り駅 近鉄八尾

えんがわ 寺カフェこへせんじ

八尾市本町7-9-2 光尊寺境内



1個 ¥800(税込)

えだまめパウンドケーキ

恩智でとれたこだわりの八尾えだまめと、パウンドケーキ職人がコラボ。枝豆のほんのりとした甘みと塩気が絶妙のアクセント。(販売は毎週水曜10:00~12:00)



↑ 店舗詳細

最寄り駅 近鉄八尾

八尾から世界へ！今後の活躍が期待される、
八尾出身の注目エンターテイナーをピックアップ。



しょう ぶく てい しょう すけ
笑福亭 笑助

**出囃子は河内音頭！
「山形住みます芸人」が、
満を持して八尾に凱旋**

それが新型コロナウイルスでがらりと変わりました。外出自粛要請時は自宅からYouTubeで時事ネタに絡めた落語を更新したり、生配信をしましたが、リアルな空間に身を置いて活動



山形県内のテレビ「笑助のおきたま出陣」

東北や東京で活躍された笑助さんから見て、八尾の魅力は何だと思いますか？

街の魅力って考えたすと案外他の街にもあるものが多いんですが、八尾にしかないのはやはり河内音頭やと思います。踊る楽しさはもちろんあるんですが、物語を歌っているの落語のネタと同じものもあって聞く面白さも実感しています。山形でも長時間の車移動の時なんかずっと聞いてました。

あとは、肩肘張らないフレンドリーなご近所付き合いでしょうか。小さいとき、家帰って鍵がしまったら隣のおばちゃんのところまで数時間待たせてもらったり、自転車を借りたり、しまいは鍵を預かってもらってました(笑)。長屋の一角に住んでいたんでみんなで子どもを育てる、落語の世界の名残が残っていたように思います。

八尾に住んでいた頃の思い出や好きな場所などを教えてください。

ファミリーロードとおかんの背中、でしょうか。JR久宝寺駅の裏あたりに住んでいたのですが、よく母親に連れられファミリーロードまで自転車で買い物に来てました。子どもなので自転車の後ろでうとうとしてしまうことも多く、その時のおかんの背中のぬくもりをセットで覚えています。

大人になってから「河内ゴリラ」という八尾のネタを作ったときに市内をウロウロしたんですが、掩体壕(えんたいごう)など知らなかった場所も多くて改めて面白かったです。地元元の焼き鳥屋さんとかも好きで通ってたんで

Profile

1976年(昭和51年)9月18日生まれ。
1997年(平成9年)笑福亭笑瓶に入門。
大阪府八尾市出身。入門と同時に上京。東京で活動後、2014年4月より2018年9月まで「東北住みます落語家 兼 山形住みます芸人」として山形県を拠点に東北各地に笑いを届ける。現在は大阪府在住。公益社団法人上方落語協会会員／吉本興業所属



公式HP

すが閉店してしまつて、今は通える店を探しています。おっちゃんみたいなおばちゃんがいるような(笑)気軽に飲めるお店とか、落語会ができるお店も知りたいです。

FMちやおでの番組にかける意気込みをお聞かせください。

日常の中に、「笑い」を届けられたらと思っています。ラジオだけではなく、YouTubeにも残るので夜寝る前にちょろっと見て、その日の嫌な事を忘れて、一日を良い気分分で終われるお手伝いができるといいなと思っています。いろんなところに行ってる方がネタが尽きないんですが、こんな時期なので普段だと見逃してしまう日頃のちょっとした面白いところをひろって行けたらと思っています。

八尾コミュニティラジオFMちやお【笑福亭笑助の一笑百福ラジオ】

毎月第2・第4土曜日
17:15~19:30まで生放送



番組公式Twitter▲
出演:笑福亭笑助 森川由香(アシスタント)

出演情報
スケスケの会
開演:8月26日(水) 18:30~
会場:天満天神繁昌亭
詳細はこちら▶

おやおや? YAOクイズ! 013

FMちやおの周波数は?

① 79.2MHz
② 89.2MHz
③ 99.2MHz

こたえは、P15へ

笑助さんが「落語家になろう」と思ったきっかけは?

第一に「笑い」が好きやから。あとは「自由そう」というのも大きな理由です。八尾で生まれ育ち笑いにまみれていたんで、小学生のときからクラスのお調子者で、みんな面白くすることを好きでした。友だちも笑いの道に行くに信じてたんですが、就職や進学しても、落語やったら一人でできると思ったんですね。相方がいたら漫才してたかもしれません。でも落語家って落語をする以外にも、いろんなことができるんですよ。相方がいない分、色々な人と組んだりもできる。体験することがすべて自分の身になって喋りとして芸につながる。失敗も何でもござれ。その多様性とあらゆる方向に対応できるところに惹かれていきました。

現在は、どのような活動がされているんですか?

2018年の9月に山形から大阪に帰ってからは小規模な勉強会を開催したり、いろんな地域に講演などにも行きました。山形はあまり期待せずに住んだんですが、思いのほか面白くて。知らない土地に行って、見聞を広めて、人生に取り入れるのはとても大事なことだと実感しました。山形が田舎だったので、逆に都会の最先端に行きたくなってニューヨークで英語落語をやりました。英語でも喜怒哀楽をお客さんと共有できたのは、落語が人間模様や人の感情を表しているからだと思います。爽やかに挨拶を交わすことで1日そこそこきげんに過ごせるということに気づけたり、駅の改札が意外とアナログなところとか発見もありました。



古典落語の持ちネタは50席以上

知らなくてもええけど知つてるとちよつとうれしい

ばなし
やオマニク 嗚 その2

今号のテーマ

かわち
八尾は河内キリシタンの聖地!?

みなさん、こんにちは。観光家の陸奥賢です。八尾のマニアックな名所をご案内する八尾コラム。第2回は「河内キリシタン」です。戦国時代、じつは八尾は日本でも有数のキリシタンが居住した集落でした。天正8年(1580)9月、織田信長は大坂本願寺との戦いが終結し、河内を統治する拠点として現在の八尾市本町界隈に八尾城建設を命じます。命じられたのがキリシタン大名のシメアン池田公正でした。公正は摂津池田氏の一族で、永禄6年(1563)に飯盛城で受洗。熱心なキリシタンとして有名であったので彼を慕って八尾城界隈には800人近いキリシタンが集まったといえます。また八尾には2か所の聖堂があったことも宣教師の記録でわかっています。

正直、今の八尾市内を歩いていてもキリシタンの痕跡などどこにも感じられませんが、じつは八尾市立歴史民俗資料館には西郷共同墓地にあったキリシタン「満所(マンショ)」の墓碑が収蔵されているので間近で鑑賞することができます。天正10年(1582)5月26日に亡くなったと刻まれているが、同年6月2日に本能寺の変が起こりますから、まさに激動の時代を生きたキリシタンの墓だということがわかります。



◎八尾市歴史民俗資料館 引用:日本キリシタン墓碑総覧

西郷共同墓地は八尾市末広町1-1-51にあります。こちらに伺つてみると、墓地入口に大きな六地藏が並んでいます。像には「□□岳大菩薩 妙□□尼菩提 天和三亥年宗清禅定□菩提深寛大法妙菩薩 二月三日」と刻まれているので、天和三年(1683)の建立です。「尼菩提」とあるので女性の供養のために建立されたものでしょうか。満所さんより約100年ほど後の時代のものですが、古風で威厳のあるもので、これなかなか見ものです。

ちなみに『八尾市史』では「西郷の西南の字谷小路に伴天連屋敷と称し、会堂が取り壊された時、鐘をここに埋めた」といった記述があります。西郷墓地界隈の地中には、もしかしたら河内キリシタンが聞いていた南蛮の鐘が眠っているのかもしれない。 ※□は判読不明



観光家 陸奥賢

まち歩きプロデューサーとして300以上のコースを考案。「大阪七墓巡り復活プロジェクト」「直観読みブックマーカー」「当事者研究スゴク」なども手掛ける。著書に『まわしよみ新聞のすゝめ』。

おやおや? **YAOクイズ! 014**

八尾市立歴史民俗資料館のキャラクターは?

- ① かわちひこくんともめんちゃん
 - ② えだまめくんとごぼうちゃん
 - ③ おりひめとひこぼし
- こたえは、P15へ

万博までに覚えとこ! / **世界の言葉でコンニチハ**

今号のテーマ「八尾の名物はえだまめです!」

英語 イギリス、アメリカ、シンガポールなど

Yao is famous for green soybean!
(ヤオ イズ フェイマス フォア **グリーン ソイビーンズ!**)

ロシア語 ロシア、カザフスタン、キルギスなど

Яо славится зеленый соевый стручок!
(ヤオ スライウィツァ **スイリオヌ ソイウィ ストルチョコ!**)

フランス語 フランス、モナコ、コートジボワールなど

Yao est célèbre du cosse de soja vert!
(ヤオ エ セレポア デュ **コス デュ ソジャ ヴェア!**)

スペイン語 スペイン、メキシコ、パナマ、キューバなど

Yao es famoso por la vainas de soja verde!
(ヤオ エス ファモソ ポア **ヴァイナス デソハ フェアルデ!**)

中国語 中国本土(簡体字)、台湾・香港など(繁体字)

簡 八尾の特産是**青豆!**(バーウェイトトオチャンシ **チントウ!**)
繁 八尾の名産是**毛豆!**(バーウェイトミンサンシ **マアトウ!**)

韓国語 韓国

야오의 명물은 풋콩 입니다!
(ヤオ ミュンムルオン **プッコン イムニダ!**)

タイ語 タイ

ของขี้หน้อของเมืองยะโอะคือ ถั่วแระญี่ปุ่น!
(コーンクンチューコーンムアンヤオク **トゥアラエイブン!**)

ベトナム語 ベトナム

Đặc sản của Yao là món đậu nành lông Nhật!
(ダック サンクァヤオラー **モン ダウナン ロン ニャット!**)

心に寄り添う究極のサービス業として 儀礼文化を大切に、地域とともに生きる

1947年(昭和22年)の創立から73年、葬祭サービス業として地域とともに成長・発展してきた株式会社八光殿。おくる人、おくられる人に寄り添う「感動葬儀」をはじめ、事業に込める想いをお聞きました。



時代にに合わせて変化しながら、 なくてはならないものを守り伝える

八尾市を中心に、大東市・四條畷市・門真市・東大阪市でお葬式を執り行う八光殿。その件数は、年間2000件にも上ります。最近では様々な形のお葬式が増え、お客様の要望も多種多様になってきています。その中で八光殿は柔軟に対応するとともに、お葬式本来の目的である儀礼文化を重んじ、人生の最後には故人様と縁のある方々にお越し頂き、お別れして頂くお葬式を大事にされています。また、新型コロナウイルスの感染予防対策のため家族以外の参列を控えてもらうケースが増える現状でも、密を避けるための対策を行った上で、人の縁を大切に、しっかりとお別れする時間・機会を設けています。

同社が掲げるテーマのひとつが「不易流行」。その言葉には、「時代と共にサービスは変化し、多様化します。しかし、その中でも物事の本質として、残すべきものがある。変えるべきところは柔軟に、しかし決して変えてはいけないものは守り継がねばならないと考えています」という松村社長の想いが込められています。



おくる人、おくられる人に 寄り添って想いをかたちに

八光殿では、故人様をしっかり偲ぶために、亡くなられた後ご自宅にお帰りいただくことを動めています。これは、亡くなられた方に懐かしい我が家で最後の夜を過ごしてもらうだけでなく、故人様との思い出が残る場所で、集まられた方同士で語らう大切な時間を

作るため。その場には同社の社員が同席し、故人様のお話や、ご遺族様の思いを丁寧に伺います。そして、故人様のご趣味や普段のお付き合いなどをもとに、お一人おひとりに合わせたお葬式を執り行います。故人様とご遺族様に寄り添うお葬式は、いわば世界にひとつのオンリーワン。この細やかな心遣いが感動を呼び、悲しみの中にもあたたかいぬくもりを灯す、「感動葬儀」を実現します。「私たちは、感動的なお葬式をしようと思っているわけではありません。おくる方・おくられる方の想いにどのように寄り添えば良いか、想いをかたちにできるかを社員一人ひとりが考え、心を尽くした結果が、お客さまに感動していただいた、ということです。」

「感動葬儀」の例は枚挙にいとまがありません。例えば、カラオケが趣味だった故人様の十八番ナンバーをお通夜の後に流したところ、みんなで大合唱になったことも。家族は故人様の趣味がカラオケだったことは知っていても十八番までは知らず、同社の社員がカラオケ友達から聞き、式場で流したそうです。お酒が好きだった故人様の場合は、いつも飲んでたお酒の銘柄や飲み方まで確認し、ロックグラスに注いで氷を入れ替えながら一晩お供えし、最後はナイロン袋に入れて一緒に納棺するなど、オーダーメイドとも言える徹底ぶり。ひとつずつのお葬式に真摯に向き合う姿勢が、いくつもの感動を生み出していることがわかります。

大切なのは、「人」としての在り方

社員それぞれが一人ひとりに寄り添い、故人様とご遺族様をもう一度つなぎ直すお葬式を執り行う。そのためには専門知識の習得だけではなく、人としての人間力を大きくしていくことが大事だと松村社長は力を込めて語ります。そこで松村社長が導入したのが、八光殿としてめざすべき在り方や信条などを個々の社員と共有するための「クレド」。最高のホスピタリティを誇るリッツ・カールトンホテルのクレドの存在を知り、ぜひ八光殿でも取り入れたいと考えたそうです。「葬儀屋でクレドは無理だと言われましたし、ついていけないと辞められた社員もいます」。



代表取締役社長
松村 康隆さん



それでも、リッツ・カールトンホテルの元支配人の方からかけられた「八光殿は最愛の方を亡くされた悲しみの渦中におられる方に寄り添って、それを新たな思い出の形にする究極のサービス業」という言葉に励み、2年をかけてクレドを完成。八光殿のクレドに対する考えは、全社員がまず幸せになる社内顧客満足(ES)があって、顧客満足(CS)がある。そして、経営理念に「全社員の心物両面の幸福を追求するとともに、感謝のこころでしあわせ社会を創造する」を掲げ、全社員のパートナーとともに日々実践されています。

八光殿が故人様とご遺族様に寄り添った感謝と感動があふれるお葬式を執り行うことができるのは、会社が社員という人財の幸せを第一に考えているからこそ。社員一人ひとりを大切に、その人間力を高めることが、八光殿にしかない葬祭サービスを可能にしています。

地域に生かされている、 その感謝の気持を考動に

清掃・美化活動や河内音頭まつりの実行委員長など、長年にわたって地元・八尾への地域貢献活動を行っている松村社長。これも、地域に生かされているという感謝の気持ちを考動に移しているだけであり、「地域貢献活動ありき」ではないと松村社長は語ります。そのほかにも、会社を挙げて東日本大震災のボランティアに行った経験から、八尾市認定防災協力事業所に登録するとともに、八尾市と協同の防災事業にも取り組み、「防災情報マグネット」の寄贈活動も展開。故人様とご遺族様に寄り添うのと同じように、地域のために自分たちは何ができるかを考えた結果が、地元還元する多種多様な活動につながっています。

また、儀礼文化の担い手として、故人様やご先祖様を偲ぶお彼岸のイベントや賀寿のお祝いなど、ライフスタイルの変化によって失われつつある伝統的な行事や季節の行事を実施する機会も設けています。体験型のセミナーや講座なども開催しており、そのどれもが好評



9月のイベント・セミナー

- 6日(日)「人形供養祭」会場：八光殿八尾中央
お人形の種類を問わず、無料でお供養いたします。
(人形の受付は8月30日～9月5日まで)
- 10日(木)「羊毛フェルト教室」会場：八光殿エリア萱振
- 17日(木)「寄せ植え教室」会場：八光殿プロフト陽光園
- 20日(日)「カードで学ぶ終活講座」会場：八光殿南植松
- 22日(火・祝)「終然灯(ついぜんあかり)」会場：八光殿南植松
メッセージを書いたろうそくに火を灯し、故人様やご先祖様への供養を行います。
- 27日(日)「賀寿を祝う会」会場：八光殿八尾中央
地域のシニアの方をお招きし、より一層のご健康と長生きを祈念しお祝いします。

イベントの詳細や参加方法等はこちらをご覧ください▶



本社：大阪府八尾市本町3丁目4番8号
TEL 0120-39-8510
https://www.8510.net/



で、地域の多くの方が参加されています。イベント等の開催を通じて集う機会を作ることで、人の縁を広げることにつながれば、と松村社長。儀礼文化を今の暮らしに合わせたスタイルで実践することも、不易流行を掲げる八光殿らしい取り組みと言えそうです。

これからも、幸せなご遺族様を増やしたい

お葬式は、究極のサービス業だと自負していると語る松村社長。故人様とご遺族様の感謝の思いをつなげる幸せなお葬式を、これからも増やして行きたいと考えています。エリアを拡大することで人の縁が広がり、そのエリアに感謝の気持ちを還元していくことで、地域の活性化などにもつながります。

もとは家族経営の町の葬儀屋からスタートした八光殿。創立から70余年を経て葬祭サービス業として大きく発展した今、八尾から一文字を冠した「八光殿」は地域を愛し、地域に愛され、地元になくなくてはならない存在に。松村社長は「困ったことがあったら、まず八光殿に相談してみよう」そんなふうにしてもらいたい、あたたかな笑顔で語りました。



人形供養祭



終然灯



賀寿を祝う会

おやおや？
YAOクイズ! 015

八尾市内に八光殿の会館は、何か所あるでしょうか？

- ① 3会館
- ② 5会館
- ③ 8会館

こたえは、
P15へ



八尾民おススメ!八尾で食べるべき

ラーメン八選

料理撮影:藤木 淳



最寄り駅 近鉄八尾
南大門(旧:明洞)
八尾市北本町2-4-4



店舗詳細

韓ラーメン
近鉄八尾駅西口より徒歩1分の韓国料理店のラーメン。辛ウマスープは飲みシメにも最適!深夜2時まで営業しています。サムギョプサルも美味しいです。



八尾ビルディング株式会社 山口剛史さん



最寄り駅 近鉄八尾
KOKORO(心)
八尾市東本町3-9-36



店舗詳細

沖縄そば(三枚肉大)
あっさりしたラーメンを食べたいときはここ!出汁の効いたスープは、二日酔いの日にもおすすめ。店内はカフェみたいな雰囲気なので入りやすいですよ!



みせるばやお館長 吉波一乃さん



最寄り駅 久宝寺口
八尾 塩元帥
八尾市山城町5-4-21



店舗詳細

天然塩ラーメン
ベーシックなメニューがおすすめ!あっさりなのに味わいはしっかり、散らした柚子の風味がますます食欲をそそります。キムチとニンニクはセルフです。



プリズムホール 井上恵理子さん



最寄り駅 JR八尾
らーめん細川 本店
八尾市植松町8-3-28



店舗詳細

鬼味
辛いものが大好きなので、見た目もネーミングも刺激もバッチリ!刺激大ですが、ちゃんと辛味に負けない元味があるからこそ、美味しいのです。



童画家 徳 治昭さん



最寄り駅 JR八尾
来来亭 八尾植松店
八尾市南植松町1-9



店舗詳細

味玉ラーメン
シンプルに「味玉ラーメン」。ちょっと自分にご褒美の味玉がプチゼいたく。美味しいラーメンを喰った〜!って思える満足一杯です!!



工作好きのオッサン 松本アキムさん



最寄り駅 近鉄八尾
麺匠はなみち 八尾店
八尾市東本町3-9-36



店舗詳細

豊熟みそラーメン
味噌の豊潤な香りと味わいが楽しめるラーメン。味噌の旨みが効いたスープと麺の相性がバッチリ!無料のニラを追加すると辛味と旨味がさらにアップします。



リーラボ-Re Lab- 谷 拓也さん



最寄り駅 近鉄八尾
らーめん四恩
八尾市光町2-180



店舗詳細

鶏だし塩
ガード下の小さなお店でお昼は行列必死。透明感のある鶏だしスープの塩は、鶏の旨味が濃厚なのに後味はしつこくなく、子どももペロリと食べちゃうおいしさです。



会社員 鬼頭亜呼さん



最寄り駅 近鉄八尾
らーめん工房RISE
八尾市本町3-11-22



店舗詳細

河内の塩(貝だし塩味)
名店「金久右衛門」の意見も参考に作り上げたラーメンは絶品。国産牛のシマチョウをトッピングすると更に美味しくなるので、ぜひ試してみてください。



株式会社かもじや 代表取締役 伊藤嘉宏さん

おやおや?
YAOクイズ!016
ご当地ラーメンの名所・和歌山県にある、八尾市の姉妹都市は?
① 新宮市
② 白浜市
③ 田辺市

こたえは、P15へ



やお YAO サイクリングマップ

掲載コース 走ってみた!

<中心コース>

協力:八尾シティネット株式会社
取材:撮影:奥井 希

START(11:00)

近鉄八尾駅東自転車駐車場レンタルサイクル。1日200円はリーズナブル!

GOAL(15:30)

約6km(ファミリーロードの中含む)、短いながらも充実したルートでした。

ポイスカウトの方に教えてもらいました!お寺の周りには、昔の水路(環濠)があちこちに。

中村青果店
八尾市北本町2-9-15
八百屋さんを発見!晩御飯のおかずが決まりました。

7 カフェ・ベリー
八尾市北本町2-11-15
休憩がしたくて戻ってきました。気軽に移動できるのは自転車ならではの。赤色が目印、アイスコーヒーが染み渡ります。

6 常光寺 しょうこうじ
八尾市本町5-8-1
河内音頭発祥の地!この広い境内に櫓が立つと思うと早くも踊りたくなくなってきます。

5 カラマ干物店
八尾市本町5-8-1
和歌山の干物がずらり20種類ほど。その場で焼いてもらうこともできます。

河内音頭記念館
八尾市本町7丁目12-24
河内屋菊水丸さんが館長!河内音頭のメロディーが商店街にも響いています。

館長作の展示コーナーには、浴衣生地マスクが。



1 恵光寺 えこうじ
八尾市萱振町4-1
歴史のあるお寺。ポイスカウトの活動拠点にもなっています。



2 ひょうたん
八尾市萱振町3-118
「手づくりコロッケ」のほりに引き寄せられて、コロッケ以外にもおいしいそうなのがいっぱい!



4 ファミリーロード
八尾市本町
八尾駅前といえば、ファミリーロード。毎月11日・27日はお夜夜市が開かれます。自転車を押してじっくり見て歩こう!



3 香留壇 かるだん
八尾市北本町2-9-13
ランチは、ハンバーガー!ボリュームたっぷりでお腹いっぱいです。



帰ってきました!

中国語版も登場!

八尾市観光案内所で無料配布中

