

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.7 2015年・春号

Yaomania Vol.7 春号 2015年3月6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

春の夕ぐれ、 散歩&ひとつ風呂。

……湯上がり一杯、もお楽しみ。

桜の川べり、寺内町、城址…と銭湯コース5選

八尾コレ手みやげグランプリ発表

ヤオマニアの横顔

吉田玉女さん(文楽人形遣い)



お客様のライフスタイルにぴったりのお仏壇をご提案致します。



家族の集う場所に
格式のある祈りの空間



当店自慢の匠の技がテレビ大阪
「和風総本家」にて
放映されました。

八光堂仏具店 検索

放映内容をご覧ください。



安心と信頼のお約束

仏壇の品質表示が義務付けられています

公正

- 明確な産地表示
- 誠実な品質表示
- 安心と信頼の価格

八光堂仏具店は、
仏壇公正取引協議会に加盟しています

(株)八光堂仏具店

JA全農大阪・JA和歌山県農指定店 近畿日本鉄道労働組合指定店 融通念仏宗御用達

八尾店 〒581-0003
八尾市本町3丁目1-17
電話 072-992-3000(代表)
0120-159-413

営業時間 9:00~18:00
定休日 木曜日(お彼岸お盆期間は不定休)
HPアドレス <http://www.hakkodou.com>
八尾工場 松本仏壇製造所

◆当店専用駐車場がございます。
◆無料送迎も致しておりますので、お気軽にお問い合わせください。



銭湯ライター、八尾にどっふり。

春の宵は風呂屋のち、街のええ店。

日が長くなくなり、空気が春めいてきて、夕暮れどきの散歩も楽しくなってきました。明るうちに風呂屋の暖簾をくぐり、少し冷たい風を頬に受けながら、気安い店で一杯引っかけて帰る心地よさも、この時期ならではの楽しみみです。減ったと言われる街の銭湯も、八尾では十数軒がいい湯を競っています。

案内は、「手足の指先がシワシワになるまで浸かりました」という銭湯好きのこの人に。

取材・文：林宏樹（P2〜8） 写真：内池秀人



はやし・ひろき
フリーライター、銭湯コラムニスト。東京で見つけた富士山のペンキ絵が京都にはないのかという疑問から銭湯めぐりにハマる。出先での銭湯から居酒屋へのハシゴを至極の愉しみとする。著書に『京都極楽銭湯案内』『京都極楽銭湯読本』（以上、淡交社）、『近大マグロの奇跡』（新潮文庫）などがある。



ようこそ
八尾の銭湯へ

上／古い住宅地の中でひととき存在感を發揮する。夕暮れの姿もよい 右／男湯には堂々の富士山のモザイクタイル絵。女湯は「岬に灯台」の絵柄がある。また浴室には21日間の連続入浴を薦める、思わずニヤリとする注意書きも

日ノ出湯

改装した玄関の上にチラリと顔を覗かせる千鳥破風に歴史を感じる。「昭和ヒトケタに建てられたと聞いてます」とご主人の坂正則さん。昭和63年(1988)に経営を引き継ぎ、奥さんと二人で切り盛りしている。●八尾市末広町1-9-3
☎072-992-3796 15:00~23:30 10・20・30日休 大人440円



久宝寺口コース



●近所散歩
春は長瀬川沿いに咲く桜に足が留まる。顕証寺のある久宝寺内町(写真)も徒歩10分ぐらい。夕ぐれの町並みは風情たっぷりです。

旧き佳き銭湯情緒を残す日ノ出湯から、駅前極楽居酒屋へ。

まずこの風呂に入ろうかと八尾浴場組合のホームページを開き、淡い外観と富士山のタイル絵が気に入ったのが日ノ出湯。建物はおそらく、現役で営業する八尾の銭湯の中では一番古い。
夕暮れに日ノ出湯の前に立ち、風呂屋情緒あふれる姿に見入っていると、袖看板にある「長寿の秘湯」という文字が目に入った。こういうちよっと大げさな演出も大好きだ。浴室には、長寿の秘湯の答である竹酢や重曹が入った気泡風呂のほか、ジェット風呂や電気

風呂がコンパクトにまとまっている、少し熱いめのお湯が身体を芯まで温めてくれた。
風呂上りは事前にお薦めの店とカウンターに腰掛けると、ずらりと並ぶ黄色い短冊のメニューに目移りしたが、とりあえずは生ビールで乾杯。2階の座敷は宴会が入っているようで賑やかな声が漏れてくる。心憎いアテをつまみながら近鉄久宝寺口駅前の空気に包まれていると、シアワセ感がじわつと染みてきた。

すいらく

大阪で店を構えたのが55年前、久宝寺口駅前には35年前に移ってきた。酒呑みの心をくすぐるメニューの豊富さと良心的な値段にハートを撃ち抜かれる。隣のお客さんは連れの人に「この店ええやろ」と何度も繰り返していた。
●八尾市末広町4-8-18 ☎072-994-0701 17:00~23:00 月曜休



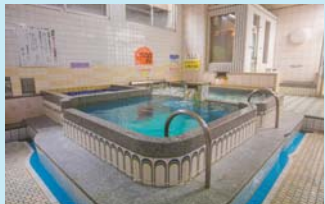
上／本日の目玉だった「まぐろぶつ切り」はこのボリュームにして302円！ 下／おでん、ひつまぶし…隣の人が頼むと、「こっちも！」と手が上がる垂涎のラインアップ 右／冷蔵ケースの中のネタの豊富さ、手書きの短冊の多さからもこの店の人気ぶりがよく分かる



ヤオマニアの銭湯考現学 ● 「八尾らしさ」を探る

手元にある昭和44年(1969)の浴場組合の名簿を見ると八尾市で60軒もの銭湯が載っている。約1/4になったとはいえ、現在営業している銭湯から八尾らしさを探ってみたい。

まず、どこの風呂も大阪のカタチをちゃんと踏襲している。一番よく分かるのは浴槽の周りの腰掛け段。大阪で



豊栄温泉(P5)の腰掛け段

はこの段に座って浴槽からお湯を汲み出して身体を洗う人もいるが、この腰掛け段は大阪府と兵庫県や奈良県の一部だけで見られるものだ。さらに浴槽の縁が御影石なのも大阪の銭湯の特徴。豊温泉のご主人で浴場組合八尾支部長の中島彰男さんは「八尾の銭湯ちうてもあんまり特徴ないやろ」とおっしゃるが、いやいやちゃんとザ・大阪の風呂なのです。

暖簾もどこも大阪型と呼ばれる3房の1枚ものが掛かっている。多くは牛乳石鹸が景品として配布している暖簾だが、男女別の2枚ものは京都型、丈の短い1枚ものは東京型と呼ばれている。屋号が○×温泉というのも大阪の銭湯の特徴の一つだ。



日ノ出湯(右頁)の暖簾には「牛乳石鹸」

今回の取材で浴場組合八尾支部のホームページ (<http://yao2683.com/>) がとても役に立ったが、支部でサイトを作っているところは少ない。「なんかせなアカン」という意識はみんな持っているし、八尾支部は結構まとまっている」という中島さんの言葉通りだと思ふ。

組合のサイトを見て気づいたが、八尾の銭湯は休日が少ない。「休んでられへんですわ」と中島さんは笑われたが、利用者したら有難い限りだ。

恩智コース



●近所散歩
恩智祭りの本場・恩智神社や桜の名所・恩地城址などは徒歩15分ほど。1時間も歩けば奈良との国境「恩智越」(写真)。花見ハイキングも楽しい。

祭りの熱を感じながら、
駅近のいい湯からカウンターの焼鳥屋へ。



ご主人・早川さん(写真)の苗字から一文字取ったオリジナルデザインの暖簾が掛かれば営業開始! 小粋は「おんちゃん」

近鉄大阪線も恩智駅まで来ると、山が近いことを実感する。この恩智駅界隈で唯一残っている銭湯が恩智温泉だ。裏手が恩智川に面していて、煙突と川べりの構図もなかなか絵になる。

正面に回ると恩智温泉は、オリジナルの暖簾もいいし、屋号を象った赤い文字もい。「恩智温泉。」

湯上がりは、駅前の高架下にある「炭火やきとり七輪」へ。「開店して丸6年になります」と教えてくれた店主は、美味しいものを食べさせてくれそうな雰囲気を持っている。カウンターだけの店のサイズもとても居心地がいい。キープされた焼酎ボトルの多さから、店の愛され具合がよく分かる。



右上/小さく区切らず広々とした浴槽にいろいろな設備が揃う。中島浴場組合八尾支部長(左)と筆者 上/脱衣所の照明も風情があるし、ふとん太鼓の模型も流石

恩智温泉

石川県出身の経営者が多く中で昭和39年(1964)に八尾出身の先代が創業。現在は2代目夫婦とおばあさんで切り盛りし、週末には息子さんも手伝い。取材の日、ご主人は初孫誕生を心待ちにしていた。●八尾市恩智中町1-178 ☎072-943-6620 15:30~23:00 第1・3水曜休 大人430円(サウナ別途100円)



炭火やきとり 七輪

店主の嶋直哉さんは恩智祭りの青年団幹事長も務めた根っからの恩智人。「恩智で店をしたかった」という言葉からも地元愛がひしひしと伝わってくる。並びにある母上が経営する食堂「ひょうたん」も地元のみなさんの憩いの場。●八尾市恩智中町1-151 ☎072-934-0044 17:30~23:00 水曜休



右/地元の業者から仕入れた朝挽き地鶏を目の前で焼いてもらえるのが嬉しい 上/ジュシーで美味しい肉付きなん骨(カッパ)1本130円。逸品「こころのこり」もゼヒ

東山本コース



●近所散歩
この時期は玉串川の桜。電車ならいったん高安駅まで乗って、そこから川沿いに北へ歩く。お好み焼きの後は河内山本駅前を散策しよう。

露天風呂で旅情に浸ったあとは、
徒歩30秒のお好み焼きさへ。



いろいろ楽しめる大阪の浴室。鏡についている「一日一浴」の標語も面白い

豊栄温泉

八尾にも多いナニワ工務店仕様の銭湯で、エステバス、クリニックバス、四季風呂などバラエティに富んだ浴槽が特徴。現在のご主人が昭和50年(1975)に尼崎から八尾へ移って経営を引き継いでいる。●八尾市東山本町1-8-12 ☎072-922-7809 15:40~24:00 不定休 大人430円(サウナ別途100円)



右/店主の稲垣健さん。「番台は家内ときっちり2時間ごとに交代しています」 上/ちなみに今回の表紙はココです



近鉄河内山本駅から東へ徒歩数分。裏には近鉄信貴線の線路が通り、電車からも煙突が見えるのが豊栄温泉だ。4方向からジェットが噴射しているエステバスや、浴槽の底で緑や赤色のライトが光る寝風呂などをひと通り楽しんだら打たせ湯もある露天風呂へ。火照った身体をひんやりした空気でクールダウンしていると、踏切のカーンという警報音が聞こえてきて、ゆっくりと電車が通り過ぎていった。なんと旅情あふれる露天風呂だろう。このことだけで、ここが好きになってしまった。

味浪漫

平成元年(1989)オープン。お好み焼き、洋食焼き、ねぎ焼きの3本柱以外にもアテメニューが豊富。たこ焼きは九州の醤油で味を整えた出汁で明石焼き風に食べるのもおすすめ。2階では要予約で豚しゃぶ鍋の宴会もできる。●八尾市東山本町1-9 ☎072-999-5678 11:30~22:30 水曜休

「味浪漫」。帰りに立ち寄るお客さんがいることは想像できたが、「40分後に番台に届けてとか言うて、注文してから風呂に行く人もいはります」というご主人の言葉には驚いた。ダシの効いた生地がビールによく合う。持ち帰りで注文する人も多く、まさに地元そのものの味だ。



上/イカ、ぶた、キムチ入りの「洋食焼き 味ロマン風」750円。キムチが意外によく合う 右/黒地に白抜き。壁のお品書きがそそられる



海の景色のタイル絵を眺めたあとは
大漁旗の掛かる立ち呑みへ。



●近所散歩
直角に交わる道がない菅振寺内町がご近所。
人形遣い吉田玉女さん(P13)が遊んだ恵光寺や加津良神社、環濠の名残(写真なども)。



上/女湯側から見た浴室のタイル絵。絵柄は男湯側から続いている
左/豆腐屋から風呂屋に転業という昔の王道を歩んだご主人。八尾銭湯界で一番の年長

幸福温泉

昭和40年(1965)創業。タイル絵だけでなく玄関や浴室入口のエッチングガラスにもぜひ注目を。お風呂にはラジウム鉱石が沈められていて人工温泉になっている。ラジオの音声が流れる広い脱衣場はのんびり脱力できる。●八尾市北本町3-5-1 ☎072-923-0101 15:00~23:00(入店~22:30) 不定休(毎月10日休) 大人440円(サウナ別途100円)



軟水風呂でお肌美人になったら、
名物主人のたこ焼き屋へ。



上/珍しく外に暖簾を掛けない豊温泉。外観がちょっと郵便局っぽいというのは筆者の感想 右/幾何学的に組み合わせられた浴槽やヤシの木など、プチリゾート感のある浴室

豊温泉

昭和39年(1964)頃に創業。平成元年に大規模な改装を行い現在の姿に。広いロビースペースでは軟水をペットボトルなどに詰めて持ち帰ることもできる。2代目の中島彰男さんは、浴場仲間が頼りにする浴場組合八尾支部の支部長。●八尾市北本町4-8-13 ☎072-922-2738 15:00~24:00 毎月5・15・25日休 大人440円(サウナ込入浴料600円)

タイル絵は銭湯の見どころのひとつだが、八尾の銭湯のなかで最も、かつ珍しい絵柄のタイル絵を見られるのが幸福温泉だ。ぱっと見た感じ瀬戸内海かと思ったが、ご主人の青山岩雄さん曰く「雑誌に載った写真を元に絵を描いてもらってます。端っこに富士山が写ってたから静岡かな」とのこと。しかし、浴室のタイル絵に富

士山は描かれていない。富士山以上に魅力的な景色ということか。風呂上がりは中央通りを少し東に入った三郎丸へ。表に「立呑み」と看板が出ているが折り畳み椅子がちやんとある。とりあえずどて焼きを頼んでみたが、後から入ってくるお客さんもみんな注文。大正解だったようだ。嬉しくなってピッチが上がってしまった。



上/「三郎って本名ですか?」「いや。なんか、呼びやすいでしょ。ええ味たっぷり 左/冷えたビールにどて焼きがしみる



三郎丸

一昨年10月にオープン。大将のことを「さぶちゃん」と呼ぶ妙齢の女性が「なぜかこの店、女性客が多いんですよ」と教えてくれたが、前職はトラック運転手だったという大将の魅力に尽きると思う。●八尾市北本町2-9-20 ☎072-968-9889 16:00過ぎ~23:00頃 月曜日休

幸福温泉から北へ徒歩数分。昔ながらの連棟長屋が残る下町風情を愉しみながら歩いてみると豊温泉が見えてくる。横手の釜場に几帳面に積まれた廃材をみて、「これは」と直感的に思った。実際に入ってみると、肌あたりがよい軟水風呂や露天風呂など設備面もキツチリ押さえてあり、痒いところの手が届く風呂だ。熱いめの主湯と冷たい水風呂の往復で身も心も軽くなった。

風呂上がりはもう少し東へ足を伸ばして評判のたこ焼き屋「道頓堀秀ちゃん」へ。たこ焼き屋台を思わす調理場では、ご主人の西前秀司さんが「マイドマイド、喜んで」と賑やかに接客し、値段もトクもサービスピス精神満点。井ものなども食べられる店内は、ちよつとしたお祭りムードだ。

道頓堀 秀ちゃん

道頓堀などのたこ焼き屋を人気店に育て上げたご主人が、地元八尾で一昨年開店。銅製の鉄板で焼きたこ焼き5個200円はふわふわ。店内では八尾名物のからから味噌を使った一人鍋も食べられる。●八尾市萱振町3-83 ☎072-991-1252 11:00~21:00 日曜日休



上/陽気なご主人に会いたい方は夕方以降お店へ。昼間は阪南大学近くの新店におられます 左/目の前で焼かれたものが炉端スタイルです。ええ感じです

ヤオマニアの銭湯考現学

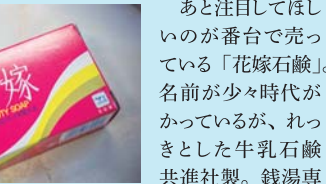
「ディテール」を観る

銭湯めぐりの愉しみの一つにローカルドリンクがある。地場メーカーが浴場を中心に流通させている飲み物で、今回紹介した5軒にはどこも「みかん水」と「ラムネ」があった。みかん水の瓶は幸福温泉だけ違うものだったの



幸福温泉のみかん水とラムネ

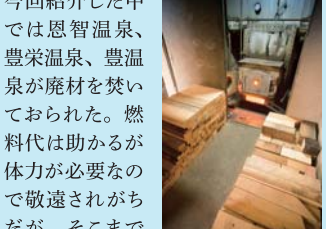
で興味のある方は比べてみてほしい(ちなみに中身は一緒です)。ラムネ瓶も今や飲み口までガラスのものは貴重品である。「以前は板倉商店という飲料業者が八尾にもあったけど廃業はした」と浴場組合八尾支部長の中島さんから聞き、非常に残念に思う。



幸福温泉で。花嫁らしく(?)ビビッドカラーです

あと注目してほしいのが番台で売っている「花嫁石鹸」。名前が少々時代がかっているが、れっきとした牛乳石鹸共進社製。銭湯専用商品なので、銭湯以外では購入できない。花嫁の香りがするかどうかは体験してください。

銭湯にとって燃料は大きな問題だが、今回紹介した中



豊温泉にて。廃材の積み方に愛がある

では恩智温泉、豊栄温泉、豊温泉が廃材を焚いておられた。燃料代は助かるが体力が必要なので敬遠されがちだが、そこまでしてお湯を沸かしておられることに敬意を表したい。浴場業界では廃材を焚くことを「シバを焚く」と言う。これを知っていればあなたも銭湯通だ。

今回八尾の銭湯を回らせてもらって感じたのは、どこもちゃんと改装されていて現役感があるということ。快適さに勝る強みはないと思う。ガンバレ八尾の銭湯!

※大阪府公衆浴場業生活衛生同業組合共通入浴券(P9の銭湯①~⑭で使用可能)は10枚綴り、4,200円でご利用いただけます。



①高砂温泉
●高砂町3-26
☎072-999-0585
14:30~24:00
第1・3・5月曜休



②山本新温泉
●山本町北8-1-22
☎072-999-0927
14:40~23:30
不定休



③ゆ大和
●高砂町1-75-2
☎072-924-3530
15:00~23:00
毎月10・20・30日休



④七福温泉
●久宝園2-68
☎072-996-3860
16:00~23:00
毎月5・15・25日休



⑤豊温泉
●北本町4-8-13
☎072-922-2738
15:00~24:00
毎月5・15・25日休



⑥幸福温泉
●北本町3-5-1
☎072-923-0101
15:00~23:00
不定休(毎月10日休)



⑦日ノ出湯
●末広町1-9-3
☎072-992-3796
15:00~23:30
毎月10・20・30日休



⑧豊栄温泉
●東山本町1-8-12
☎072-922-7809
15:40~24:00
不定休



⑨久宝寺新温泉
●久宝寺4-3-13
☎072-922-1944
15:00~23:00
毎月4・14・24日休



⑩安中温泉
●安中町6-8-3
☎072-991-0988
15:00~23:00
第2・4水曜休



⑪春日温泉
●春日町4-6-10
☎072-923-0980
15:30~24:00
第2・4月曜休



⑫ニュー栄
●植松町8-1-24
☎072-996-0268
15:00~24:00
第1・3・5水曜休



⑬浦島温泉
●相生町1-7-28
☎072-922-0507
15:00~23:00
毎月4・14・24日休



⑭恩智温泉
●恩智町中1-178
☎072-943-6620
15:30~23:00
第1・3水曜休



⑮八尾市立共同浴場 錦温泉
●幸町3-45
☎072-996-9513
15:30~23:00
土曜休(第5土曜のみ営業)



大衆演劇は月替わりで劇団が変わる。こちらで大衆演劇のファンになる人も多いそうで、観客も前のめり

温泉系大バコ探訪 その1
八尾グランドホテル ⑮
天然温泉と大衆演劇で
1日過ごせる八尾の別天地。

銭湯の範疇を完全に超えているが、ちよつと気なる温泉施設が八尾グランドホテルだ。源泉が敷地内にある温泉に入れるだけでなく、毎日13時から開演する芝居と舞踊ショーや18時からの舞踊ショーが、入浴料金で観られるというので早速訪ねてみた。

日帰り温泉の受付で館内着やタオルを借りて、いざ大浴場へ。地下1243mから48度で湧出するお湯は、低張性・弱アルカリ性のナトリウム塩化物・炭酸水素塩温泉。やや黄味がかつて、入ると少ししめるとするいわゆる美人の湯系のお湯。飲泉場で少し口に含むと、少ししよっぱいが飲みにくさはなく、消化器系に効きそう。お風呂は漢方の薬湯や

泡風呂、高温湯などそれぞれが泳げるぐらい広くて、思い切り身体を伸ばせるのが嬉しい。さて、大衆演劇の開演が近づいて来たので劇場に向かうと、これがびっくりに。花道もある本格的な劇場で、取材日は雨の平日にもかかわらずかなりの座席が埋まっていた。お芝居は笑いあり、涙ありの人情物。舞踊ショーは歌謡曲を歌いながら役者さんが踊る構成で、常連さんから花が付く(御祝儀が渡される)場面も。2時間半を超える昼の部を通して観たが、あつという間だった。

「舞台は毎日違う内容にして、いつ来ても楽しんでもらえるようにしています」と若女将の稲垣草矢子さん。人気の裏にはちゃんと努力があるのだ。「温泉も昔の湯守のようにさらに良いお湯を提供していきたい」とのこと。一度体験してみても損はない施設だと思う。

●八尾市八尾北5-101
☎072-994-3591
日帰り温泉10:00~翌8:00
無休(劇場休演日あり)
大人2,400円
(17:00~は1,200円、
翌1:00~深夜料金+1,500円、
4:00~7:30朝風呂800円)



もともと八尾には物部氏の隠し湯があったという伝説も。大浴場に説明書きもある。近鉄八尾駅やJR八尾駅から無料の送迎バスもあるので便利。右は女湯全景



上/露天風呂は関西屈指の広さ。浴室にも含め照明は抑え気味で夜は特にリラックスできる 左/玉串川散策路の、道をへだててすぐ東側。春は湯上りにお花見でも

●八尾市柏原町2-65-1
☎072-990-0020 10:00~翌1:00
(最終受付24:00) 無休
(メンテナンス休業あり)
大人750円(土・日・祝800円)



春の散歩&ひとつ風呂MAP

大阪府浴場組合八尾支部に加盟する銭湯(①~⑭)から、半日過ごせる温泉系の大バコまで、八尾の「湯けむりシーズン」は実にバラエティ豊か。春の夕ぐれはそれぞれの町らしいお風呂屋さんをめぐってみよう。

地図=マップデザイン研究室 写真=中尾あづさ 林宏樹(大衆演劇)



第2特集 八尾コレクション2014

手渡して、もらって嬉しい
手みやげキングは…

試験問題を前に四苦八苦している訳ではないのですが、それ以上に悩んでいる感じが…

八尾コレ発表。

八尾の食材を使った商品の中からグランプリを決め、その魅力を八尾内外にPRする「八尾コレ」は早や4回目。同じ河内住民としては「先を越された感じ」だが、ヨソの町代表として、気になる最終選考会取材しました。

取材・文・写真 李宗和(大阪狭山市在住)

20のお店と会社による22商品から最終選考に残ったのは、和菓子から醤油までバラエティに富んだ8商品。今回は「八尾らしい手土産」がテーマ。まず感じたのは、見た目も味も一流どころのデパ地下に並んでいてもおかしくないもの(実際並んだことのある商品も)ばかりだということ。八尾在住、または在学、または働いている審査員たちは試食するのに夢中だった。公平な審査を期すためもあり、作り手の方々は表彰式になってからやっと登場。聞けば100年以上の老舗から、去年オープンしたカフェまで、なんて幅広いのだろう。どこも渡す、渡される人のことを考えつつ、八尾にゆかりのある人物や特産品といった地元ネタを上手に盛り込んでいた。しかし、それはグランプリ狙いというものは訳が違う。作り手さんたちが揃えて口にする「好きだから」、「お世話になってきたし」、「盛り上げたい」という深い八尾に対する愛情からだった。

最後は八尾市長の「私は八尾でおいしいものを食べるときが至福の時なんです。八尾コレで八尾のハッピー度を高めていきましょう!」という言葉で締め。全員大拍手の閉会となった。そういえば試食タイムに「羽曳野にはないわ〜」と唸っている審査員の奥さまがいた。確かにこんな名品、大阪府下、全国にもそうないのでは。



Happy Box
[MOON Cafe]

昨年5月登場の新顔は、クッキーに卵白と砂糖でつくるクリーム菓子を自由にデコレーションするアイシングクッキーで。バター風味豊かな生地と玉串川の桜などを表現。注文品だが「デザインの希望には出来る限り応えます」と。好きな八尾のことを甘い形にしてもらおう。10個入り2,160円。●八尾市陽光園2-6-32 ☎072-924-3515



塩あずき抹茶ぷりん
[銘茶 そば処 楠喜]

明治26年(1893)創業。親鸞聖人が好きだったという小豆をお店のロングセラー、抹茶プリンに採用。生地の食感と抹茶の風味が、大納言を炊き上げた塩小豆が引き立てる。「実は催しを知ったのは去年(笑)」と女将さんは照れたが、伝統の成せる業は見事! 1個270円(お速夜と前後のみ発売)。●八尾市本町5-3-11 ☎072-922-7298



八尾木北2丁目かすてら
[パティシエ オカダ]

「年配者が食べやすい洋菓子を」という常連さんの要望に、シェフは創業15年間作っていなかったカステラで応えた。バターを一切使っていないのが特徴。卵黄と卵白を分けて丁寧にかき混ぜ、ザラメ糖と小麦粉を加えたしっとり口どけのよい生地。胸やけしない優しい甘さが溢れる。1本1,296円。●八尾市八尾木北2-16 ☎072-924-6001

作り手の想いと地元の魅力が
手土産にギュッと!
八尾コレクション賞
受賞の7選。



Yao 豚 do スペアリブ
[春夏冬]

丁寧にアク抜きした骨付き豚バラ肉を、ニンニクとショウガで炒めたあと自家製醤油タレで煮込み、最後に八尾のとんどの如くグリル。ガツンと目の覚める濃厚な味と、骨がポロリとなる柔らかさが自慢。「お酒のアテに」というお客様の声で誕生。レモン風味の枝豆ソース付き。3個入り480円(要予約)。●八尾市本町3-6-1 ☎072-992-3131



八尾のにぎわい天
[三ツ矢蒲鉾本舗]

「箱入りクッキーみたいに、ご近所さんに天ぶらをもっていったらどう?」という感覚で生まれた、50年続く町の天ぶら屋さんの発想が和む。高級魚をすり身に使用した味も本物。食品催事で1週間に1トン売ったというピリ辛ごぼろなど売れ筋天がバクに凝縮。八尾らしく8種入り1,000円。●八尾市山本町南1-3-10 ☎072-995-1941



南植松ロール
[鳥肉専門店 ひよこ]

「八尾に植松町という場所があることを覚えていただければ」と店の町名を冠したチキンロール。鳥取産のモモ肉の皮と厚みのあるムネ肉でゆで卵を巻いたボリューム感、立派な松の木の幹も意識。たっぷりのタレはショウガを隠し味に加えた醤油ベースの旨さ。ご飯にもお酒にも。1本390円。●八尾市南植松町5-254 ☎072-993-3769



紅醤油
[カネ農園]

殺菌・消毒作用のある紅タデを使って造る鮮やかなピンク色の醤油は、お造りにも、ドレッシングにも。瓶がお洒落で、「食べられる化粧品をイメージしてます」とのこと。隠れたる特産品である紅タデを広めようと3年半かけて完成させた超力作だ。紅タデを使った甘酢やシロップも。1本1,620円。●八尾市久宝寺5-2-11 ☎072-999-2224

河内音頭をハミングしながら
大切にしている方々へどうぞ。

かわちもん

[パティスリー イグレック オガワ]

チョコ、抹茶味などのダックワーズとクッキーバターサンド8個の詰め合わせ。なんだか癒される丸い形は、生まれも育ちも八尾のシェフが大好きな河内音頭をイメージし、なおかつ「お渡しして物事が丸く収まれば」という想いも込めたのだそう。お詫びの品としても素晴らしい効果を発揮するかもしれない。アーモンドを練り込んだ柔らかな生地と、お茶にもあう上品な甘さも親しみやすく。1,382円。●八尾市東山本新町3-7-21 ☎072-923-5268



大賞!!



今回の頂点に輝いた[パティスリー イグレック オガワ]の小川康行シェフ。ええお願してはります



季節のピンポイントレッスン 八尾の3月は「ザ・若ごぼう月間」です。



八尾バル
●3月21日(祝) 12:00~23:00
◎近鉄八尾駅、河内山本駅周辺

農作物品評会及び即売会
●3月20日(金) 16:00~売り切れまで
◎西武八尾店の南側駐輪場イベントスペース

八尾若ごぼうの掘り取り
●3月21日(祝)・22日(日)
◎田中農園、畑中農園



八尾バルは参加店で5枚綴り3,000円の前売り券を買うのがお得。3.21(祝)は近鉄八尾駅前の噴水前広場で当日券(3,500円)が買える。詳しくはHPで <http://yaobar.net/>

メニューが食べられる。大阪や神戸のうまいもん好きからも「このバルは食べ物が凝っている」と人気だ。
また、八尾市内で作られた新鮮な野菜が一堂に集まる「農作物品評会及び即売会」は八尾野菜のブランド力と品質アップと25年ぶりに復活。農家自慢の野菜が出品され、プリズムホールでの表彰式(入場無料/14時半~15時)の後は16時から西武八尾店の南側駐輪場イベントスペースで即売会が開かれる。

家族で楽しむなら「八尾若ごぼうの掘り取り」もおすすりめだ。1区画1000円で収穫を楽しめるので、年々リピーターが増えている。
さつまいもの1.5倍の食物繊維、ごぼうの12倍のビタミンC、ほうれん草の1.6倍の鉄分、カルシウムと栄養価が高く、八尾バル実行委員長の川瀬英樹さんは「料理次第で化ける身近な食材。八尾野菜は鮮度のいい八尾で食べるのが一番美味い」。春の香りに浸ってください。

最 近は地元だけでなく関西のレストランや居酒屋でも「春といえば八尾の若ごぼう」と知名度を上げてきている八尾のスター級野菜。味が濃くて香り立つ露地栽培が出る3月、旬を堪能できるイベントが市内の各所で開かれる。
8回目となる「八尾バル」は地産地産をコンセプトに八尾特産の地元野菜をテーマに据えた全国でも珍しい食べ歩きイベント。近鉄八尾駅と河内山本駅周辺のカフェや居酒屋、約30店舗が技とアイデアを生かしたこの時季だけのオリジナル



当日は近鉄八尾駅前の噴水前広場でご案内(昨年の風景)
品評会・即売会、掘り取りは●八尾市産業政策課農業振興係
☎072-924-9864

取材・文●中尾あづさ

暖 駅チカ観光名所 田舎の家に帰ってきたような懐かしさと安堵感。 山清荘 (JR八尾駅)



築50年の純日本家屋の中は外見よりうんと広い。左のくぐり戸の奥は庭園で梅や松、サツキが広間からもよく見渡せる

戸を開けると、温和な笑顔で女将の山田美津子さんが出迎えてくれた。ガラス障子から差すしっとりした光。磨かれた柱や床の間。昭和の風情が漂う空間には幾多の年月、手入れされてきた家の温かみがある。1階が居住スペースで2階に7つの客室。浴場の湯船は大人6人が悠に手足を伸ばせる広さで、いつでも旅の疲れを癒せるようにと24時間、湯気が立っている。地方からの職人や企業の団体客、受験生やUSJに行く家族連れ。40年来の利用客もいると聞けば驚くが、街中のホテルには決してない静けさと非日常の空気感に「常連客がほとんど」というのも頷ける。女将が手づくりの朝食も定評で「険しい顔で来られた方も、皆さん優しい顔で帰っていかれますよ。」
おもてなしの気持ちで4年前から始めたランチは、「赤ちゃんでも食べられる」ほど安全で体にやさしい季節の海の幸、山の幸を生かした手料理。ゆったりと、しかも手頃な値段で味わえるところ、味に敏感な主婦たちでいつでも満席、午後1時には完売するという。「ここで皆さんが一服しながら和やかにされているのが好きなんです」



ランチは写真のちらし寿司セット850円とほたてのかやくご飯セット750円。「祖母の作り方を見て覚えたから、懐かしい地元の味と喜ばれます」。愛媛から取り寄せる椎茸やぜんまいが風味豊か



山清荘
●八尾市植松町2-9-30
☎072-922-2218
一泊朝食付き5,700円
ランチの営業は月・水・金 11:30~14:00

近頃は旅人だけでなく、趣味の会合やお稽古ごとにも利用が増え、地域の人が笑顔になる居場所にもこの老舗旅館がなりつつある。
取材・文・写真●中尾あづさ

母 方が代々八尾で、私も母の実家があつた本町で生まれました。育ちは萱振。いまも萱振で暮らしています。八尾は本主に住みやすいまちです。日本橋の国立文楽劇場に通うにも便利、買い物もしやすい。

子どもの頃は加津良神社や御坊さん(恵光寺)が遊び場でした。野球やソフトボール、路地でビー玉。私の家はごく普通のサラリーマン家庭で文楽とはまったく縁がありませんでしたが、近所に吉田玉昇さんという人形遣いの方がお住まいでした。外で遊んでいる私を見かけたんでしよう、声をかけてくれ、よく巧みに作ったプラモデルを見せてもらった。

そんな縁で、中学時代、「いっぺん、文楽に遊びにけえへんか? アルバイトしいや」となったのです。「絵本太功記」という大きな作品を上演するのに人手が足りなくて学生を集めていたんです。やはり中学生だった(桐竹) 勘十郎さんともこの時に会いました。

道頓堀の朝日座の楽屋を訪ねると、暗い廊下に人形がたくさん置いてあり、夜は怖いやろな思いました。早速学生ズボンの上に黒衣、頭巾でお手伝い。その後下駄をそろえたり、舞台袖の小幕を開け閉めしたり、2年ほど見習いみたいなことを続け、だんだん文楽が面白くなって、吉田玉男師匠に入門しました。玉昇さんと師匠が同じ楽屋だった縁です。

八尾の歴史を文楽で再発見。

もともと歴史好きでしたが、時代物のお芝居が多い文楽をやるようになって、



1月に国立文楽劇場での初春公演『彦山権現誓助剣(ひこさんごんげんちかひのすけだち)』で遣った毛谷村六助(けやむらろくすけ)の人形と

ヤオマニアの横顔 文楽人形遣い 吉田玉女さん 「ご近所(萱振)に住む人形遣いの人から『いっぺん遊びにけえへんか?』と」

さらに興味が深まりました。八尾って、子どもの頃には気がつきませんでした。聖徳太子の時代から歴史街道そのもの、みたいな土地です。

たとえば常光寺は、盆踊りのイメージしかありませんでしたが、「大坂夏の陣」

子どものお寺の前でもすごい激戦があつたんですね。去年の6月、大坂の陣400年にちなんで常光寺の特別展に出かけ、ふだんは入れない藤堂家臣の墓所も見せていただきました。

幸第1公園には私の好きな木村重成の墓所があります。大坂夏の陣、河内若江の戦いで討死した豊臣方の若き武将で、時代を鎌倉時代に置き換えた文楽『鎌倉三代記』には三浦之助という役名で登場します。『摂州合邦辻』は、高安山の俊徳丸伝説が題材の浄瑠璃です。



4月公演ポスターは『一谷嫩軍記』の熊谷直実

りだ・たまめ 1953年八尾市生まれ。文楽人形遣い。68年に20世紀最高の名人と讃えられた人間国宝の故吉田玉男師匠に入門し、品格のある立役(男役)の数々を受け継ぐ。2015年4月の国立文楽劇場(大阪)、5月の国立劇場(東京)公演で二代目玉男を襲名する。2012年度国立劇場文楽賞文楽大賞、2013年度日本芸術院賞、2014年八尾市文化賞など受賞歴多数。著書に同年生まれの人形遣い桐竹勘十郎さんとの共著『文楽へようこそ』(小学館)。公式ホームページは<http://tamame-tamao.com>

●サプライズ! 4月4日(土)から始まる襲名披露の公演をご覧いただいたYaomania読者に「吉田玉男襲名記念手拭」を先着100名の方にプレゼント。国立文楽劇場の「二代目玉男受付」にこの号をご持参ください。●成男会☎03-3427-2328

師匠の「吉田玉男」を継ぐ。

来る4月、二代目吉田玉男を襲名します。師匠が亡くなって9年になります。22歳で父を亡くした私にとって、父親代わりでもある存在でした。その芸に少しでも近づき、師匠が一代で大きくした名前をさらに大きくしていく決意です。4月に大阪、5月に東京での襲名披露は『一谷嫩軍記』の熊谷直実。師匠との思い出が詰まった役です。

かつての同級生たちが襲名に向けても応援してくれ、八尾の人はほんまにあつたかいと感謝しています。みんな世話焼きです。特に女の人が。私は一人っ子だったせいもあり、亡くなった母がよく構ってくれました。いまも妻と、八尾育ちの叔母が裏方を支えてくれています。

取材・文●佐藤千晴 写真●内池秀人

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ものは八尾市観光協会まで☎072-997-6226

3.20(金) 農作物の品評会及び即売会
→P12を参照

3.21(祝) 八尾バル
→P12を参照

3.21(祝)・22(日) 八尾若ごぼうの掘り取り
●畑中農園10:00～15:00、田中農園9:00～12:00→P12を参照

3.28(土)29(日) HARUGOTO
●近鉄河内山本駅～山本球場周辺の玉串川沿い
→桜の時期、付近の店舗が屋台やワゴンで賑わう

4月上旬 玉串川、長瀬川沿いの桜並木
●玉串川は近鉄河内山本駅から北側2キロ、南側3キロほどの両岸に約1000本の桜のトンネル

4.26(日) 第10回 八尾もの市
●淡川神社 10:00～16:00 雨天決行

4月中旬～5月上旬 桐の花
●心合寺山古墳



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、2000株が咲き誇る

6月中旬 アジサイ
●長瀬川沿い(安中町9丁目)
→約300メートルを彩る鮮やかな色彩。梅雨のお散歩に

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**

4.5(日) 山城町1丁目第一公園 12:45～
→鳴門家寿若美師匠

5.3(祝) 桂人権ふれあいセンター 12:45～
→西ひとみ師匠
☎072-924-9375(八尾市魅力創造室)

●今東光資料館

3.20(金) 企画展「日常の今東光」(写真展)

5.17(日) 開館1周年記念講演
→講師 橋爪節也(大阪大学総合芸術博物館館長)、伊東健(今東光を語る会)
☎072-943-3810

●八尾市立歴史民俗資料館

**4.25(土)～6.15(月) 大坂夏の陣400年記念
特別展「八尾地蔵常光寺」**
→創建、古文書、大坂の陣と慰霊の地、地蔵信仰の4つのテーマで常光寺や八尾の歴史を紹介。本尊地蔵菩薩を初公開
☎072-941-3601

●安中新田会所跡旧植田家住宅

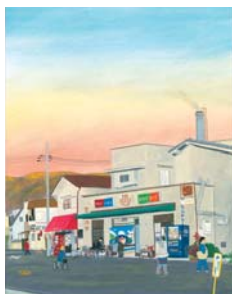
3.7(土)～4.26(日) 企画展「八尾のまちなみ」
→JR八尾駅周辺の今と昔のまちなみを展示
5.9(土) 植松灯籠の日(夜間開館)
☎072-992-5311

●八尾市立しおんじやま古墳学習館

しおんじやま学び場(講演会)
4.4(土) 古墳時代の鉄器生産について(仮)
→講師 北野重(生駒ふるさとミュージアム館長)
**4.25(土)・26(日) 開館10周年記念
「しおんじやまのお誕生日会」**
→古墳懐石弁当の限定販売、体験プログラムなど
5.2(土) 八尾に残る戦争遺跡について
→講師 大西進(河内の戦争遺跡を語る会代表)
**6.6(土) 開館10周年記念シンポジウム
「史跡ミュージアムと地域の魅力を考える(仮)」**
☎072-941-3114

表紙「夕暮れの銭湯」

近鉄河内山本駅から歩いて5分ほどの所にある豊栄温泉は、開店早々から常連さんが次々と暖簾をくぐります。番台に座るおかみさんにお話をお聞きしたら、お客さんに喜んでもらうため、露天風呂やサウナ、電気風呂など何度も改築をして今の形になったということでした。寒い季節は若い人も来て、お父さんがくべる薪のお湯はやわらかいと言ってくると笑顔で話しておられました。お風呂で温もり外に出ると、煙突から煙が空にのけて行きます。



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。表紙を手がけてはや1年が経ちました。これからも「はっ」とするような八尾の風景を切り取っていきたいと思います。

●Yaomania第8号(春増刊号)は4月下旬発行

八尾ものづくり大特集 アレを作る人の顔が見たい!

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2015年2月19日時点のものです。

ついにスタート!

Yaomaniaの“八尾探”課外講座 その1「恩智にて桜、銭湯のち一杯」

「ヤオマニアに載っていることは面白そうだけど、何かきっかけがないと行けない」の声にこたえてきかけをつくりました。今号の銭湯ライター・林宏樹さん&八尾市観光協会が案内する、春の恩智ミニ散策。楠木正成の重臣・恩地左近が築城したと言われる恩地城址で桜と八尾の町を眺め、その後は恩智温泉に浸かり、最後は駅前の七輪で焼鳥を。あなたの知らない八尾探しの半日です。

日時/4月4日(土) 13:30～17:30
集合/近鉄恩智駅改札口前
料金/2,500円(花見のお茶と和菓子、入浴料、焼鳥&お酒1杯含む)
定員/12名(中学生未満不可)
申込方法/八尾市観光協会まで
☎072-997-6226
※先着順



いずれもP4参照。下は「七輪」で右端が「こころのこり」

いい湯でした。このあとは…

パン屋は街の入り口だ⑤

恩智中町 パン・デ・ポヌール

無類のパン好き集団が作る、これを恩智の財産。

家で子どもたちにパンを作っているうちに楽しくなってしまう、ついにはパン屋を開業するまでに。主婦の憧れを実現させたのは塩崎久美子さんだ。「パン作りにはまり、羽曳野や堅下(たかね)の店で10年間修業しました。よく、根性があると言われるますが、店を持ちたいと周りに言い続けていたので、やらないわけにはいかなかった(笑)」

店名のポヌールはフランス語で「幸せ」という意味。「パンがきれいに焼けたときはとても幸せな気分になり、お客様にも、一瞬でも幸せな気分になつていただけたらと思っています。この地域は年配の方が多く、ハイカラすぎるのはNGだし、代わり映えがないのもちょっと。バランスよく、新しい商品を出し続けるのが結構大変です」

そんな店主の強い味方がパン好きのスタッフで、お客さん目線のアイデアを持ち寄り、次々とヒット商品を生み出している。食物繊維がたっぷりの「ゴボウサラダ」やビールに合う「スパイシーベーコンチーズ」。そして「焼き玉サンド」は、だし巻きのような厚焼



「開店当初、しんどい思いをしているのを家族が助けてくれました。成人した子どもが手伝いに帰ってきてくれたり、夫が家事をしたりなど、団結力が生まれたと思えましたね。だから主婦でも店ができたんでしょう。趣味のバドミントンも原動力かな(笑)」(塩崎さん)



「河内音頭フランス」180円。地元産の枝豆ときつまいもを織り込んだフランスパン。焼き上がりは2倍に膨らむところから、踊りの輪をイメージした。八尾コレ入賞作品



「バトル」250円。自信作だけあって、生地のもっちり感と皮の香ばしさがすばらしい。奈良から買いに来るファンもいるとか。「食べてもらったらわかります」(塩崎さん)



「丸太食パン」1本400円(ハーフ200円)。耳も含め、全体がさっくり軟らかく、ほのかな甘みが好印象。オープントーストにどうぞ。チーズ、レーズン、大納言入りもある



き卵を挟んだ、ありそうでなかったサンドイッチだ。「これすごい人気で、お目当てのファンが多いんですよ」塩崎さんのおすすめは「バトル」。「自信作なんです。小麦粉とイースト、塩のみで焼いたシンプルなフランスパンだけど、いちばん美味しいと思います。この味をもっと知ってほしい」地元中学校に依頼され、毎日手作

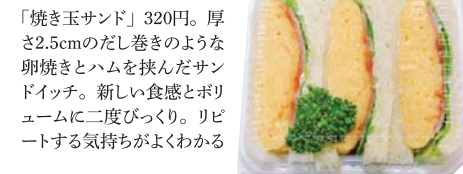
りパンを卸している。「曙川(あけがわ)南中は購買部が一括販売し、南高安中は朝10時に生徒さんの注文(数と種類)が知らされ、昼に届けます。数が足りない時は注文後に追加分を焼くので、熱々のパンが届くことも。いいと思いませんか(笑)」中学生諸君、うらやましすぎる。取材・文・きむあつこ 写真=中尾あづさ



パンは約80種。女性はもちろん、中学時代にファンになったという男子も買いに♪

パン・デ・ポヌール

●八尾市恩智中町1-151
☎072-941-8455
8:00～18:00 日曜日



「焼き玉サンド」320円。厚さ2.5cmのだし巻きのような卵焼きとハムを挟んだサンドイッチ。新しい食感とボリュームに二度びっくり。リピートする気持ちがよくなる