

今号の

八尾ブレ

読者アンケートにご協力いただいた方の中から抽選で17名さまに、八尾の名産品「米粉麺(2種セット)」または「こめこ君ぬいぐるみ(非売品)」をプレゼント!

8名
さま



↑ 添加物不使用! グルテンフリーパスタ
ニチメンヌードル(2種セット)
(スパゲッティタイプ・リングタイプ)

※西村機械製作所の機械で製造した米粉を使った、株式会社ニチメンTradings(八尾市太田新町8-249)の米粉麺です!



9名
さま



↑ 「米粉.jp」マスコットキャラクター
こめこ君ぬいぐるみ
(3体のうちいずれか1体をプレゼント)

※西村機械製作所がお届けする米粉の総合情報提供サイト「米粉.jp」の人気マスコットキャラクターです!



▼読者アンケートはこちらから! (11/30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。

※読者アンケートは、八尾市観光協会の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

今回の八尾ブレをご提供いただいた「株式会社西村機械製作所」様の取材記事はP13へ

新 Yaomania

新Yaomania(シン・ヤオマニア)2020年 秋号(通算Vol.33) 発行日:2020年(令和2年)9月30日 発行部数:6,000部 企画・編集:株式会社シカトキノコ
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 ベントラサザ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 秋号 Vol.33



八尾にはまだ、
あなたの知らない顔がある。

「五感で体験!八尾物語」スペシャル

撮影:茶吉庵(思智)

もくじ

- 02:巻頭特集 八尾物語「山徳で料亭体験」
 - 03:八尾物語「絵日記さんぽ体験」
 - 04:八尾物語「料亭と河内木綿文様藍染体験」
 - 05:八尾物語「河内木綿文様藍染一日体験」
 - 06-07:八尾物語「河内音頭の魅力体験」
 - 08:八尾物語「思智パワースポット体験」
 - 09:八尾物語「キヅキを見つける写真体験」
 - 10-11:八尾物語「天然温泉と大衆演劇体験」
 - 12:八尾インバウンド事情「米粉(久宝寺こうえんマルシェ)」
 - 13:八尾ブレ企業訪問「株式会社西村機械製作所」
 - 14-15:八尾高校「学食ありがとうプロジェクト」
- 裏表紙:今号の「八尾ブレ」、「やおよろず掲示板」

やおよろず掲示板

八尾のまち情報をお届けする掲示板です。今回は「日本地域情報コンテンツ大賞2020」に新Yaomaniaがエントリーした話題をお届け。9月25日から読者投票がスタートしますので八尾市民のみなさん、そしてヤオマニアファンのみなさん!ぜひ投票お願いいたします!

全国のタウン誌が勢ぞろい。

エントリーされたすべての媒体を一堂に展示する「全エントリー媒体展示会」では、全国各地のタウン誌・フリーペーパーがざらりと並びます!

10月25日(日)~
(会場:東京浅草まるごとっぼん)

新Yaomaniaに一票を!

「読者投票部門」は読者投票によって、大賞や特別賞など各部門賞は審査員によって決まります。読者投票部門は一日一媒体につき一回投票できますので、ぜひ「新Yaomania」に一票をお願いします!

読者投票
9月25日(金)~10月25日(日)

新Yaomania受賞なるか!?

結果発表は11月
授賞式は11月19日(木)にWebで開催が予定されています。果たして新Yaomaniaは、賞をいただけるのでしょうか……!?

日本地域情報コンテンツ大賞って?

全国各地のタウン誌やフリーペーパー及びWeb・動画から参加を募り、参加媒体を誌面クオリティや読者の支持など、多彩な視点から審査。評価の高い媒体を選定して表彰するイベントです。



今回は夏号を
エントリーしました!

みなさんの読者投票よろしくお願ひします!

日本地域情報コンテンツ大賞

検索



読者投票はこちら

八尾物語

まだ知らない八尾、五感で体験しませんか？



八尾には、いくつもの顔があります。河内音頭の八尾、古代の歴史が眠る八尾、モノづくりの街・八尾……さまざまな顔を持つ八尾の物語をひもといていく、それが「五感で体験！八尾物語」です。歴史、風景、伝統、美味など、いろいろな八尾を見て、触れて、感じて、新しい魅力を見つけてみませんか？あなたがまだ知らない八尾に出会える、多彩なプログラムをご用意しています。八尾に来たことがない方も、八尾に住んでいる方も、新発見・再発見をぜひ楽しんでください。

プログラム No.1

初めての料亭体験

いざ！のれんをくぐって、非日常の別世界へ



※写真はイメージです。季節や仕入れ状況により内容は異なります。特別価格

昼席 季節のお弁当 2,300円(税込)
※当日のお支払い

四季折々の旬の素材を、彩りよく盛り込んだお弁当。美味しいものを少しずつ、目と舌で楽しみながらお召上がりいただけます。

料亭「山徳」女将 久尾順子さん



山徳の創業は江戸末期の文久三年。当時の武家屋敷をそのまま料理旅館として創業し、以来明治・大正・昭和・平成と時代を超えて、各界の著名人をはじめ多くの人々に愛されてきた料亭です。歴史の名残を今に伝える館内は、床の間のしつらえや調度品なども美しく、手入りの行き届いたお庭も目を楽ませてください。そんな和の空間でお召上がりいただくのは、八尾物語限定の特別なお料理。趣向を凝らした季節の美味を、心ゆくまで堪能ください。



150余年の歴史を持つ老舗料亭「のれん」の向こうに別世界が広がる。



※写真はイメージです。季節や仕入れ状況により内容は異なります。特別価格

夜席 会席ミニコース 5,000円(税込)
※当日のお支払い

(前菜・お造り・煮物・焼物・食事・お椀・香の物)
料理長が目利きした選りすぐりの素材を、一品ずつ丁寧に仕上げた会席料理。技を尽くした「山徳」自慢の味をお楽しみください。

実施内容

日時	11月9日(月) ①昼12:00/②夜18:00 12月2日(水) ③昼12:00/④夜18:00 ※椅子席をご用意いたします
会場	料亭「山徳」八尾市本町4-3-28 (近鉄八尾駅 西出口より徒歩10分)
定員	①～④各回40名 ※お申込多数の場合は抽選とさせていただきます
行程	【昼席】12:00 料亭「山徳」集合(ゆったり2時間滞在)→ 14:00 終了・解散 【夜席】18:00 料亭「山徳」集合(ゆったり2時間滞在)→ 20:00 終了・解散

お申込み 八尾市観光協会



専用申込フォームはこちら

お電話でお申込みの場合はこちら
072-997-6226 10:00～18:00(火曜定休)

※申込は開催日1週間前まで受け付けます ※予約日の2日前からキャンセル料を100%頂戴します(例:月曜ご予約の場合は土曜)。キャンセルの際は必ず、八尾市観光協会まで電話又はメールでご連絡ください。

新型コロナウイルス感染症拡大予防を徹底し、安心・安全に努めて実施いたします。

まち歩き×スケッチで八尾の魅力を再発見！



名所を巡って、思い出に残る絵日記を完成させましょう！描くことで、より記憶に残りますよ。



専任ナビゲーター
むらやましげ お
村山茂夫さん

八尾市在住約40年。定年退職後にスケッチを始め、仲間と共に関西のあちこちに出かけて描くことを楽しんでいる。史跡を巡りながら、メモをとる感覚でスケッチをするのも楽しみのひとつ。



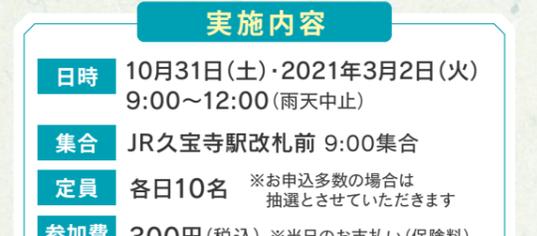
② 竜華水みらいセンター(滞在30分)

ここでスケッチタイム！川のせせらぎ、季節の花や木々など、心ひかれた風景を自由に描きましょう。



③ 跡部神社(滞在30分)

工場や住宅の間にひっそりとたたずむ神社。物部氏の一族である阿刀氏の祖神饒速日命(にぎはやひのみこと)が祀られています。ここでも、気になるポイントをスケッチ！



実施内容

日時	10月31日(土)・2021年3月2日(火) 9:00～12:00(雨天中止)
集合	JR久宝寺駅改札前 9:00集合
定員	各日10名 ※お申込多数の場合は抽選とさせていただきます
参加費	300円(税込) ※当日のお支払い(保険料)
持ち物	スケッチブック(小さめのもの)・ペン(サインペンやボールペンなど好きなもの)・雨具・水筒

お申込み 八尾市観光協会
専用申込フォームはこちら
072-997-6226 10:00～18:00(火曜定休)

※描き方を教える絵画教室ではありません。 ※徒歩約2.4kmの行程です。歩きやすい靴と服装でご参加ください。

新型コロナウイルス感染症拡大予防を徹底し、安心・安全に努めて実施いたします。

五感で楽しむ体験プログラム



プログラム No.2

絵日記さんぽ体験



JR久宝寺駅集合
改札前で待ち合わせ！
9:00までにお越しください



蒸気機関車C57 101号の動輪が展示されています。



① 龍華町西公園(滞在30分)

かつて旧国鉄の龍華操車場があった場所。説明のあとは、自由にスケッチを描きます。



竜田越奈良街道
どこか懐かしい風景が残る、かつての街道を歩きます。



JR久宝寺駅解散
お疲れさまでした！



スケッチのコツは、欲張りすぎないこと！あれもこれも描こうとせず、風景をメモするようにざっくり描くといいですよ。



現地ではペンで描いて、着色はご自宅で…など、自分のペースで楽しんでください。

プログラム概要

八尾のまちをゆっくり歩きながら、気軽にスケッチを楽しむツアーです。親子の参加も歓迎！どなたでもご参加ください。専任ナビゲーターが各スポットを案内しながら、描き方のコツもアドバイスします。

アクセスMAP





プログラム
No.3

料亭「山徳」の料理と 河内木綿文様 藍染体験

江戸～明治時代の歴史と文化に、手仕事で触れる。



藍染
体験

ここからは参加者の皆さんが挑戦。あらかじめ糊置きしておいた布を、藍染の液につけて染めます。柄は2～3種類から選びいただけます。



型の上から糊を置く作業。糊にはもち粉と小紋めかが使われています。



体験で染めたハンカチはお持ち帰りください！
徒歩約10分で移動

プログラム概要

江戸～明治時代にかけて河内地方で広く栽培されていた綿花から手織りした布は、河内木綿と呼ばれてきました。その文様を復元した型を使い、藍染を体験します。その後は、江戸末期創業の老舗料亭「山徳」でのランチをお楽しみください。

アクセスMAP



専任ナビゲーター
平野和美さん、梅村保子さん、原田やよいさん

梅村さんと原田さんは、河内木綿伝統文様 伝承技能者養成講座の講師。河内木綿のおおらかな文様に魅せられ、伝統の継承と発信に力を注ぐ。平野さんは地域や近隣の小学校と連携し、かつての一大産地であったこの地で綿花栽培を行っている。



近鉄久宝寺口駅集合
9:15までにお越しください



河内木綿藍染保存会を立ち上げた村西徳子さんが、型紙が残っていないかった文様を、古布を集めて復元。

見学



歴史を物語る貴重な文様の数々や、文様に込められた意味など、河内木綿の奥深い世界に触れます。

料亭「山徳」

日本文化の伝統に触れたあとは、和のお料理を堪能。文久3年創業、150余年の歴史を持つ老舗料亭で、ゆっくりとお食事をお楽しみください。

※料理写真はイメージです



庭園が町の喧騒との隔たりになっており、池を泳ぐ錦鯉の姿や、水琴窟の音をしみながら静かな雰囲気を楽しめます。



河内木綿が栄えていた頃の武家屋敷が料亭に。掛け軸など調度品を眺めるもの楽しく、広間の写真には橋本龍太郎総理大臣やきんさんぎんさんの姿も。



山徳ののれんも河内木綿の藍染。歴史の面影を色濃く残す空間でお召上がりいただくのは、八尾物語のための特別メニューです。

実施内容

- 日時** 11月4日(水)・2021年2月1日(月) 9:15～13:30頃
- 集合** 近鉄久宝寺口駅 9:15集合
※お食事後は自由解散となります(山徳滞りは13:30まで)
- 定員** 各日8名 ※お申込多数の場合は抽選とさせていただきます
- 参加費** 5,300円(税込) ※当日のお支払い(藍染体験・ハンカチのお土産付・ランチ代含む)
- 持ち物** エプロン、ゴム手袋、持ち帰り用袋
※ご参加の方は必ずマスクをご着用ください

お申込み 八尾市観光協会
専用申込フォームはこちら
お電話でお申込みの場合はこちら
072-997-6226 10:00～18:00(火曜定休)



プログラム
No.4

河内木綿文様 藍染 一日たっぷり体験

仕上がりに感動！自分の手で
一から型染めに挑戦。



河内木綿
藍染保存会
こののれんが目印！



近鉄久宝寺口駅集合
9:45までにお越しください

藍染
体験

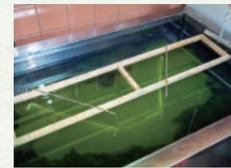


糊が乾いたら、藍染の液につけます。

糊置き
体験



河内木綿の歴史や藍染の説明を受けた後、体験スタート。まずハンカチの上に型を置き、その上に糊を置きます。柄は数種類の中から選びいただけます。

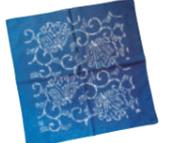


乾燥と染めを何度か繰り返して、濃い色を出していきます。

見学



乾燥を待つ間、復元された河内木綿文様や、その型を使って染め上げた作品など、貴重な資料をゆっくりご覧いただけます。



体験で染めたハンカチはお持ち帰りください！

実施内容

- 日時** 11月17日(火)・2021年2月9日(火) 9:45～14:15
- 集合** 近鉄久宝寺口駅 9:45集合
- 定員** 各日8名 ※お申込多数の場合は抽選とさせていただきます
- 参加費** 3,000円(税込) ※当日のお支払い(藍染体験・ハンカチのお土産付)
- 持ち物** お弁当、エプロン、ゴム手袋、持ち帰り用袋
※ご参加の方は必ずマスクをご着用ください

お申込み 八尾市観光協会
専用申込フォームはこちら
お電話でお申込みの場合はこちら
072-997-6226 10:00～18:00(火曜定休)



アクセスMAP



知るほど奥深い！
河内音頭の魅力体験

手ぬぐいのお土産付き

時代の変化を反映し、進化し続ける河内音頭の世界！



踊りもお上手な山川さん



河内音頭記念館のあるファミリーロード商店街は、垂れ幕も河内音頭。



河内音頭記念館

河内音頭に関する書物や懐かしいレコード盤など、さまざまな資料が展示されています。ケース展示は、河内家菊水丸館長自らが監修。愛用の太鼓やギター、衣装なども見ることができます。



もとレコード店だけあり、今では希少となったさまざまな音頭取りのレコードがずらり。河内家菊水丸さんをはじめ、河内音頭のCDの販売もしています。



専任ナビゲーター 河内音頭記念館
やまかわひろこ いしだ ゆうじ
山川博子さん・石田裕二さん

八尾生まれ・八尾育ち、生粋の八尾人である山川さんは、河内音頭の踊り方のレクチャーも行う。石田さんは、河内音頭記念館の前身「山口レコード」に勤務。同店は河内家菊水丸さん、天童よしみさんも常連だった。



館長の河内家菊水丸さんは、高校時代から音頭取りとして活躍。当時の貴重な写真も展示されています。菊水丸さんによる河内音頭セミナーも毎月開催（コロナのため現在は休止）。



河内音頭発祥の地と言われる常光寺には、大坂夏の陣の名残も。



常光寺 地蔵菩薩を本尊とし、「八尾地蔵」の名で古くから親しまれるお寺。常光寺の「正調流し節河内音頭」は河内音頭の源流といわれ、ゆったりと語りかけるような情緒あふれるその音頭は、環境省の「残したい日本の音風景100選」にも選ばれています。

先住職によるお話

創建は奈良時代と伝わる常光寺の歴史を、先住職にお話いただきます。「大坂夏の陣」で首実験を行った廊下の板が「血天井」として残されているなど、大きな歴史の物語をたっぷりお楽しみください。



常光寺の地蔵菩薩は狂言にも登場するほか、江戸時代の諸国地蔵尊番附にも西の横関としてその名が記されています。



毎年8月23日・24日の2日間開催され、両日も多くの人でにぎわう常光寺の地蔵盆踊り。常光寺に唄い継がれてきた「流し節」は、物語を流れるように語ることからその名が付いたと言われています。



カラマ干物店

常光寺の参道にある干物店。和歌山県の干物に惚れ込んだ店主さんが串本町から仕入れる、鮮度抜群の干物がずらりと並びます。

プログラムの最後にプレゼントします！

河内音頭を覚えて、夏は踊りに来てくださいね！



手ぬぐいのお土産付き

実施内容

- 日時** 10月18日(日)・11月8日(日) 13:00~14:45
- 集合** 河内音頭記念館 13:00集合 大阪府八尾市本町7-12-24
- 定員** 各日10名 ※お申込多数の場合は抽選とさせていただきます
- 参加費** 500円(税込) ※当日のお支払い (河内音頭記念館オリジナル手ぬぐいのお土産付き)
- 行程** 河内音頭記念館集合、館内を見学→13:30常光寺に移動(徒歩1分)、先住職によるお話と見学→14:30カラマ干物店、干物のお買い物→14:45終了・解散

お申込み 八尾市観光協会

専用申込フォームはこちら



お電話でお申込みの場合はこちら
072-997-6226 10:00~18:00(火曜定休)



プログラム
No.6

古民家×神社を訪ねる 恩智「パワースポット」体験

ランチセットと
記念品付き

古から続く、河内の国のパワーをいただく。



▲カレーワンプレートランチ(ドリンク付き)

「ゆるるカフェ」貸切ランチ

茶吉庵内にある「ゆるるカフェ」人気のカレーワンプレートで、楽しいランチタイム。店内は貸し切りですので、食後のドリンクまでゆっくりくつろげます。



趣向を凝らした建具や、発掘した調度品、建物の修繕跡から当時の粋を感じる事ができます。



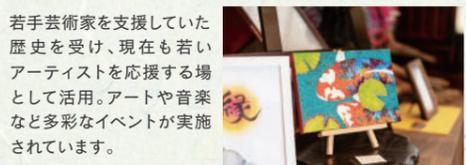
手水の使い方や手順など、参拝のお作法を習って身を清めます。



茶吉庵 江戸時代に河内の国で木綿問屋を営んでいた茶屋吉兵衛に由来。「大和棟」という河内地方の伝統的手法で建てられ、蔵の扉には物流に使っていた船板があしらわれるなど、その外観から歴史を堪能できます。



敷地内には蔵サロンやライブラリーもあります。世代を超えてのんびり過ごせるのは、「ほんまもんを伝える、老若男女が集って憩える場所にしたい」というオーナー萩原さんの想いから。



若手芸術家を支援していた歴史を受け、現在も若いアーティストを応援する場として活用。アートや音楽など多彩なイベントが実施されています。



専任ナビゲーター
はぎはらこうじ
萩原浩司さん

登録有形文化財萩原家 第十九代目/昭和39年大阪府八尾市恩智生まれ。令和元年、合同会社茶屋吉兵衛を設立。代々受け継いできた築250年の旧河内木綿問屋・庄屋敷を、再生し活用することを開始する。

新型コロナウイルス感染症拡大予防を徹底し、安心・安全に努めて実施いたします。

近鉄恩智駅集合
10:00までにお越しください



恩智神社

創建は西暦470年頃と伝えられる古社。高安山の中腹にあり、最初の鳥居をくぐって131段の石段を登りきると、境内からは眼下に河内平野が広がります。



神様のお使いであるうさぎと龍の姿も神社のあちこちに。ぜひ探してみてください。



祀られているのは「食」を司る神様。「新穀を感謝する秋祭りは神社で一番重要なお祭りです。米粉を調理して作る御供は珍しく、八尾市の無形文化財にも登録されています」と福宜の新海さん。

にいみ たかひろ
福宜 新海隆広さん

実施内容

- 日時** 11月19日(木)・2021年3月18日(木) 10:00~13:20(小雨決行)
- 集合** 近鉄恩智駅改札前 10:00集合
- 定員** 各日10名 ※お申込多数の場合は抽選とさせていただきます
- 参加費** 1,500円(税込) ※当日のお支払い(ランチセット・保険料含む)

お申込み **八尾市観光協会**

専用申込フォームはこちら



お電話でお申込みの場合はこちら
072-997-6226 10:00~18:00(火曜定休)
※徒歩約2.0kmの行程です。歩きやすい靴と服装でご参加ください。

参加者の方のみの特別企画 お花のレッスン



日時 11月19日(木)・2021年3月18日(木) 13:30~15:30(受付) 所要時間約30分

参加費 500円(材料費含む)

茶吉庵内にある蔵サロン「もんでいましえ」で、ご縁をつなぐミニリースまたはスワッグ作りを特別価格で体験していただけます。ご希望の方はお申し込み時にお申し出ください。

写真家に学ぶ、日常を素敵に切り取る視点。



茶吉庵集合
12:45にお越しください

山田哲生先生の写真講座

プロカメラマンとして活躍された山田先生による講座は、カメラの性能や撮り方の技術ではなく、視点の持ち方をレクチャー。「見慣れた日常の風景も、視点を変えれば題材は無限にあります。」



絵になるスポットがいっぱい

歴史ある調度品をはじめ、お庭やテラス、蔵など、茶吉庵内には絵になる風景がいっぱい!



実践しよう!撮影体験

山田先生のレクチャーをもとに、茶吉庵のなかを自由に散策して写真を撮影。心ひかれる風景やモチーフを見つけて、自分だけの世界を切り取ります。



上から、下から、カメラの角度を変えるだけでも雰囲気が変わり、何気ない風景もくつと素敵に見えてきます。

撮った写真の講評タイム

撮影体験中に撮った自信作を発表、山田先生に講評していただきます。同じ場所で撮影しても一人ひとり違う作品が生まれるから、ほかの方の写真を見るのも楽しみです。



専任ナビゲーター
やまだてつせい
山田哲生さん

写真家 現代アーティスト 画家。現役時代は広告写真家として数々の大手クライアントを担当。現在は山田画廊を主宰し、写真セミナー講師やコンクール審査員も務める。大阪府知事賞・大阪美術館長賞大阪市長賞・京都市長賞など受賞多数。



山田先生の作品



若手アーティストを応援する山田先生が主宰する「art space山田画廊」(八尾市山本町南3-2-16)

新型コロナウイルス感染症拡大予防を徹底し、安心・安全に努めて実施いたします。

実施内容

- 日時** 11月12日(木)・2021年3月27日(土) 13:00~15:30(12:45~受付)
- 集合** 茶吉庵 12:45集合 (八尾市恩智中町3-1)
- 定員** 各日10名 ※お申込多数の場合は抽選とさせていただきます
- 参加費** 1,000円(税込) ※当日のお支払い(ケーキ・ドリンクチケット含む)
- 持ち物** カメラ又はスマートフォン

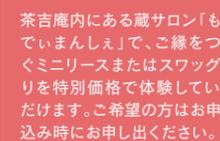
お申込み **八尾市観光協会**

専用申込フォームはこちら



お電話でお申込みの場合はこちら
072-997-6226 10:00~18:00(火曜定休)

参加者の方のみの特別企画 お花のレッスン



日時 11月12日(木) 11:00~12:00(受付) 所要時間約30分

参加費 500円(材料費含む)

茶吉庵内にある蔵サロン「もんでいましえ」で、ご縁をつなぐミニリースまたはスワッグ作りを特別価格で体験していただけます。ご希望の方はお申し込み時にお申し出ください。

ケーキセット
付き

オプションで花レッスン(500円)も受講可!

プログラム概要

写真家 山田哲生さんに、写真を楽しむコツを教えてください。写真が苦手な方、カメラを持っていない方も、スマートフォンがあれば大丈夫。カメラを通じてあなただけの世界を発見し、参加者同士で楽しく共有しましょう!

アクセスMAP



プログラム
No.7

身近な景色から「キツキ」 を見つめる写真体験



プログラム
No.8

良質の天然温泉と 魅惑の大衆演劇体験

泉質の良さに驚き!心も体も癒される、八尾の名湯。



八尾グランドホテル

良質の温泉が湧く天然温泉に華やかな大衆演劇、その日の気分で選べるお食事どころや、マッサージに遊技場と、一日中楽しめるくつろぎの宿。利用する人が思い思いの時間を過ごせる、滞在型の都市リゾートです。



開放感のある吹き抜けのロビーでは、女将愛用のお琴も飾られています。



多種多様なお風呂

48℃の高温泉「アルカリ泉(重曹泉)」を源泉かけ流しで堪能できる温泉は、国内でも希少。リピーターも多く、温泉マニアも県外から訪れると言います。カンカンに熱いサウナと1.2mの深い水風呂は、心地よく「ととのう」とサウナ好きの間でも評判です。立ったままウォーキングできる露天風呂のほか、高温泉、腰湯、パイプラ湯、薬湯など多種多様なお風呂でくつろげます。



さまざまな世代の方がご自身のペースで、日常のちょっとした時間を過ごせる場所を目指しています。また来たいと思っていたら嬉しいです。

いなぎそやこ
専任ナビゲーター 稲垣草矢子さん
八尾グランドホテル2代目。お琴の演奏や俳句を嗜み、その作品は客室などホテル内に飾られている。「父が掘り当てた良質な温泉を地域の方、ご利用の方に還元していきたいと思っています」



大衆演劇

約400名が収容できる全国でも珍しい大規模な会場で、迫力のお芝居ときらびやかな舞踊ショーを楽しめます。劇団は月替り、演目は日替わりで、何度訪れても飽きることがありません。「親子でご覧になって、共通の話題で盛り上がる方もいらっしゃいますよ」と女将。曲や演出に現代テイストを取り入れるなど見ごたえたっぷり、あてやかなステージを堪能できます。



お料理

レストラン、和風居酒屋、割烹と、シーンや気分でお選びいただけます。旬の素材を生かした日本料理が味わえる割烹「日本海」の人気メニューは松花堂弁当。四季折々のごちそうを少しずつ楽しめます。少し贅沢に、松花堂弁当に選べる陶板料理をプラスしたコースもおすすめです。割烹はお部屋出しも対応しているので、ご家族でゆったりとした時間を過ごさいただけます。



シャトルバスでの送迎もあります。

実施内容

<日帰りプラン>

忙しい日常を抜け出して、4時間のプチトリップ。心も体もリフレッシュしてください。ゆっくりくつろげる個室をご用意いたします。

日程 10月1日(木)~10月30日(金)
※10月20日(火)を除く

時間 昼食コース 11:00~15:00
夕食コース 16:00~20:00

料理 陶板付き松花堂弁当

定員 各日20名 ※お申込多数の場合は抽選とさせていただきます

参加費 6,000円(税別) ※当日のお支払い(1食付き お一人さま)

お申込み 八尾市観光協会

専用申込フォームはこちら



お電話でお申込みの場合はこちら
072-997-6226 10:00~18:00(火曜定休)

<宿泊プラン>

ご家族やお友だちと過ごす、至福の時間。温泉に何度も入るもよし、観劇を2度楽しむもよし、二日間たっぷり堪能ください。

時間 チェックイン 16:00
チェックアウト 10:00

料理 昼食(1日目または2日目)
夕食(陶板付き松花堂弁当)
朝食(和・洋・茶粥から選択)

定員 各日20名 ※お申込多数の場合は抽選とさせていただきます

参加費 12,000円~(税別) ※当日のお支払い(1泊3食付き お一人さま)

※こちらの<宿泊プラン>は直接「八尾グランドホテル」までお申込み願います

☎072-994-3591

上空から世界遺産を一望!八尾空港で「遊覧飛行」



八尾グランドホテルから約1kmの場所にある八尾空港では、セスナによる遊覧飛行が楽しめます。大阪、神戸、京都、奈良のビュースポットを大空から眺めるスカイクルージングの中でも、おすすめは百舌鳥古墳群~古市古墳群の上空を飛ぶ「古墳世界遺産コース」。地上からでは見えない前方後円墳をしっかりと見ることができると人気を呼んでいます。



古墳世界遺産コース

世界遺産に登録された百舌鳥・古市古墳群を空から満喫する周遊コース。
飛行料金:大人1名10,600円
子供1名7,400円
飛行時間:20分

申込・問合せ 朝日航空 072-991-7245

※遊覧飛行の申込みについては事前に運航状況についてお問い合わせください

9/15現在、新型コロナウイルス感染症拡大防止の為、運休しております。



詳細はこちら

朝日航空株式会社

八尾市空港2-12 八尾空港内

設立は1967年、八尾空港内を拠点にする航空会社。プロパイロット養成訓練、航空測量、遊覧などのチャーター飛行を始め、永年の技術と実績で飛行機を利用したあらゆる事業を展開。

アクセスMAP



プログラム概要

八尾にかけ流しの天然温泉と、関西最大級の大衆演劇場があるのをご存知ですか?八尾が誇る癒しの名所「八尾グランドホテル」では、ゆっくり温泉と大衆演劇を楽しめます。少し足を延ばして、遊覧飛行体験もおおすすめです。

アクセスMAP



実はアツい!? 八尾インバウンド事情

Part.02
米粉



八尾は米粉の聖地! グルテンフリーで観光化

八尾は米粉の聖地だということをご存知ですか? 「その一番の理由は、西村機械さんがあるから」と、6次産業化プランナーとして米粉の普及活動に取り組んでいる空庭みよこさんは語ります。空庭さんは都会で農のある暮らしを伝えることをテーマに活動され、久宝寺こうえんマルシェにはアドバイザーとして関わる中、地元農産物活用のワークショップをされています。

西村機械さんとは、製粉機を扱う西村機械製作所のこと。高品質な米粉を生み出す、米粉専用製粉システムを開発しています。「西村さんの米粉は、とにかくきめが細かいんです。米粉は昔から和菓子の原料として親しまれてきましたが、和菓子に使う米粉は粗く、パンや洋菓子には向きません。でも製粉の技術が上がったことで、米粉の可能性がどんどん広がっているんです。」

小麦アレルギー対策としても取り入れられてきた米粉ですが、近年は小麦などに含まれるグルテンを摂取しない食事や食品として欧米を中心に「グルテンフリー」という言葉が広まり、アスリートや健康志向の人、海外からの注目も集まっています。「JR八尾駅前にも米粉を扱うカフェがあります。海外の方は事前にお店情報を調べて来る方も多いので、グルテンフリーな食事やお菓子を楽しめるお店が増えることで、八尾を訪れる人の増加にもつながるのでは」と西村さんは期待を寄せます。マルシェのお菓子販売も、小麦粉から米粉に切り替える方が増えているようです。

米農家、お菓子屋さん、製粉機械メーカー、製粉会社、さらには米粉麺メーカーと、つくる人同士の距離が近いのも八尾の特徴。マルシェでは米粉のお菓子と、農家さんが自分たちの米を製粉した米粉の両方が並び、「西村さんが来ると、米粉に関するマニアックな質問が飛び交います」と空庭さん。

最後に、なぜ米粉の普及にそこまで力を入れているのか、空庭さんにたずねてみました。「日本はお米の国だから、一番身近なものをもっと活用できるようにしたいんです。餃子の皮やピザなど、小麦で作るものをすべて米粉に置き換えることができると、今の日本が抱えるさまざまな問題の解決にもつながります。」

米粉を使ったグルテンフリーなメニューを出すお店が八尾に増えれば、海外からの観光の目玉になる可能性も期待できます。西村さんは米粉の魅力を紹介する動画を英語で制作するなど、海外へアピールする準備も進行中。八尾が「米粉の聖地」として世界から注目を集める日も、そう遠くはないのかもしれません。



緑をつなぎ、耕すマルシェ **久宝寺こうえんマルシェ**
開催場所: 久宝寺緑地(八尾市西久宝寺323)
開催日: 毎月第4日曜日(10:00~16:00)
問合せ先: 久宝寺緑地管理事務所 電話: 072-992-2489
次回開催予定: 2020年10月25日(日)



久宝寺こうえんマルシェ
公式サイトはこちら▲



西村機械製作所さんの製粉機を使って作られた「こまかい米粉」と、マルシェのワークショップで作られた米粉の今川焼き。



(左) 米粉今川焼き作りのワークショップ。
(右) 米粉工房ピコのシフォンケーキは種類も豊富。



新鮮な野菜もたくさん! 売り切れ続出なので早めの訪問がおすすめ。

今回お話を伺ったのは



6次産業化プランナー
空庭みよこさん

米粉の聖地誕生の
秘密はP13を
ご覧ください



株式会社西村機械製作所
代表取締役社長
西村元樹さん



八尾プレ企業訪問 第2回 株式会社西村機械製作所

作り手によりそう「ものづくり」 製粉技術で社会を変える

創業86年、食文化の変化とともに成長してきた西村機械製作所。工場全体を設計する粉体プラントシステムのプロデュースから小ロットの米粉製粉機の開発まで、幅広く展開される事業に込めた思いをお伺いしました。



食品加工の発展とともに

食品などさまざまな材料を粉にする製粉機械のメーカーとして創業。製粉だけでなく、周辺工程の機器も扱うシステム・エンジニアリングも手掛ける西村機械製作所。「カレー、煎餅、きなこ、インスタントラーメンの粉末スープ、だしの素など意外と身近なものにも加工の工程に「粉」が必要になるんです」関連商品を並べた棚の前で西村社長は語ります。

西村機械製作所は、製粉機械だけでなく細かさや一定にするためふるいにかける機械、粉を測る機械、ブレンドする機械と周辺工程にまつわる機械も扱っています。顧客である食品加工メーカーの商品に合わせて一括して製品を作ることでできるような組み上げるトータルエンジニアリングまで扱うのは業界でも珍しいのだとか。

西村社長の祖父が大工から転身して創業。当時、金属は高価だったため、一部の部品にしか使えず製造機械の大部分は木材で作っていたそうです。和菓子用の米粉や、小麦粉にそば粉、香辛料と様々な食材を扱ってこれ、中でもハウス食品とは創業したころからの付き合いがあるそう。戦後日本の食文化が大きく変わる中、食品加工の進化に寄り添ってきたと言えます。

米粉で世の中を変えることができる

大手食品会社との仕事が多かったという西村機械製作所ですが、4年前に小規模事業者向けの米粉製粉機「フェアリーパウダーミル」を開発。そのきっかけは20年前に農林水産省から米の消費量の落ち込みを課題として聞いたこと。米が嫌いになったのではなく、小麦を中心とした食品を嗜好するようになったからでは、と考えた西村社長。「小麦粉を米粉に置き換えられると良いと思ったんです。まだ誰も取り組んでいない分野だったので、伸びしろを感じました。」小麦粉は輸入率が高いので、米粉を使うことで食料自給率のアップにも貢献できると考えました。

最初は通常の工場プラントと同様の大きさでしたが、要望も多く金額やスペースの制約を乗り越え厨房機器程度まで小型化することに成功。小さくなくても作り出す米粉の品質は同じです。「小型化したことで、各地域で米粉を使った事業にチャレンジできる人が増えました。私の一押しは米粉のパウムクーヘンなんです」と語る西村社長。米粉を使うことで食感や味もさることながら、地域振興のビジネススキームとしても優れているのだとか。



大量生産向けのスーパーパウダーミルは3×3m(上)
少量生産・自家製粉向けのフェアリーパウダーミルは1×1m(下)



株式会社西村機械製作所
本社 大阪府八尾市松山町2-6-9
TEL 072-991-2461
FAX 072-993-6334
<https://www.econmw.co.jp/>



取締役会長 西村卓朗さん
代表取締役社長 西村元樹さん

米粉の情報サイトから オリジナルキャラクターの開発まで

米粉の情報を届けるメディアとして、専用のウェブサイトも8年ほど前に開設。米粉の特徴や、できるまでのプロセスなど情報が満載です。「このウェブサイトからもネットワークを広げて行きたいので、答えられる事は対応し、そうでない事は業界の専門家や同業他社を紹介します。」そんな西村社長の考え方は社員にも浸透しています。

米粉関連の活動が本業の顧客にも評価してもらえることもあり、お互いに影響しあっていると感じています。「今まで取り組んできて少しずつ認知されてきているので、これからも環を広げていき、いずれブレイクしたいですね」と笑顔で語られました。



「米粉.jp」 <http://www.rice-flour.jp>



西村機械製作所の機械で作られた米粉がたくさん。東南アジアなど海外で作られているものも。

こだわりの食材を扱うカフェでも米粉は人気



ムレナスティー(ももいちご)のシフォンケーキと黒豆ロールケーキ



カフェ 自然食 和みのひと時
Unicafe ころも塾
大阪府八尾市陽光園2-6-33
TEL 072-945-1357

すべて身体にやさしい食材を使うこだわりのカフェ「Unicafe ころも塾」。提供されるスイーツや食事は西村機械製作所の機械を導入している片山製粉(八尾市亀井町)の米粉を使用しており、スイーツはその食感、食事は胃もたれしないと人気です。女性の利用が中心で、県外からの来店やリピーターも多いのは、オーナー島崎和広さん、時子さんご夫妻の人柄に惹かれるという理由もありそう。西村機械製作所を訪ねられる方を案内することも多い西村社長、米粉を使った商品を実際に食べることができてイメージが具現化する人が多いそうです。



ころも塾のHPも
ご覧ください!



Present
今号の八尾プレ

応募方法など詳細は裏表紙へ



「米粉.jp」のオリジナルキャラクター
こめこ君 めいぐるみ

添加物不使用! グルテンフリーパスタ
ニチメンヌードル(2種セット)
(スパゲッティタイプ・リングタイプ)

クラウドファンディングでオリジナルカレーを商品化！ 八尾高“学食”ありがとうプロジェクト



「ALL八尾高One Team“学食”ありがとうプロジェクト」が話題になっているのをご存知ですか？学食を応援するために生徒、先生、OB・OG、PTAが一丸となり、クラウドファンディングを立ち上げてレトルトカレーを開発するという一大プロジェクトです。この取り組みについて、八尾高校に伺ってお話しをお聞きました。



学食がなくなる！？ その危機を救ったのは

学食といえば、学校生活の楽しみのひとつであり、生徒にとって大切な場所。しかし八尾高校では業者の経営破綻により、学食が一時的に閉鎖されたことがありました。その学食の営業再開に手を挙げたのが、2つの府立高校で学食を営んでいた濱本行則さんでした。



同窓会会長の藤田さんは、親子3代で八尾高の卒業生。

「濱本さんが学食を引き継がれてから、カレーがおいしいと校長に聞いて私も伺いました。そのカレーが、本当においしかったんです

よ。ほかのメニューも豊富で値段も安く、生徒たちの元気と笑顔を支えてくださっているのを実感しました。ただ、おいしいものを安く提供するという事は経営的には決して楽ではありません。そこで、濱本さんが得意とするカレーを商品化して販売すれば、学食経営の助けになるのではないかと考えた藤田さんは、クラウドファンディングを活用して資金を調達し、八尾高同窓会の豊富な人脈を活用して、カレーの商品化をめざします。



濱本さんは、八尾高校のほかに、2つの府立高校で学食を経営。

しかし、準備を進めていた3月、新型コロナウイルス感染症拡大防止のため休校に。濱本さんが経営する学食も休業を余儀なくされました。この大きな痛手を受け、プロジェクトに「コロナ禍で困っている学食を応援する」という新たな目的も加わりました。



中田純さん、上田夏響さん、植田結実さん、小南万結さん

学食店長と食物研究部の オリジナルカレー

八尾高オリジナルカレーの商品名は、校内にある「きつね山」にちなんで「八尾きつね山カレー」に決定。この山は八尾高校が旧制中学時代からある学校のシンボルで、卒業生にはおなじみの場所。世代を超えて、懐かしく思い出してもらえよう、との思いで命名されました。



八尾市の田邊農園・河内農業作業所で栽培されている小松菜

商品化には、食物研究部の生徒も参加。ふだんは自分たちの好きな料理や



定番メニューのほかに、日替わりも登場。大中小が選べる心遣いも。



パッケージは美術部の3年生 西田椋望さんがデザイン。

スイーツを作っているという部員の皆さんは「一からレシピを考えたのは初めて。1人4回くらい試作をしました」と振り返ります。八尾らしいカレーにしたいと、小松菜、枝豆、若ごぼう、紅たでなど数々の特産品を検討した結果、地元・田邊農園が栽培する小松菜を使えることになりました。試作ではスパイスの調合が難しく、「入れすぎて漢方薬みたいになったことも」と部長の中田さん。試食会の意見を参考に、顧問の村上先生や濱本さんのアドバイスも受けながら、小松菜の鮮やかな色を生かし、生クリームでまろやかさを加えた「小松菜×チキングリーン」が完成しました。

濱本さんも休業中の時間を生かし、カレーの試作に取りかかります。学食で人気の牛筋カレーはほかの学校でも提供していたので、八尾高の名物となるカレーを作ろうと、こちら一からレシピを考案。きつね色をイメージしてトマトを使い、トマトの酸味と豚バラ肉の旨味、スパイスの爽やかな辛さが調和するカレーを作り上げました。味の決め手は、ラードで炒めた玉ねぎのkokoro。「トマト×ポークスパイス」は、食べ応えはあるのに重くない、絶妙なおいしさに仕上がりました。

クラファン開始！すると、 予想外の展開に……

カレーが完成し、いよいよクラウドファンディングがスタートしました。すると、開始わず



か14時間で目標の60万円を達成するという事態に。コメント欄にはOB・OGや地元の方からも、多くの応援メッセージが学食の思い出とともに寄せられました。

その後も順調にサポーターが増え、目標を大幅に上回る金額を達成。レシピ開発、パッケージデザイン並びに製作、商品化の監修など、すべてオール八尾高ワンチームで臨んだクラウドファンディングは、大成功で幕を下ろしました。

次に誕生するのは、 紅たでのピンクカレー！？

今回のクラウドファンディングについて、「このプロジェクトは、あくまでもスタート。これからもオール八尾高の力を合わせて、地場産業のお手伝いできたら嬉しいです」と、発起人の藤田さん。

濱本さんも、次はもうひとつの人気メニュータコライスの商品化したいと考えています。学食のメニューを商品化するという新たなモデルが、今後の学食経営の一助となりそうです。

八尾高発信で八尾を盛り上げたいという想いは、生徒たちも同じ。上田さんは「カレーをきっかけに、河内音頭とか、八尾のことをもっと知ってもらえたら。次は、紅たでを使ったピンクのカレーを作ります！」と意気込みます。



学校のシンボル「きつね山」は、ちょうど学食の目の前。

このプロジェクトで誕生した「八尾きつね山カレー」は、10月1日から八尾市のふるさと納税の返礼品としても取り扱われています。オール八尾高ワンチームで開発したカレーが、なんと八尾の「ご当地カレー」として全国に届けられることになりました。現役生徒と先生、OB・OG、PTAが一丸となって取り組んだ全国でも珍しいプロジェクトは、これからまだまだ発展していきそうです。

プロジェクトフロー

- 2019年 秋ごろ
同窓会を中心にプロジェクトがスタート
- 2020年 2月
キックオフミーティングを実施、
カレーの試作をスタート
- 3月
新型コロナウイルス感染症拡大防止のため
休校・休業
- 6月
試作・試食を繰り返し、カレーが完成
- 7月1日
Makuakeでクラウドファンディング開始
- 8月30日
クラウドファンディング終了
目標金額600,000円を大幅に上回る
1,850,000円を達成！
- 9月上旬
リターン（八尾きつね山カレー）発送

「八尾きつね山カレー」が、八尾のご当地カレーに！ ふるさと納税

【10月1日～取り扱い開始】
八尾市ふるさと納税（八尾市外在住の方対象）
● 寄付額 10,000円以上
● お礼の品「八尾きつね山カレー6食セット」



小松菜×チキングリーン トマト×ポークスパイス



お申込みは「ふるさとチョイス（八尾市）」ホームページへ

【楽天ふるさと納税】でも
お申込みいただけます！



大阪府立八尾高等学校

八尾市高町1-74

創立は1895年（明治28年）、前身の旧制中学時代を含め、125年の歴史と伝統を誇る。「質実剛健にして文武両道」を掲げ、勉学と部活動の両方に打ち込む3年間を過ごす。学校行事にも主体的に取り組むことを大切にしている。



食物研究部は学食でもカレーを販売

