

オンリーワンの技術で世界を駆け抜ける。



競争馬や乗馬のひずめに蹄鉄を固定する「馬蹄釘」。一般の丸釘とは異なり特殊な技術でつくられるこの馬蹄釘を、国内で唯一製造する会社が富田林市にあります。創業から43年目を迎えるミズホ工業。オンリーワンの技術で躍進する社長の置田修さんに話をうかがいました。



Profile 置田 修 (おきた おさむ) さん プロフィール
1946年富田林生まれ。71年置田工作所設立。74年ミズホ工業株式会社設立。富田林納税協会会長。趣味は旅行、ウォーキング、野菜作り。富田林市で奥様と2人暮らし。

「夢を描いて必ず実行する」が motto という置田修さん。中学生の時に世帯主であるお父様を亡くし、働きながら夜間高校で学びました。当時は高度成長真っ盛り。「日本中が何でもやっやろうという土気にあふれていました」。会社勤めを経て鉄工所を開業したのは25歳の時です。鋳物や金属加工部品を下請けする中で馬蹄釘を製造するようになったのは、3年後の74年。取引先の会社が経営破たんしたことがきっかけでした。大阪狭山市にあったその会社、狭山工業は国内に唯一残る馬蹄釘の製造所でもありました。「会社がなくなると国産の馬蹄釘は消えてしまう」。そう危惧した置田さんは、日本中央競馬会からの強い要請もあり、債権者でないながら機械を買い上げ、熟練工を雇い入れて馬蹄釘製造の技術を継承しました。

「債権者委員会の長を務め、弁護士さんと会社更生法を申請して事業再開に努めました。馬蹄釘の事業を軌道に乗せるまでに8年かかりました。その間、筆舌に尽くしがたい苦難がありました。この経験がその後

小さくても強い会社

現在、ミズホ工業では馬蹄釘のほか鋳物部品とネジ、ボルトなど建設部品の3部門を展開。工場では戦前生まれの馬蹄釘の機械と並んで、新たに開発した専用機もフル稼働しています。粘りや強度のある高品質なミズホの馬蹄釘は、世界に名を轟かせ、欧米をはじめ豪州や南米などへ輸出されています。

「社長の責任は社員の雇用を守る。多くの関係者が存在する会社をつぶし



日本の名だたる競走馬に使われている同社の馬蹄釘。フォームや釘頭に刻印された馬舎マークが芸術品のよ。



ひずみに取り付ける蹄鉄。馬の種類や大きさによって形状もさまざま。

の経営に役立ちました。苦労や困難は決して無駄にはならない。今では事業再生のご相談に乗ることもあります。

「夢を描いて必ず実行する」が motto という置田修さん。中学生の時に世帯主であるお父様を亡くし、働きながら夜間高校で学びました。当時は高度成長真っ盛り。「日本中が何でもやっやろうという土気にあふれていました」。会社勤めを経て鉄工所を開業したのは25歳の時です。鋳物や金属加工部品を下請けする中で馬蹄釘を製造するようになったのは、3年後の74年。取引先の会社が経営破たんしたことがきっかけでした。大阪狭山市にあったその会社、狭山工業は国内に唯一残る馬蹄釘の製造所でもありました。「会社がなくなると国産の馬蹄釘は消えてしまう」。そう危惧した置田さんは、日本中央競馬会からの強い要請もあり、債権者でないながら機械を買い上げ、熟練工を雇い入れて馬蹄釘製造の技術を継承しました。

「債権者委員会の長を務め、弁護士さんと会社更生法を申請して事業再開に努めました。馬蹄釘の事業を軌道に乗せるまでに8年かかりました。その間、筆舌に尽くしがたい苦難がありました。この経験がその後

美味楽 Shop

ブックス&コーヒー パルネット狭山店

カリフォルニアスタイルのカフェは 文芸書に優る充実度



国道310号線沿いの大型書店パルネット狭山店が、昨年7月にカフェを併設し、「ブックス&コーヒー パルネット狭山店」としてリニューアルオープンしました。併設カフェとは思えない本格的なメニューと味で、早くも多くのリピーターを呼んでいます。ウッドで明るく開放感のある空間は、オーナーこだわりのカリフォルニアスタイル。爽やかな空気の中で購入前の本を3冊まで持ち込んで、ゆっくりとした時



大人の甘さのクラシックチーズケーキとキャラメルバナナケーキ、しっとりした甘さのバイクドチョコレートケーキ。

間を過ごせます。

「フード、スイーツ、ドリンク全て「体にやさしい食材、普通ではないこと」をコンセプトにしています」と優しい笑顔で語る店長。1番人気のグラハムチーズバーガー

もビーフ100%のパーティに全粒粉パンを使った特別仕様。牛肉の存在感とパンのモチモチした食感が「普通ではないこと」を物語っています。ハンバーガーに合うように開発したティーソーダや甘さ控え目のスイーツ、ネーミングまでこだわったスムージーなど、書籍スペースがすすんでしまう程の充実ぶり。自家製キーマカレーライスなども、ここでしか味わえない価値あるメニューです。

地域の方々が普段から気兼ねなく憩える場所を提供できれば、との思いで始めたカフェ。勉強やパソコンの持込みもOKで、幅広い年齢層に日常的に未長く愛されるお店が目標です。年中無休なので気の向いた時にいけるのもうれしい。「お客様に「おいしかった」とおっしゃっていただくことが最高の喜びです。書籍販売とは別の大きなやりがいとなっています。春限定でホイップ、小倉あんイチゴを添えた



お客様に人気のお店でも使用しているティーポット。春らしいカラフルなラインナップ。これからの季節におすすめのテラス席。

抹茶シフォンケーキ、上質な茶葉を使用した薫り高い黒みつほうじ茶ラテも提供中ですので、どうぞご期待ください」と柔らかな目がキラリと光りました。

ブックス&コーヒー パルネット狭山店

住所：大阪府大阪狭山市くみの木 7-1175

TEL：072-360-4699

営業時間：10:00～22:30 (ラストオーダー22:00)

定休日：年中無休 ●駐車場：有り

ちょっとしたおみやげも買える 雑貨スペース。

アイ・ラブ 勝光寺にあるパワースポット 「太多福滝」で爽快笑顔、滝修行

日野にある「勝光寺」は勝負率不動尊を祀り、全国でも数少ない滝修行の行場を持つ真言宗のお寺。境内にある太多福滝は古くから霊験あらたかな霊滝として信仰され、年間約1,200人もの修行者を迎えます。寺は井本全海住職のお母様である井本凡勝・大僧正が、夢枕に現れた不動明王の啓示を受けて昭和35年に開山。高野山真言宗の僧侶で会社経営者でもある井本住職は、現場で得た人間力向上のノウハウを「人間繁盛学」という独自の哲学にまとめ、寺修行を通じて人々が豊かで幸せな人生を送れるよう伝授しています。

寺修行で潜在能力を引き出し「人間繁盛」へ



座禅。静寂の中で自分と向き合う貴重な時間。

「人間繁盛学」の研修風景。

「達成感がすごい」「迷いが吹切れた」「生きていることを実感した」など喜びの声が聞かれました。滝行は寺修行の一環として読経と座禅、人間繁盛学の講話を交えて実施。予約制で半日研修が6,000円(学生は3,000円)。古来さまざまな修行が自生する境内では6月4日、野点や琴と尺八、ヘルマンハーブなどの演奏会を合わせた「ささゆり花宴」が開催されます。

「人生は自力と他力と運で決まります」と井本住職。



「勝ち運」を受ける勝負率不動尊 抱き不動。



マイナスイオンに溢れた爽やかな空間で体験できる滝修行。現場に立つと7mの岩から降り注ぐ滝は超絶迫力。

勝光寺 河内長野市日野1379-6 http://www.syakokoji.jp/ TEL.0721-60-0021

Siセンサーコンロでスマートに絶品料理!

おすすめポイント!

- 安心・安全 センサーが鍋底の温度を感知し自動的に消火!
- 便利 コンロが自動的に火加減を調整しながら適温をキープする温度調節機能!
- オートグリル お好みの焼き具合で魚を焼き上げます!

ビルトインコンロ

RH572W2266RC-STW 標準価格 ¥178,500円(税込)

桜餅の材料になる「道明寺粉」 道明寺とどんな関係があるの?

お花見の季節になると恋しくなる桜餅。半透明で米粒感の残る桜餅は関西独特のもの。餅の材料は普通のもち米ではなく「道明寺粉」とか「道明寺糯」と呼ばれています。発祥とされる藤井寺の道明寺を訪ねると、確かに寺で製造された道明寺糯が売られていました。

パンフレットによると「千年以上前の事、寺に住んでおられた菅原道真公の伯母上(寛寿尼)が、九州に左遷された道真公の無事を祈願してお供えされたご飯を人々に分け与えたところ、病気が治って評判になったのが起源(要約)とか。また「糯は純粋のもち米を2日間水に浸け、蒸し上げ屋内で10日間乾燥し、後20日ほど天日で干してから石臼にかけて仕上げます」と製法も紹介されています。長期保存が可能で水に浸すだけで食べられることから戦国時代の軍糧として活用され、大坂城には「糯庫」があったという話も伝わります。真田幸村も食したかもしれませんね。社務所では「在庫が限られていますので事前にお問い合わせいただいたほうが確実です」と尼僧さん。餅のほか、ガーゼなどの袋に包んだ糯を、味噌か酒で薄めた味噌の中に入れて1カ月ほど置くこと変わった酒の肴になるそうです。

菅原道真の無事を祈願して 伯母上がお供えしたご飯が起源

道明寺糯。熱湯に浸して10分蒸らす。

道明寺糯製「道明寺糯」300g ¥1,000円。袋の「はらいいり」は農臣秀吉の文字。



道明寺の山門。道明寺天満宮に隣接。関西でおなじみの桜餅。

●道明寺 藤井寺市道明寺1-14-31 Tel:072-955-0133

質問を募集しています! 「ここになぜこんなものがある?」「この由来は?」など、街の中でふと感じたクエストをお寄せください。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。

ガス火でおいしく!! カンタン本格Cooking

鶏肉のもろみみそ焼き

材料(4人分)

- 鶏肉(もも)・・・480g
- 塩、コショウ・・・適宜
- サラダ油・・・適宜
- もろみ味噌・・・60g
- 日鮮生薬・・・適宜
- 付け合せ 長芋は4cm長さの角棒切り、シメジは小房に分ける。キヌサヤは筋をとる。
- ①をボールに入れ、塩、コショウ、サラダ油をまぶし、ホイルに包んで、グリル(又は、オーブン)で包焼きをする。(6～7分) (鶏肉の横で一緒に焼いてもよい)
- ②盛り付け皿に①を敷いて、鶏肉をのせ、生薬を添える。

ホンモノはどれ?

7 4 1

8 5 2

9 6 3

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。

※1月末日締切 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.275の正解は①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。

社員がおすすめ 体幹トレーニングのすすめ

河内長野ガス 内田 純一

「太っちょのお父さん、いや!」娘のこの言葉がきっかけでした。体重最大78kgあった私の体は、見るも無残で、お風呂入りに鏡に写る自分の醜い姿から目を背けていました。そこに、娘のこの一言。「あーあ、ダイエットしよかな。」そこから、種類の多いこと!そこで、目についた体幹をテーマにした本「EXILEフィジカルトレーナー 吉田博幸の体幹トレーニング」でした。

う部分があり、この体幹を鍛えることの大切さについて理解できました。体幹が鍛えられると、太りにくい体につくりかえることができ、運動能力までアップするのです。「よし、これだ!」毎日少しずつやっていけるので、実践しました。初めは、少しずつ、これだけのいいのかなと思うくらいです。だから、続けることでした。仕方ないですよ。じゃ、どうするの。運動する?ただやみくもにやっても長続きしない。そこで何気の本屋で、本を物色しました。「ダイエット、ダイエット」と、なんと、種類の多いこと!そこで、目についたのが体幹をテーマにした本「EXILEフィジカルトレーナー 吉田博幸の体幹トレーニング」でした。余剰が出てきたせいか、最近、ストレッチも始めました。今では、体重が夢の50kg台に突入しました。この体重を維持するため、続けていきたいです。皆さまもぜひ体幹トレーニングを試してください。