

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.6 2015年・冬号

Vol.6 冬号 2014年12月12日発行 発行(社)八尾市観光協会 八尾市北本町2-1 ベントプラザ20号 ☎072-997-6226 編集140B 定価0円 Printed in Japan

ひと味ふた味違う、 八尾の商店街。

6つの寺社に面したアーケード
ファミリーロードの不思議
山本南・久宝寺口・北本町・高安・志紀…
商店街ベストセラーをさがせ

ヤオマニアの横顔
花 広沢タダシさん
(シンガーソングライター)

と

ンビ
ア
びす

八尾市文化会館プリズムホール 公演ラインナップ 2015.1-3

文学座公演

女の一生

明治の末より第二次世界大戦終了時までの「時代を生き抜く《女性》の生き方」を描いた文学座の代表作。

出演：平淑恵 他

1月18日(日)
13:30開演

全席指定

一般 4,000円
18歳以下 1,000円
障がい者 3,200円
(当日各300円増)

小ホール

公演後、アフタートークあり

好評発売中

※就学前児入場不可



親子のはじめてのえんげき体験
プリズムチャームプロダクションシリーズ

大どろぼう ホッペンフロツ

原作：プロイスラー 作・演出：佃 典彦

大人気の児童文学を原作にしたプリズムホールの
オリジナル演劇作品!

2月21日(土)
22日(日)
14:00開演

全席指定

一般 2,500円
18歳以下 1,000円
おやこペア 3,000円
(当日増なし)

小ホール

一般前売：12月21日(日)午前10:00~

※5歳未満入場不可



人形劇団 ぐるみ

11ぴきのねこ ふくるのなか

©馬場のぼる/こぐま社

遠足にでかけた先でやりたい放題の11ぴきのねこたち。
そこに「ふくろにはいるな」と書いた大きなふくろが
飛んできて・・・

3月14日(土)
14:00開演

全席指定

大人 2,000円
3歳~小学生 1,000円
おやこペア 2,700円
(当日増なし)

大ホール



当日はアマチュアグループによる人形
劇・演劇・よみかかせの公演もありま
す。(アマチュア公演は入場無料)

一般前売：1月11日(日)午前10:00~

YCC83

日本が誇るサクソフォン奏者

須川展也

吹奏楽のまち
八尾

サクソフォン・リサイタル

市内中学校吹奏楽部との
プレコンサートもあり。

3月15日(日)
15:00開演

全席指定

大人 3,000円
(当日300円増)

予定曲目：アヴェ・マリア
(カッチーニ) 他

小ホール

一般前売：1月11日(日)午前10:00~

※就学前児入場不可

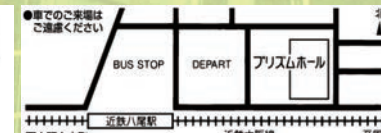


◆チケットのお申込み・お問い合わせ

◆プリズムホールチケットカウンター

072-924-9999

月曜休館日
祝日の場合は翌日
(9:00から19:00)



主催：八尾市・八尾市文化振興事業団

PRISM HALL
八尾市文化会館

〒581-0803 大阪府八尾市光町2-40
TEL.072-924-5111 FAX.072-924-5010
http://prismhall.jp/
Eメール info@prismhall.jp

近鉄八尾駅より歩いて5分・大阪難波から25分・大阪から35分の近さ



「街場の編集者」 ファミリーロードをゆく。

八尾を代表するアーケードは、昭和26年（1951）に誕生し、約70店舗が加盟する八尾ファミリーロードだ。常光寺に大信寺、八尾神社、八尾天満宮……など6つの寺社が商店街に隣接し、信仰とセレクトで息の長い名店と共に親しまれてきた。ご近所の人たちにとっては「普通の商店街やん」。いええ、並外れた個性が凝縮されたすごいエリアなのです、実は。

取材文 江弘毅 写真 中尾あづさ



河内家菊水丸氏の自伝的小説『音頭ボーイ』にもたびたび登場する元「山口レコード」。よそから来た人は「さすが、八尾」と感嘆する施設だ



老舗薬局らしい堂々たるサイン、シブいデザイン

正元年（1912）創業の「八尾薬局」。「20年ぐらい前までは、近鉄八尾駅がそこにあつてバスの乗り場もあった。遮断機が上がると競馬の馬みたいに、人が一斉に渡ってきて、そら賑やかでした」と3代目の小倉一幸さん。「いやいや、30年は経ってます。私が小学生の頃やから」と横から4代目の健治さん。八尾の商店街としての「ファミリーロード」は、歴史が圧縮されて語られる。

「八尾御坊」 大信寺。月2回（11日と27日）、親鸞聖人と初代住職の命日前日に開かれる

慶長12年（1607）創建の「八尾の御坊さん」大信寺。今の建物は昭和42年（1967）年落成



あんこなどお菓子の材料はすべて手づくりの自家製

紅白饅頭はじめの和菓子子の「永壽堂」だが、「ひろちゃんのぶりん」が好きだという地元の人。L。「ひろちゃん」というネーミングは、この店の「やすひろ・ひろひと・ひろのしん」さん（父・息子・孫）の「ひろ」から取ったという。「ひろのしん」と聞けば、お父さんを想像してしまうが、孫というのがとても良い感じ。

2 012年にオープンした、河内家菊水丸氏の「山口レコード店」は、30数年前



お逮夜市。花や衣服。七輪の干物が誘う

「お逮夜市」は、今も八尾の風物詩になっているが、昔は同じ寺内町の久宝寺からずっと1キロにわたって百軒以上の露店が並んだそう。河内一円のみならず大和方面からも客が来たそう。

パンのキムラヤ」は店の奥が家になっていて、ご主人・本田正伸さんによると「小



店の奥がパン工場になっていて様子が見える

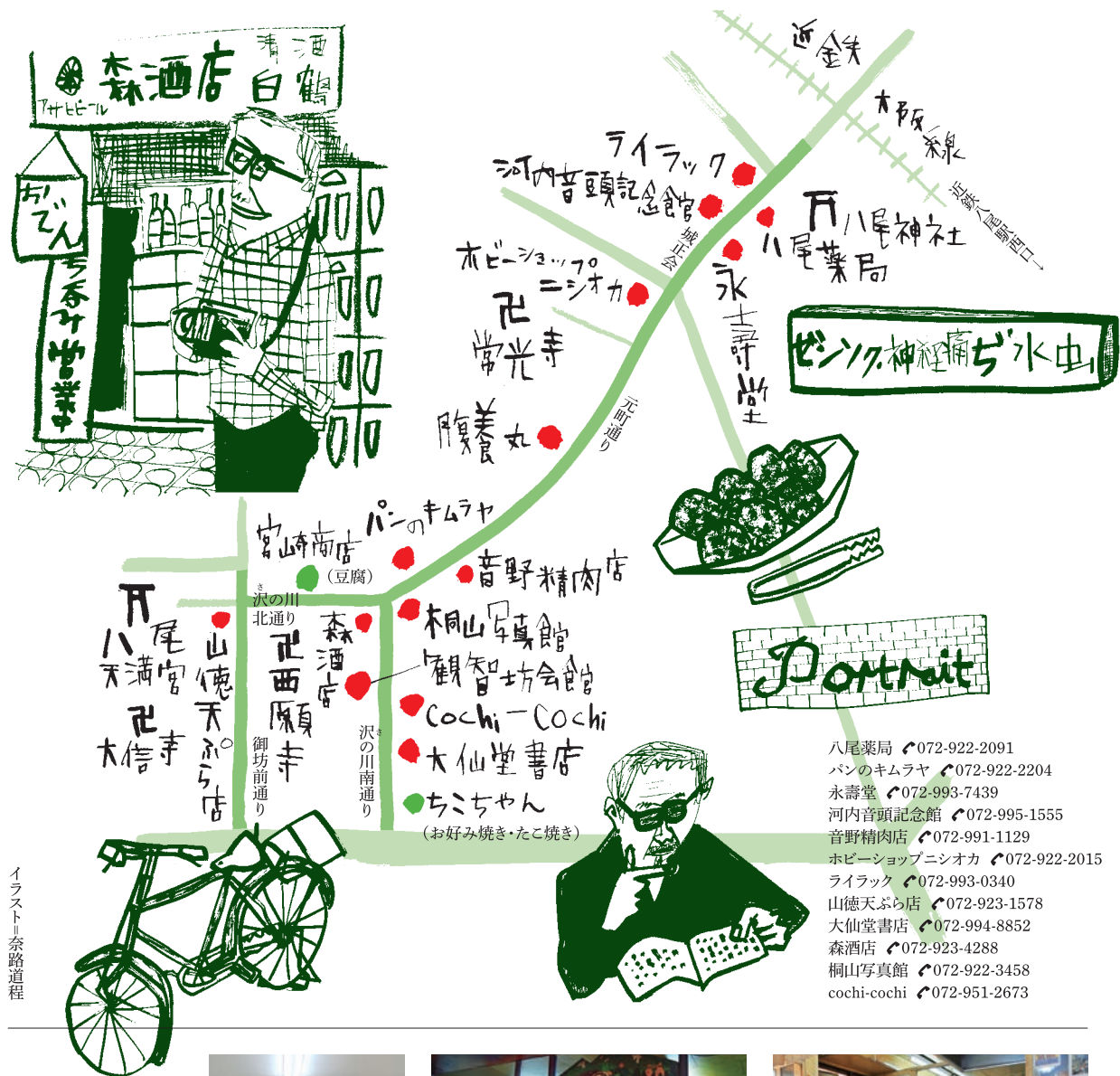
学校の時は、夕方は、お客さんで家に入れないかった。本田さんも3代目で「昭和12年か13年創業」とのことだ。食パンで3種類あるうちの「特食」には「トースト向き ねばる食ベロ ¥240」と値札に書かれている。

お いしさが全然違う」という赤飯、



菊水丸氏は少年時代にレコードを大量に購入。左は石田裕二さん

の「山口レコード店」は、30数年前を復活させた資料館兼河内音頭の音源の店。歴史だなあ。もちろん全国見渡しても河内音頭の店というのはいない、鉄砲光三郎のCDなどどこでしか手に入らない貴重音源ばかり。の高い時分、八尾に来ると絶対行きたくするのが「音野精肉店」。コロッケ



イラスト：奈路道程

こう・ひろき
編集者・著述家。岸和田の商店街で生まれ育つ。雑誌『ミーツ・リージョナル』『西の旅』編集長、『大阪人』編集主幹を歴任した街場の編集者。著書に『街場の大阪論』（新潮文庫）『街的』ということ（講談社現代新書）『飲み食い世界の大阪』（ミシマ社）など。大阪府「大阪オンリーワン商店街創出事業」審査会委員も務めた。



1階がフェアトレードとキッチン雑貨、2階がお母さんと子どものサロン[cochi-cochi]は、今年夏にオープンした



[森酒店]。SUNTORYマニアが喜びそうなサイン



街の写真屋さん[桐山写真館]も健在だ



[山徳天ぶら店]。うどんに入れるとうまそう



八尾、河内地方の古書なら[大仙堂書店]



広沢タダシさんのインタビュー（P13）でもここが登場している



常光寺への入口も商店街に

そ
んなことを考
えながら元町
通り商店街に入る。
河内音頭発祥の常光
寺の手前で「おつ、
か申し訳ない。」



揚げたてを紙に包んでくれる

模型店発見や。「ホビーショップ ニシオカ」。
2階建て？ 3階建て？ の建物に思わず見入
ってしまう。
子戸、半二階虫
小窓の典型的な
格
昔の町家。「腹養丸」
と看板にあるから元薬
屋なのか。まるで映画
のセットのように傘が
並べられていて、まさ
に街場のアートである。
「雨に濡れると桜が満
開」の「16本骨ワンタッチ傘」の露店だ。店の
こんな店があるのが街の奥行きというものだ



今
号の表紙の「山徳天ぶら店」、古書の「大
仙堂書店」、立ち呑み処の「森酒店」は
じめ、「桐山写真館」の「Portrait」の書体まで
フォトジェニックで、八尾の店の美意識はすぐ
いものがある。といっても当然たちはとくに意
識していないだろうが。
『ワンピース』の顔がズラリ
シオンもあり「数は数えられ
へん」とのこと。外面のガラ
ス・ウインドウから店内まで、
ビカビカに磨かれた店で気持
ちいい。なんだかオムライス
までがアートっぽいのだ。



日替わりオムライスは今日、サーモンフライ添え



マニアからひと言
きざみ大根の浅漬けがシャッキシャキで絶品! (ブー・沼・40代男)

佐々木漬物の浅漬

浅漬魔術にヤラれてください。

昭和42年(1967)創業。パセオ山本(山本市場協同組合)などの漬物コーナーを担っている。人気の浅漬けは野菜の持ち味を生かした塩加減が抜群。白菜は野菜そのものの甘みが際立ち、胡瓜は1本軽く食べられる。「素材が良くないと美味しくないで、いい野菜が手に入らないと作りません」と創業者の奥様・金田八重子さん。詰め合わせギフトもぜひ。

●八尾市小阪会町4-3-17 ☎072-997-1737
(パセオ山本は10:00~20:00・月曜休)

「平日の午前中なら工場でも買えますよ」。味付胡瓜漬、白菜漬、京みぶな漬、かぶら漬各300円、千枚漬350円



マニアからひと言
地味に白あんがすごい! (T.N・城東区・20代男)

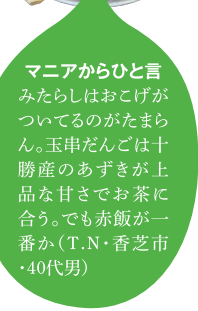
河内小判のフルーツ大福&ミニ鯛焼き

食べるのがもったいないキュートな色と形。

生のフルーツを求肥と白あんで包み、一口かじるとフルーツのエキスがジュワッと。「果実のいちばん美味しい時期を待ち、その持ち味も生かせるようにしています。季節も存分に感じていただけたら」と、ここで創業10年の店主・白川龍三さん。ミニ鯛焼きは自家製の粒あんとさつまいも入り白あんの2種類があり、尻尾まであんこが詰まっている。

●八尾市北本町1-2(2番街) ☎072-997-6262
9:00~18:00 無休

上／みたらしだんご90円は新潟コシヒカリ使用。お客さんが「これ、美味しいよ」 下／玉串だんご130円はよもぎだんごをこしあんで包み、風味よし



マニアからひと言
みたらしはおこげがついてるのがたまらん。玉串だんごは十勝産のあずきが上品な甘さでお茶に合う。でも赤飯が一番か(T.N・香芝市・40代男)

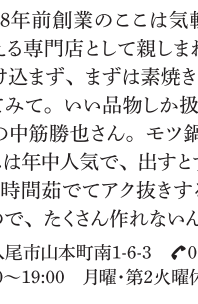
亀屋のみたらしだんご&玉串だんご

刺激的すぎる! 熱々のタレに浸るだんご。

最近のみたらしは茶色でも醤油の風味が乏しいが、ここのは醤油らしさがしっかりあって、甘みとのバランスが見事。家まで持ちきれない人は店内で熱い煎茶で一服を。昨年店を改装したが、塗り箱に商品を並べるスタイルは昔のまま。「このほうが見やすく、身近に感じていただけますからね」と店主の安田浩樹さん。玉串だんごは川べり散策のお供に。

●八尾市山本町南1-2-14 ☎072-998-5058
9:00~18:30 水曜休

自家製焼肉のタレは奥様の実家の精肉店「たけしま」のレシピ。左から甘口247円、さっぱり247円、辛口265円



マニアからひと言
幼い頃からお世話になっています。とくにミノは最高! (ミワ・東山本町・30代女)

さかえの生ホルモン

取材日も売り切れで残念がるお客多数。

38年前創業のここは気軽に生ホルモンが買える専門店として親しまれてきた。「タレに漬け込まず、まずは素焼きで肉の旨さを味わってみて。いい品物しか扱ってません」と店主の中筋勝也さん。モツ鍋用のホルモンミックスは年中人気で、出すとすぐに売り切れる。「長時間茹でてアク抜くするなど手間がかかるので、たくさん作れないですよ」。御意。

●八尾市山本町南1-6-3 ☎072-998-2777
9:00~19:00 月曜・第2火曜休



三ツ矢蒲鉾本舗の天ぷら盛り合わせ&たまねぎ天

うらやましいぞ、帰宅途中の買い食い高校生。

高級魚(鯛・鰹・いとしり)を豊富に使用したすり身はぷりぷりと歯ごたえがよく、それをベースにした創作練天で創業半世紀。一番人気のたまねぎ天は、淡路島産玉ねぎのkokと甘さが魚肉と絡み合った味わいで、お弁当のおかずや子どものおやつ、酒の肴にも。店主の兄玉英治さんは「先代の味を守りつつこれからも創作練天を追求したい」と意欲的だ。

●八尾市山本町南1-3-10 ☎072-995-1941
9:00~19:00 不定休



天ぷら盛り合わせ430円。兄玉さん「いろいろな種類が食べられて値段は1割以上おトクです」。この顔に偽りなし!



マニアからひと言
紅しょうが天は具材が細かく入ってて美味しいが、やっぱり玉ねぎ天イチャバン(バル・東山本町・60代女)

しんちゃんの焼き餃子

噛むたびにニンニクが利いて、これぞ餃子と納得の味。

昨年開店の新顔だが、パンチのある餃子専門店として早くも人気。皮はパリパリだが中はジュワッと。「美味しくなれ、と念じながら焼いています(笑)」と語る松崎大貴さんは、親父さんが研究を重ねて考案したレシピを元にさらなる美味さを追求している。ジャンボ餃子580円やエビ饅頭280円も逸品。居酒屋メニューも豊富。近所の自衛隊員もこの餃子好き。

●八尾市志紀町2-195-1 ☎072-949-3597
17:00~23:00 日・祝休



上／ええ笑顔でしょ。焼きぎょうざ5個280円(生は250円)持ち帰りOK。手作り感溢れる店内はBAR風 右／赤鍋ぎょうざ780円には餃子が5個。辛いスープごと食べるとたちまち汗が



マニアからひと言
いつもお持ち帰りで食べてます。ビールに合う♪ (T.I・志紀町・30代男)

八尾井のフルーツ

これからはイチゴやデコボン、蜜入りりんごが旬に。

昭和40年(1965)創業。豊富な品揃えの高級フルーツ店として地元で重宝されている。店主の井上清美さんは長年培った勘で、選りすぐりの果物からさらにいいものを見分ける。「季節によって店内の彩りや香りが違ってくるので、ぜひのぞいてください。おいしかったと言われるのがいちばんうれしい」。食べごろのバナナや完熟みかんもぜひものです。

●八尾市志紀町1-166 ☎072-949-1057
9:00~19:30 月曜休



「シャインマスカットが好き」という井上博菜さんが持つのは3,000円のフルーツカゴ



マニアからひと言
今日は餃子や! 先輩とよく行きました。一人で3皿はペロリと(H.O・久宝寺・40代女)

小洞天の焼き餃子

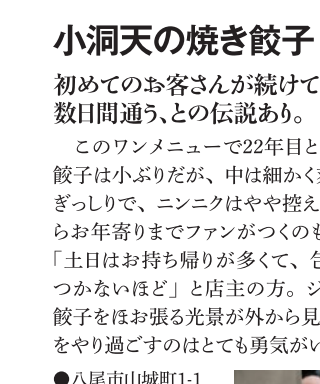
初めてのお客さんが続けて数日間通う、との伝説あり。

このワンメニューで22年目とは恐れ入る。餃子は小ぶりだが、中は細かく刻んだあんがぎゅっと、ニンニクはやや控えめ。子どもからお年寄りまでファンがつくのも道理だろう。「土日はお持ち帰りが多くて、包むのが追いつかないほど」と店主の方。ジョッキ片手に餃子をほお張る光景が外から見えるが、これをやり過ごすのはとても勇気がいる。

●八尾市山本町1-1(1番街) ☎072-995-1725
15:00~21:00 (土日祝12:00~20:00) 無休



餃子は焼き・生・冷凍ともに8個300円、持ち帰りは2人前から。「冷凍餃子は北海道以外、全国に発送していますよ」



マニアからひと言
「今日こそ買って帰りましたよ、少し気を使うお土産も、商店街なら思いがけない発見も含めてあれこれ見つかる。八尾の商店街マニアのコメント付きで紹介します。取材文書きもあつて 写真中尾あづさ

今日こそ買って帰りましたよ、八尾の商店街の「あれ」ベストナイン。





マニアからひと言
いい果物が揃うので法事などで利用しています (E.N・弓削町・60代女)

かすがのどら焼き&もののべパイ

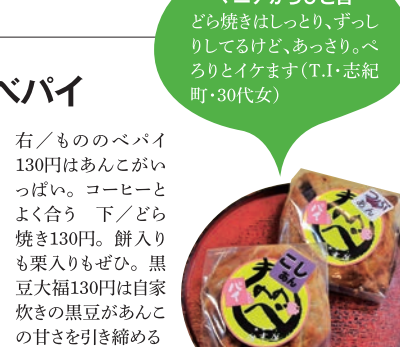
古代の英雄・物部守屋もお菓子になって喜んでる!?

創業54年の老舗。定番のどら焼きは餅と栗を半年交代で入れ替えた人気商品で、食べごたえ十分。地域にまつわる人物に因んだ「もののべパイ」は粒あんとこしあんの2種。ちょっぴり塩味のパイ生地とあんのバランスがよく、これも腹持ちがいい。そして年末から登場する、イチゴが2つ!のいちご大福も加わって遠方からもお客を呼んでいる。

●八尾市志紀町1-161 ☎072-949-1582
9:00~19:00 火曜休



右／もののべパイ130円はあんこがいっぱい。コーヒートよく合う 下／どら焼き130円。餅入りも栗入りもぜひ。黒豆大福130円は自家炊きの黒豆があんこの甘さを引き締める



マニアからひと言
どら焼きはしっとり、ずっしりしてるけど、あっさり。べろりとイケます(T.I・志紀町・30代女)

元・志紀商店街

「商店街」ではなくなったけど、ノリはそのまま



汲めども尽きぬ魅力でんこ盛り

八尾の商店街

ハンジリョオ

僕はたまに
お昼をここで
食べるんですが

このお店は
すごいんです

八尾市観光協会の
幅下さん

八尾の商店街めぐり
1軒目は
生まれも育ちも八尾
八尾市在住42年、
幅下さんのおすすめ

その一角にある
「うなぎや」さん
うなぎ蒲焼や
焼魚や
煮魚が
たくさん
店名のごとく
うなぎが
おすすめなの
ですが

近鉄八尾駅から
ほど近い
北本町がらる商店街

活気ある
青果店が
地元の人で
賑わっている



お店の奥が小さな
食堂になっいて

普通
定食といえんば
焼魚にごはん
おみそ汁
小鉢が
定番
なんです

こちらの日替定食は



お魚づくしで



「うなぎや」さんの
角を北に曲がると
北本町中央通商店会

わたしは
うなぎ弁当を
食べましたが
うなぎとタレと
ごはんが
三位一体となつて
至福
こちらもぜひ!!



季節のおすすめは
ぶどう大福です

冬になると
いちご大福に
なります

白あんに
ピオーネ入りです

フルーツ大福
甘酸っぱくて
大好き



ササキの餅で
あんのお餅が
とまっている
さてそろそろ

冬のお茶づけに

次の商店街に
向かいましょうか

我々の本日の
ミッションは
自転車
3ヶ所の商店街を
まわる

続いて向かったのは

近鉄高安駅から
東にのびる
高安駅前商店街



あの山をへんに
あるらしいので
何か分かりますか?

あ、高安山
気象レーダー



あの観測所は
近畿一円の天気を
観測しているんですよ
何と東は富士山麓まで

プチ自慢
です
自分の街が
人々の生活の
役に立っている
嬉しくなります

さて
駅から3分ほど
歩いた場所に



気になる
パン屋さん

食パンの
種類が多い
パン工房さん

この
食パン...



レーズンが多い



先日家のホーム
ペーカーリーで

久しぶりに
パンでも
焼こう

冷蔵庫に
ちようど
ブランデー漬け
のレーズンが
あったので



大量に
加えて
焼いた
ところ





そして辿りついた

久宝寺口商店街

車は通るやうに

石谷食糧店さん

店先でお豆を売ってる

分かります

何ですか

白豆

大納言

調理法調えます

豆を煮たくなる

帰るまで

かわいかった

名前が

分かります

何ですか

白豆

大納言

調理法調えます

豆を煮たくなる

帰るまで

かわいかった

名前が

分かります

何ですか

白豆

大納言

調理法調えます

豆を煮たくなる

帰るまで

かわいかった

名前が

分かります

何ですか

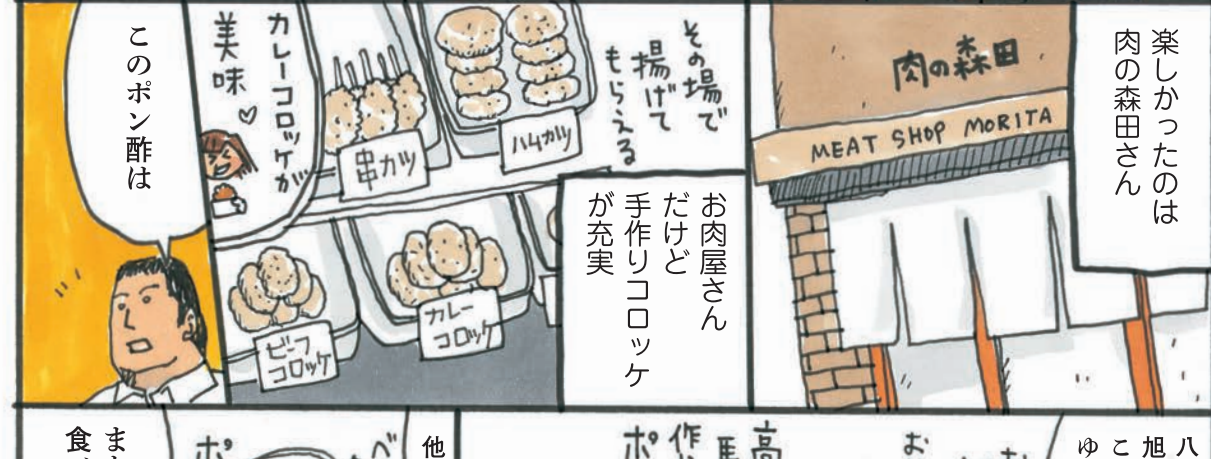
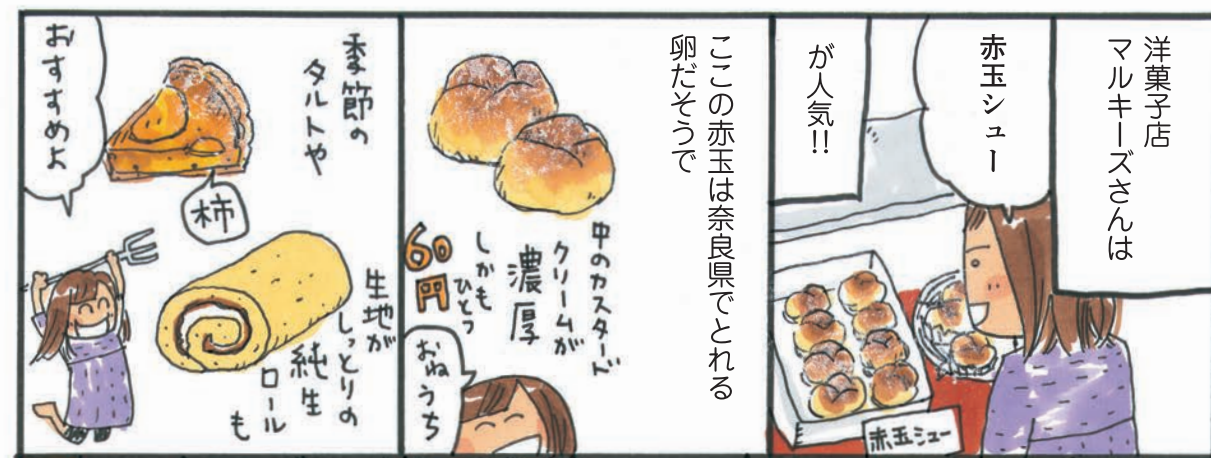
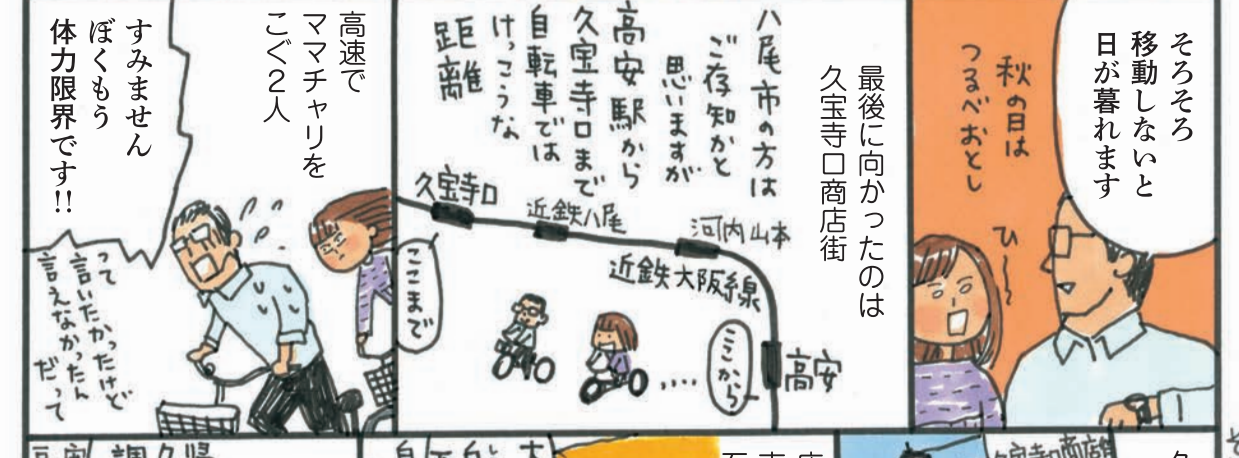
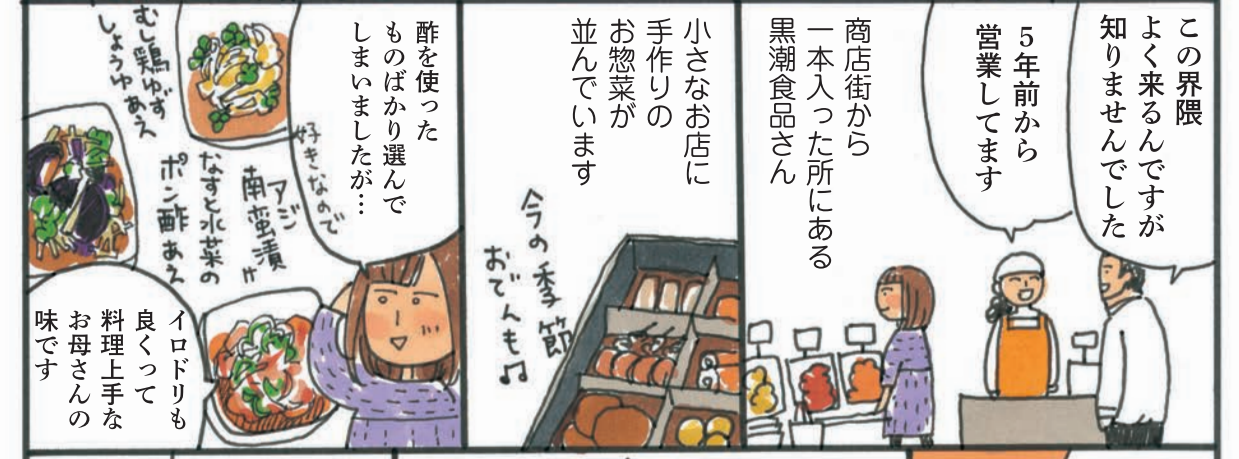
白豆

大納言

調理法調えます

豆を煮たくなる

帰るまで



ここでプチッと情報

大山の

白バラ牛乳を

販売されている

村上牛乳店さん

その隣の

空き地に

土曜日の

午前中のみ

久宝寺口駅下の

ケーキ屋さん

クールドール

の店主さんが

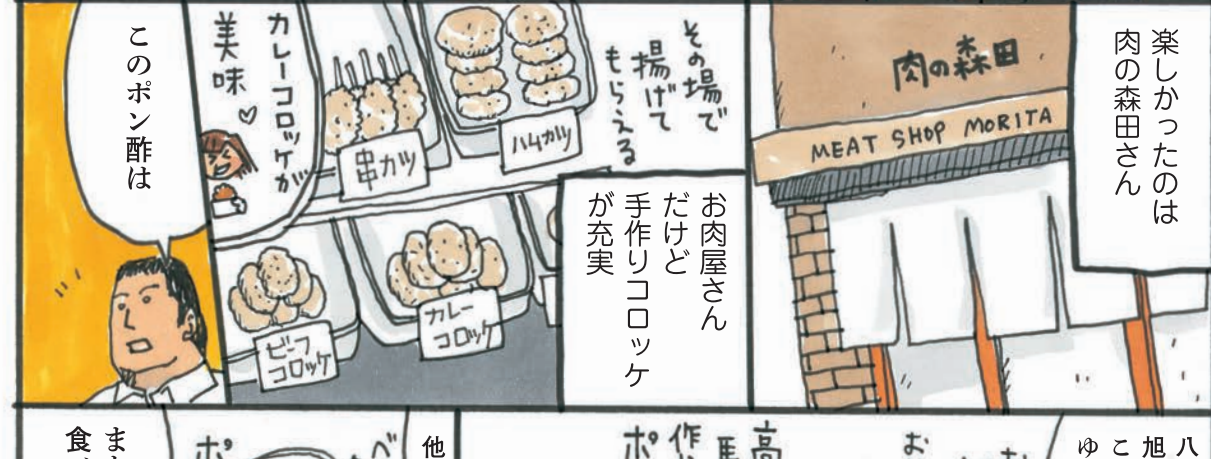
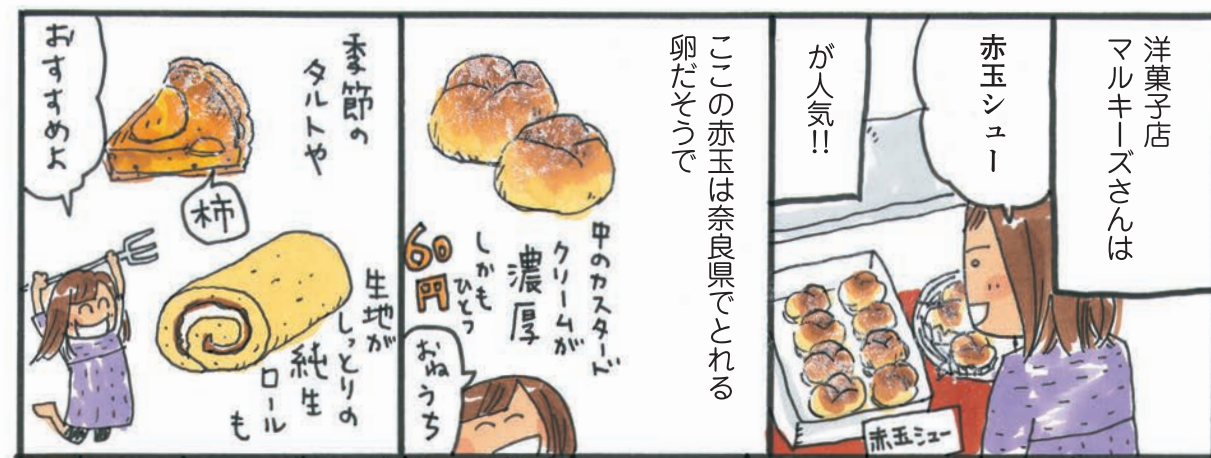
パンを

販売されて

いるそうです

八尾の商店街

かけ足で



安 中小学校、成法中学校時代は野球小僧でした。ゲームとかじゃなく体を動かすのが好きだったし、「壁当て」したボールで学校の窓ガラスを割りまくってたな(笑)。ピッチャーとショートで細いけど肩は強かったんですよ。4歳から8歳ぐらいまでは母がピアノの先生だったので自分も習っていたのですが、「男子がピアノの前に座ってるのもなあ」って。練習嫌いでしたし(笑)。

ラジコンと楽器の少年時代。
自宅は陽光園でした。父方の実家がファミリーロードを越えた先にあったので、あそここのプラモデル屋さん(P4のホビーショップニシオカ)にもよく通ってました。中学校のとき、欲しかったラジコンのF1カーをお年玉でやっと買えたんですね。それでいざ近所の駐車場まで走らせようとしたら、動力がハンパじゃなく



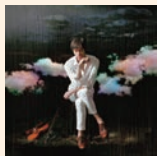
ヤオマニアの横顔 シンガーソングライター 広沢タダシさん

「商店街のプラモ屋で買ったF1がクラッシュ!
いま思い出しても大ショックでした」

11月9日(日)、アリオ八尾1階レッドコートで開かれた「Wao! Yao! MyDo!」では、なんと3回もステージで熱唱。2階、3階、そしてエスカレーターにも聴衆が



終了後のサイン会で広沢氏(左) めがけてファンが続々



最新アルバム『月の指揮者』(Atomic Monster Records)。誠実でせつない男心を歌った「ふわふわ」や若い世代へのエールを込めた「オトナになりたい」などの曲が、心に染み入ります

ひろさわ・ただし
1977年八尾市生まれ。1999年にインディーズCD「シロイケムリ」がFM802で上位にランク。2001年「手のなるほうへ」でメジャーデビュー。作詞家・作曲家として上戸彩、織田裕二、SMAPなどにも楽曲を提供。短い文章に独特のユーモアと自虐が込められたWEBエッセイ(<http://o-kinakoede.jugem.jp/>) も人気で、4冊が単行本になっている。12.21(日)には心齋橋のジャニスでライブが行われる。



迫力満載の鬼に歓声が上がる。コワい鬼が去った後は参詣者の幸を願うお多福の鈴の音が響きます

「八」とかけて行われるようになった。昭和40年頃には知名度も上がり、どこよりも早い福を授かるようにと電車でやってくる参拝者も多く、参道の両脇を埋め尽くすように提灯が煌々と灯り、出店が数多く立ち並んだという。商店街で呉服屋を営む池内祥雅さんは「まだお年玉が残っている頃で、パチンコやスマートフォンと駄菓子屋に学校が終わってから子ども同士で行くのが楽しみでした」と懐かしげに振り返る。もう一つの大きな行事が節分の夜に行われる追儺式。鬼を退治して無病息災を願う伝統行事で、豆まき神事後、松明を手にした鬼が雄叫びをあげて境内を暴れ回る。鬼をいさめる鬼追い神や地域の子どもたちが扮する獅子舞、お多福、大天狗、小天狗が鬼を追い払う。1年の福をたつぷり授かりたいなら、八尾ファミリーロードを歩くべし。今号の表紙の鳥居が八尾天満宮の目印です。

取材・文＝中尾あづさ

季節のピンポイントレッスン
**鬼も恵比須も福娘も笑う
新春の八尾天満宮。**
八日戎
●1月7日(水)宵宮 1月8日(木)本戎
10:00~21:00
追儺式
●2月3日(火) 19:30



「商売繁盛で笹持ってこい。福笹吉兆は八尾戎」。1万人近い参詣者が訪れる

安井道頓が守護神と崇め、その子孫である安田家が350年間家宝として受け継いできたもので昭和33年(1958)に奉納された。八日戎は八尾の産業の発展を願い、翌年から年初めの八日に八尾の「八」とかけて行

駅チカ観光名所
**古墳と河内木綿の
まさに本場で
八尾二千年の
時間旅行を。**
**八尾市立
歴史民俗資料館**
(近鉄服部川駅)



歴史講座や、月に一度学芸員が展示を解説するミュージアムトークも開催。学校やイベントへの出前授業も行う

こは2mも掘れば弥生時代の土になるんですよ」と館長の小谷利明さん。八尾市域は縄文時代には多くが海面下にあったが、やがて弥生から古墳時代にかけて湖から陸地となり、大陸から飛鳥に続く玄関口の港シルクロードの最終上陸地として栄えたという。周辺には高安千塚古墳群や、日本史を左右した大坂の陣の合戦場がある。また大阪・奈良、京都・高野山を結ぶ街道の要所であり、人びとの生活の場であった遺跡地がなんと市域の3分の2にも及んでいる。それら文化財の調査や研究、収集と展示を行っているのがこの施設だ。

発掘した出土品のほか、市内の旧家から寄贈されたお宝や、寺社の貴重な資料など国宝・重要文化財を含む約5万点を収蔵。なかには北条時政が文治元年(1



2階河内木綿体験コーナー。綿から糸が紡がれる。太さが均一でないのが手紡ぎの味わい

185)に出した木製文書や、小阪合遺跡から出土した4世紀のものとみられる横櫛など、「日本最古のものが結構あります。ここは掘れば何でも出てくるんです」と小谷館長は語る。

JR八尾駅付近からは弥生時代の銅鐸が腐食していない状態で発見された事例もあり、二千年という時をも真空バックにしてしまいう八尾の特殊な土壌に、様々な分野の研究者が注目しているという。特別展は年1回、企画展は年3回開催している(P15)。2階には河内木綿の歴史が学べ、綿繰りや糸紡ぎができる体験コーナーも常設している。

取材・文・写真＝中尾あづさ



**八尾市立
歴史民俗資料館**
●八尾市千塚3-180-1
☎072-941-3601
9:00~17:00
(入館は~16:30)
観覧は一般200円、
大学・高校100円、
中学以下と65歳以上は無料
火曜休(祝日の場合は翌日休)

めっちゃ速い。車止めに乗り上げたと思ったらアツという間に大破して終わる。組み立てと塗装で1週間もかかったのに：一瞬で夢が散りましたよ(笑)。
高校からはギターを始めたので(お父上はクラシックギタリスト)、近所のツタヤやコンビニでバイトして、全部楽器につき込んでいました。でもJR八尾駅の北側は、もう「杉安書店」ぐらいしか昔の店が残っていないですね。

自分にとって特別な場所。
八尾の人間って気遣い上手ですよ。繊細な人が多い。気を使うし、気を使いがて変になるし。口下手ですしね。シャイな人が多いです。たとえば一番シリアスな場面っていうと葬式ですが、八尾の人はそんな場所でも明るく振る舞おうとする。悲しみを、自分の中でうまく抑えているような感じでしょうか。
ずっと八尾しか知らなかったのですがその良さが分かってきたのですが、東京に出て外から見てみると、情の厚さとか、生きる力がちゃんと備わっているとか、そんなことを感じます。同級生の友達には八尾を離れないし、離れたがらない。自分は出たいばかりだったけど、30を過ぎてから「ここに育てられたんだなあ」

マジメも自虐も両方自分。

楽曲の世界とエッセイ(WEB連載)大きな声でつぶやこう」の感じが全然違う? 確かにあの振り幅はけっこう別人ですね(笑)。音楽で表現するのは人間を見つめたシリアスなものが多いですが、エッセイはそこで表現できない八尾の言葉まる出しで書いたりして、バランスを取っている部分もあります。歌とは正反対に見えますが、両方自分なんです。まだの方は、ぜひ読んでみてください。
取材・文＝中島淳 写真＝田村和成

ヤオマニアの心ふるわす冬～春カレンダー

※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

12.31(水) 河内音頭カウントダウンライブ
●近鉄八尾駅前噴水広場 18:00～
→大晦日から元旦にかけて約20人の音頭とりが太鼓・三味線・ギターの生演奏でエネルギッシュな河内音頭を響かせる

1.7(水)・8(木) 八日戎
●八尾天満宮(本町4丁目)
→P.12を参照

1月下旬から2月上旬 スイセン
●玉祖神社(神立5丁目)
→大阪平野が見渡せる傾斜地のスイセンが見頃

2.11(水) 第7回ロボットフェア2015
●アリオ八尾レッドコート
10:30～ ジュニア大会
13:00～ 一般大会
→テーマは「大玉転がし」。市内のものづくり企業や大学、専門学校が大玉を転がす速さを競う

●大坂の陣400年 大坂の陣ウォー!キング!!

2.15(日) 東大阪・八尾コース
→木村重成ゆかりの地をめぐる

2.22(日) 平野・八尾コース
→真田幸村・長曾我部盛親ゆかりの地をめぐる

3.1(日) 藤井寺・柏原コース
→後藤又兵衛ゆかりの地をめぐる

●八尾市立歴史民俗資料館

12.26(金)
こどもおもちゃ教室「こどもしめなわづくり」
1.29(木)～3.16(月) 贈る心～桜紗の美～
☎072-941-3601

●八尾市立しおんじやま古墳学習館

1.10(土) しおんじやま学び場(講演会)
百舌鳥・古市古墳群世界文化遺産登録に向けて
→講師 福田英人(百舌鳥・古市古墳群世界文化遺産登録推進本部会議)

1.18(日) しおんじやま遊び場(体験講座)
鬼のストラップを作ろう! 13:00～15:00
→先着20名、参加費320円

2.7(土) しおんじやま学び場(講演会)
百舌鳥古墳群の始まり・長山古墳
→講師 海邊博史(堺市文化観光局)

2.15(日) しおんじやま遊び場(体験講座)
ハニワを作ろう!
→ハニワを作り、3.15(日)に野焼きで焼く。
申し込みは1.7(水)～、先着20名、参加費530円

3.7(土) しおんじやま学び場(講演会)
河内の古墳を知ろう
～河南町・金山古墳とその周辺～
→講師 向井妙(河南町教育委員会)

2.4(水)～3.30(月)
展示「八尾の古墳大図鑑④
すごいぞ! いろんな形のハニワ」
☎072-941-3114

●安中新田会所跡旧植田家住宅

1.5(月)～3.4(水)
ちょっと昔のくらしと道具
→明治・大正・昭和のいろいろな道具を展示

3.7(土)～4.26(日)
八尾のまちなみ(仮題)
→JR八尾駅周辺の今と昔のまちなみを展示

3.8(日) 講演「JR八尾駅とその周辺」
→講師 石田成年氏(柏原市教育委員会)
☎072-992-5311

●今東光資料館(八尾市立図書館内)
今東光資料館・田辺聖子文学館コラボ展示
1.17(土)～3.10(火)
☎072-943-3810

表紙「ファミリーロードにて」

八尾ファミリーロードには、古くからのお店が並び、ひとつひとつに愛されている味がいくつもあります。安くておいしいコロッケ、ふわふわの厚揚げ、どれも美味しそうで足が止まる。お店のご主人とのやり取りは一軒一軒楽しく、それが商店街の魅力でもあります。八尾天満宮のお隣、山徳天ぶら店さん。綺麗な紅ショウガの天ぶらに惹かれて買って帰りました。今夜の夕食が楽しみです。(須飼秀和)



すがい・ひでかず 1977年明石市出身。日本の原風景や人々の営みの中で感じた郷愁をテーマに制作をする。著書に『私だけのふるさと』(岩波書店)、『うなぎのうーちゃんだいぼうけん』(文・くろきまり/福音館書店)ほか。来年もええ表紙を描くために、暑さ寒さに負けずに八尾を自転車で走り回ります。

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2014年
11月22日時点のものです。

ヤオマニア観光地図



パン屋は街の入り口だ④

明美町 ブーランジェリー トントレミー

本場のフランスパンを作る、プロ中のプロが八尾にいた!

「トントレミー」とは、フランスの幼児語で「おじさん」のこと。店名を大阪弁で言う「レミーのおっちゃん」だ。フランス生まれのご主人ガニユー・レミーさんは子どもの頃、近所の美味しいパン屋が気になって仕方なくなり、14歳でパン職人の道に。以来48年間、パンを焼き続けてきた。しかも来日した理由は、製パン技術を指導するために招聘されたとのこと。そんな凄腕のプロフェッショナルに「おっちゃん」は失礼かと…。

「いいんです(笑)。レミー

は子どもが大好き。自分と同じように、子どもがパン作りを好きになるような近所のパン屋をめざそうと、子ども向けのパン焼き体験もやっているんです。パン2種とラスクも作ります。キッズニアより中身が濃いはず(笑)」と奥さまの美由紀さん。



「ルヴァン」小226円。ワインやチーズによく合う食事パン。やや薄めに切って軽くトーストするとさらに風味が増し、何枚でもいけそう

店内にはフランスパンを中心に菓子パンや調理パンなど60種以上あり、イートインもできる。取材中、厨房からいい匂いがしてきた。ルヴァンというフランスパンがパチパチと音を立てて焼きあがったのだ。これはライ麦と全粒粉で起こしたサワー種による天

然酵母のパンで、手間はかかるものの、ほのかな酸味と小麦の香ばしさがとても美味しい。パン焼きが趣味というお客さんも「天然酵母のフランスパンはとても難しく、これ、パンの最高峰ですよ。近所にこんな店があるのはありがたい」と絶賛。全国のパン好きが羨む話である。

取材・文＝きむあつこ 写真＝藤岡みきこ



「私の実家が八尾だったことから9年前に店をオープンしました。レミーは昔気質の職人で、そんな彼が焼くフランスパンは、外はカリカリ、中はふんわりもちりしています。本場の味を多くの方に知ってほしい」と美由紀さん。笑顔がはじけるレミーさんも、片言で「おいしいよ」



「マロデニッシュ」247円。カスタードクリームがずっしり入っており、持つと重いほど。チョコチップ入りマロデニッシュがたまらない旨さ

「ラタオムサンド」270円。ちょっと甘めのコッペパンとラタトゥイユ(野菜トマト煮)のオムレツが相性がぴったりで、あっという間にペロリ



イトインスペースも。焼きたてパンとドリンク以外に、ランチ時はセットメニュー(3種) やパニーニセットも楽しめる

ブーランジェリー トントレミー
●八尾市明美町1-1-29 ☎072-991-3833
7:00～19:00(火・水・木曜～17:30)
日・月曜休

「ビーフシチュー」411円。チーズで膜を張ったチーズカンパニュの中に、じっくり煮込んだ自家製のビーフシチューがたっぷり



「バトル」278円。これぞ逸品! 「八尾はフランスパン好きの人が多い」(美由紀さん)らしく、そんな方はぜひ試してほしい