

地元で愛されてこそ地酒。辿り着いた「原点回帰」

創業は1718年(享保3年)。秀吉が愛した酒を継承する酒蔵として2018年には300年を迎える「天野酒」。第十代蔵主の西條陽三さんは昔ながらの味を引き継ぐ一方、景観保全や杉玉づくりイベントなど町おこしに力を注ぎます。起業家スピリッツで町を元気にする西條さんに話をうかがいました。



第十代蔵主として「サライーマン」に憧れていたんです。ここで管理職になられたらと(笑)。前社長の切なる願いに添えて蔵に戻ってきたのは5年後でした。「当時はパブル景気で1本1万円のお酒がパブル売れるような時代。拡大路線を取り全国展開していました。しかしパブルが崩壊、続いて押し寄せたワインや焼酎ブームで日本酒は全く売れない時代になりました。さらに前社長が倒れ私が経営を引き継ぐことになりフタを開けると借金だらけの状態でした。ここから人生をかけた挑戦が始まりました。大手と同じ売り方では絶対に勝てない。そこで辿り着いたのが「原点回帰」。

「河内長野と富田。そのうち成人は23万人です。仮にみなさんが天野酒を年に1本買ってくると蔵の酒は全て売り切れします。地元で愛される酒蔵にならないかん、地元の人に飲まれこそ地酒だ」と改めて見ると軒先には杉玉が掛かり、ホテルが舞う美しい川がすぐ前にありました。残したいものがある。

米粉を使ったお菓子や食品の開発。たとえば、大ヒットの焼きネギ味噌は「信州でお土産に買ったたねぎ味噌」にヒントを得て酒粕を加えたら、すごくおいしくなりました。そうめん瓜の粕漬は大好きだった「おばあちゃんの味」。お酒を含めて商品化は店売りを基本にして365日休まず営業しています。

2018年に創業300周年。「おかげさまで経営も安定してきましたので旧店舗を修景し、蔵前通りにさらに賑わいのある保存地区にする計画を進めています。ここを起爆剤に駅周辺の古民家も保存の動きが出てきました。西條さんの挑戦はまだ続きます。」

第十代蔵主として「サライーマン」に憧れていたんです。ここで管理職になられたらと(笑)。前社長の切なる願いに添えて蔵に戻ってきたのは5年後でした。「当時はパブル景気で1本1万円のお酒がパブル売れるような時代。拡大路線を取り全国展開していました。しかしパブルが崩壊、続いて押し寄せたワインや焼酎ブームで日本酒は全く売れない時代になりました。さらに前社長が倒れ私が経営を引き継ぐことになりフタを開けると借金だらけの状態でした。ここから人生をかけた挑戦が始まりました。大手と同じ売り方では絶対に勝てない。そこで辿り着いたのが「原点回帰」。

石畳の整備や地域の人たちと一緒に楽しむ杉玉づくりやホテル観音会など景観保全と街おこしの「蔵前どおりプロジェクト」はそんな発想から生まれました。一方、「お酒を飲まない方にも店に足を運んでいただけたら」と取り組んだ

年始は蔵の中で迎える西條さん。この「天野酒吟醸無濾過 元旦しずく」は、蔵主自ら除夜の鐘が鳴り終えた直後から搾って瓶詰めた限定酒。「さすがに元旦から従業員を働かせるわけにはいかないの」と奥棟と2人で作業し、その日のうちに出荷しています。12/29まで予約受付。(1800ml 3,412円)

美味楽Shop

こだわりと絶対の自信! 毎日訪れても飽きないパスタの殿堂



「自家製生パスタにはこだわりと絶対の自信を持っています。美味しいのは当たり前。素材、お料理の見栄え、お店の雰囲気、量、スタッフのホスピタリティなど、全ての面で他店に負けないよう心がけています」と中谷店長。自分を捨てて、お客様だけではなく全ての人を喜ばせる「他喜力」という言葉をオーナーから授けられました。「オーナー自ら実践しているのが伝わってくるので、自分も見習いたいと日々精進しています」



心していますが、将来的には増築して鍋物もお出できるような「…」など、お客様に喜んでいただくための発想は限りなく広がります。

すでに3店舗を持つキンボシ パスタ カフェが狭山池に4店舗目を開いた理由は、「地域に密着した場所で、お客様の顔が見えるお付合をしたかった」から。オーナーをはじめ、スタッフの多くが南大阪在住で、大阪狭山の地に「ご縁」を感じたそうです。回転重視ではなく、ゆっくりと寛いでいただく、同じお客様に何度も足を運んでいただくのが目標。

9種類から選べるパスタセットの他、季節のパスタや日替わりパスタもあり、メニューは実に多彩。エントランスを入って右側はシックで落ち着いた雰囲気、左側はカフェテラスの様に開放感たっぷり明るく空間になっています。その時々雰囲気に合った席を選ぶこともできます。「他の3店舗と比べてお客様との会話が増えました。同じお客様の顔を見ることが大きな喜びです。毎週と云わず毎日足を運んでいただいで、旬の素材と豊富なメニュー、お店の雰囲気を楽しんでください」。2階は個室に改造を計画中。「今はパスタに一意専

KINBOSHI PASTA CAFE キンボシ パスタ カフェ

●住所:大阪府大阪狭山市東美木1-2702-3 ●TEL: 072-349-4639
●営業時間: 11:00~23:00(ラストオーダー 料理 22:00/ドリンク 22:30)
●定休日: 無休 ●駐車場: 25台

アイ・ラブ 1/22 滝畑「光瀧寺」で初不動の餅まき大会

滝畑ダムの南端にある光瀧寺は、飛鳥時代に欽明天皇の勅願により行瀧が開いたとされ、江戸時代以降は横尾山施福寺の奥院でもある由緒あるお寺。本尊は不動明王で、毎年「初不動」の1月28日前後の日曜日(2017年は1月22日)に護摩焚きと餅まきが盛大に行われます。ちなみに村中の女性たちが総出て前日につく餅の量はなんと7石(約1ト)! 境内で改築工事中だった庫裏(社務所兼台所)と餅まき用デッキを備えた別棟が12月に完成し、今回はこの新しいデッキから餅が撒かれ

餅の量約1ト!
迫力満点の伝統行事

不動明王立像を祀る本堂は餅まき広場の奥に。参拝もお忘れなく! 11時から(※)。護摩焚きは本堂前敷の奥に。参拝もお忘れなく! 11時から(※)。

世話役の谷さん(左)と棟家総の閑屋さん。
普段は静寂な境内がこの日は満員電車のような賑わい(※)。(※)写真はかわちながの観光ボランティア(倶楽部)提供)

●光瀧寺 河内長野市滝畑1147 南海バス停留所「滝畑ダム」下車徒歩20分(キャンプ場等に駐車場有)
●かわちながの観光ボランティア倶楽部 問い合わせ Tel:0721-55-0100(河内長野駅前観光案内所)

南河内に伝わる幻の生薬 「イシミカワ」について教えて。

打ち身・骨折から風邪まで効く弘法大師直伝の秘薬として、かつて石見川でつくられ、人々の間に広まっていたという「イシミカワ」。そのルーツを辿る中で石見川地区の船井弘三さんにお話を伺うことができました。「父から聞いた話によると高野山に向かう道中、水を所望されて当家で一晩を過ごす弘法大師が、お礼にと薬師如来像を彫られ、イシミカワ草の種を蒔かれたのが始まりです。水汲み場が遠いのを不機嫌に思われたお大師さんは井戸も掘られませんでした。残念ながら父も亡くなり、詳しい製法やいつごろまでついていたかなどは分かりませんがイシミカワの葉や茎、根を干して粉末にしたようです。船井家の庭には今でもイシミカワ草が自生し、弘法大師が掘ったという舟形の井戸が残っています。このイシミカワ草は不思議なことに他所に移すと枯れるとか。敷地には薬師如来像を祀るお堂が建てられ、年に一度「初薬師」の1月8日にご開帳されます。一般公開可。母屋では親族や近所の方々が集まって法要も。場所は南海バス停留所「石見川」のすぐ近く。

船井さんが家のお正月は初薬師でした。
庭に自生するイシミカワ草。別名「アキノウギ」(10月撮影)。
●問い合わせ 船井さんTel:0721-69-0280(※駐車場がないため来訪の際はバスをご利用ください) E-mail:qqqkv9tr9k@road.ocn.ne.jp
【質問を募集しています】「ここになぜこんなものが?」「この由来は?」など、街の中でふと感じたエピソードをお寄せください。あなたに代わってお調べします。応募先は欄外の宛先へハガキまたはFAXにて受付いたします。

ホ ンモノはどれ?

応募方法
ホンモノの答え、住所、氏名、電話番号、年齢、職業、本誌の感想要望などを明記の上、欄外の宛先「ホンモノはどれ?」係へハガキまたはファックスでご応募ください。

※12月末締切 消印有効。
※当選発表は発送をもってかえさせていただきます。(No.273の正解はひででした)
正解の方から抽選で図書カード(2000円)を5名の方にプレゼントします。

一顧成就! 行列の出来る京都のお寺さん

リンギンセンター長野 尾崎 美帆

来年こそは「大」掃除にならないようにモノを処分してシンプルに暮らしたいと思っています!
その御守りを購入して、いよいよこのお寺のシンボル「幸福地蔵様」にお願いをします。この幸福地蔵様はわざわざ長い時で2~3時間待ちの時もあるとか。実際私が行った時も1時間くらいは待ちました。鈴虫寺では参拝料に「説法」とお茶がついており、まず書院で住職さんが願掛けの仕方や祈りの時期は行列必至ですが、皆さんも是非、お正月の小旅行を兼ねて訪れてみてはいかがでしょうか? 妙徳山華厳寺:京都府京都市西京区松室家町31

人が繋がり 心つながって 未来へ
再発見 河内長野の 大集合 ラブリーホール 大ホール
2017年 1月15日 10:00~16:30
【舞台1部】河内長野の人玄国宝さんの中より、歌、演奏、演劇、発表の場、歌声喫茶
【舞台2部】人玄国宝さん紹介、認定授与
【舞台3部】大パサール開催
ホワイエ1.2階 10:00~14:00
【舞台4部】大パサール開催
【舞台5部】大パサール開催
連絡先: you・遊ろん 代表 川北 良子 TEL:080-5328-5012

【全国親子クッキングコンテスト】河内長野地区大会を開催
最優秀賞
◆風邪知らずの羽田家ごはん◆
高野豆腐の肉まき、アボカドとぶどうのヨーグルトサラダ、ひじきごはん、切り干し大根ときのこのスープ、さつまいもプリン
加賀田小学校6年生 羽田 悠人さん 佳津恵さん親子