東大阪
発行所
株式会社 東大阪新聞社
第6961号
〒577-0802
東大阪市小阪本町 1-1-7
エフエスビル２Ｆ
TEL 06-6720-4601
FAX 06-6720-4603
八尾柏原支社
〒581-0013
八尾市山本町南 6-2-29
TEL 072-926-5134
FAX 072-921-6893
東大阪・八尾
柏原の地域紙

人に喜んでもらうことの嬉しさ

レーザ&ステンレスで、社会に参画する。
NODA 野田金属工業株式会社

夫唱婦随の野田夫妻（野田正明さんのモニュメントの前で）

満州で作った鍋が原点に

松下幸之助は経営の神様と言われたが、野田邦夫さんは経営の仏様だ。今年1月に90歳を迎えた野田さんは慈愛に満ちた表情を湛えている。共に現役で働く妻、稲さんは86歳。夫婦はともに生活する中で似てくると言われているが、稲さんの表情も穏やかで観音さまのようだ。

取材をするなかで、ここに至るまでに多くの荒波を乗り越えてきたことを知り、「艱難汝を玉にす」という諺が脳裏に浮かんだ。

終戦を満州で迎えた2人は、着の身着のまま日本へ戻ってきた。帰国後は畑をしたり、卵を売ったり、喫茶店を開いたりして、夫婦で力を合わせ生き抜いた。

昭和48年、東大阪市稲田新町に野田金属工業株式会社を設立した。初めの頃はお金にも人にも苦労したが、誠実な野田さんの仕事ぶりが評価され、どんどん発展し、今では東大阪市を代表する企業に。高級ステンレス加工全般を行っている。

福山市出身でニューヨーク在住の世界的アーティスト野田正明さんのモニュメントを制作を手掛けるようになり、同社は世界的に知られるようになった。

現在も野田邦夫さんは代表取締役会長として元気溌剌働いている。奥さんの稲さんも現役で、いつも野田さんに寄り添っている。

会社の入口に「再び命を与えてくれた鍋」が展示されている。昭和20年11月、野田さんが17歳のときに自らの手で作った鍋だ。満州の難民収容所で高粱（タカキビ）の玄米を炊飯するため、旧日本軍官舎のペチカの鉄板を剥がして作った。同じものをいくつか作り同胞に渡すと、涙を流して喜んだ。このとき、人に喜んでもらうことの嬉しさと満足感を知った野田さん。「この気持ちを生涯忘れることはありません」。野田金属工業株式会社の原点はここにある。

野田金属工業株式会社
代表取締役会長　野田邦夫
代表取締役社長　飯森広明
東大阪市鴻池徳庵町4－8
TEL06－6744－1350

好評放映中
毎週木曜日19:00～19:30
視聴は http://www.higashiosaka-n.com
3月
東大阪新聞チャンネル
7日 ゲスト：吉川雄太さん「瓢箪山商店街の販売促進！」
（キャスター：小川秀人遊軍記者）
14日 ゲスト：熊渕慈恵さん「生きづらさに苦しむ子どもたち」
（キャスター：小野元裕社長）
21日「芸術論」（キャスター：嶋津亮太記者）
28日 ゲスト：笠本義嗣さん「会議革新」
（石河亮平編集委員）

鉄板が美しいステーキハウスの部屋

落ち着いた雰囲気の中国料理の部屋

リニューアルオープン 510 FIVETEN

ステーキハウスと中国料理の次世代型コラボレーションが実現

スタイリッシュな建物に変身

1967年創業の老舗レストラン510（ファイブテン）が昨年12月8日にリニューアルオープンした。

本格的な洋食料理・中国料理・ステーキハウス・和食・寿司・喫茶・バイキングレストラン…。新しい外食文化を展開してきた。

リニューアルし、ステーキハウスの部屋と中国料理の部屋を併設した。約半世紀にわたり地元に愛されてきた同店。ステーキハウスと中国料理の次世代型コラボレーションが実現した。

ステーキハウス・中国料理
510（ファイブテン）
大阪市城東区永田2-7-12
TEL 06-6968-0510
定休日：毎週火曜日（祝日は除く）

新しい門出にまちづくりの夢を語る

野田義和東大阪市長（右）と握手する中西のぶひろ東大阪市議

「教育」子どもは国の宝もの、個性を育む教育現場を応援していく。

「子育て」産後ケア制作を手掛けるようになり、同社は世界的に知られるようになった。

「福祉」ひとり住まいや高齢者世帯を孤独にさせない。

「スポーツ」ラグビーワールドカップの成功、東大阪を世界に向けて発信。

中西のぶひろ 新春の集い

中西のぶひろさん（66）が東大阪市議会議員として復帰を果たし、秋口には任期満了の日を迎える。中西議員の3年半の活動軌跡を追うと、6つの「まちづくりの夢」が見えてくる。

「伝統文化」伝統的な祭りを大切に保存、次世代に引き継いでいく。

「地域経済」モノづくりを支援し、商店街の活性化を推進等々、中西議員は町の声、市民の意見を広くすくいあげている。

「新春の集い」は2月10日、ホテルセイリュウ（東大阪市上石切町1）にて、中西市議の後援者を中心に盛大に開催された。当日は日本列島を大寒波が襲い、外気は極寒の様相を呈していたが「新春の集い」会場は300人超の参加者で溢れかえり、中西市議への応援エールの熱気に包まれていた。

集いには野田義和東大阪市長を始めとした来賓客が続々と詰め掛け、中西市議に来たる9月市議会議員選挙に向けて激励のメッセージを送っていた。（小川秀人）

八尾市 平成31年度予算案

（）内は前年度比増減＝％、▼は減。歳入と歳出は一般会計のおもな項目

八尾市
総額（全会計）
2,077億2,831万円（▼1.8）
一般会計
992億3,141万円（▼4.2）
〈歳入〉
市税377億8,254万円（0.7）
市債67億2,490万円（▼37.7）
〈歳出〉
４月開園の公立認定こども園５園などの運営事業６億7,261万円／妊婦健診の助成回数拡充などの妊産婦包括支援事業２億4,899万円／自主防災組織育成事業758万円
「すべての子どもたちの就学前教育の充実を図る。市民の安心安全のために防災対策も改善していく」（田中誠太市長）

晴耕雨読

もっと国会中継を

国会中継が面白い。予算委員会では毎月勤労統計の不正調査で集中砲火を浴びている厚生労働省の大臣や官僚たちの右往左往ぶりに、ここまで劣化したのかと驚いた。

賃金引き上げを経団連に要請してきた安倍首相。消費税増税の最終判断にアベノミクスの成果を強調し宣伝する必要がある。気持ちをおしはかる（忖度）のは自然だ。忖度にも不正を働くまでのブラック忖度とうまく物事を進行させるホワイト忖度があると思う。政府統計の不正手続き（統計法違反）が噴出したことを機に、デジタル社会に対応した統計制度を構築すべきだ。相変わらず「官邸指示か」「忖度したのか」「資料を出せ」「参考人を呼べ」「記憶にない」などが飛び交う。結論はやぶの中だが、視聴者という名の探偵がいる。

毎回、笞弁する大臣に事務方がべったり。何とも情けないシーンだ。他方、高い志を持って入省した官僚は偏差値も高い。しかし、時間と共に参考人（局長や課長級）のように組織力学や政治家にもまれて狡猾にして強かな官僚に変身していく。

賢い人は頭が回るから言い訳が上手い。頭のいい者はごまかすことに優越感を感じるから始末が悪い。論理矛盾に陥らないようにウソの履歴を記憶力でコーティングし、外敵をくらまし身を守る色に即応するカメレオン型人間が答弁巧者である。カメレオンを捕獲する知恵者やデジタル技術が必要だ。

NHKに不満を感じるのは、国内外の政治マターに対する議論が少ないことや国会中継時間が短いことだ。規制のためだろうか。国会中継のファンは多い。何より国会議員と官僚たちに緊張感を与える場だ。切り取られた情報に頼ることはなく、しっかりと中継を視聴し人物評価をしたい。

2019・3・1

枚岡～瓢箪山商店街めぐり 楽しいお店紹介 ―㉕

タンドリ屋

カレーとナンの本格インド料理を提供

左からチュワイン・ラビーさん、カンデル・カシラムさん、オムパール・カシュさん

社長のカンデル・カシラムさんはネパール人だが、インドと生まれの53歳、1997年に日本にいる知人を頼って来日した。以来、広島福山で1年、名古屋で1年、和歌山新宮で9年の合計11年間にわたりカレー屋の修業に励んだ。

修業の後、カレー屋を開業するにあたり、大阪周辺を中心に3カ月ほど店舗の物件探しをした。

瓢箪山に開店した理由は人の流れ・立地・種類・ナン12種類を中心に、タンドリーチキン・シシカバブ等々美味しい品揃えに目移りしてしまう。

店名の由来を聞くと、ナンやチキンを焼く土の窯をタンドール（かま）といい、インド本国でも焼き上げる料理人を「タンドリヤ」と称するそうだ。そこで分かりやすく店名を日本風に「タンドリ屋」に決めたとのこと。

ランチタイムはナン・カレー・サラダ・ドリンクセットが850円、タンドリーチキン付きセットは1、090円とリーズナブルな価格だ。4人以上のグループには10％引きの嬉しいサービスもあり、賃借料等を考慮した結果だ。以来本年で11年目を迎える。

デイナーセットはナンのお代わりOKで、ナンカレーサラダセット1、260円、スペシャルセット1、600円等々多彩なメニューだ。

店はサンロード商店街から多少外れるが、枚岡樟風高等学校のすぐ隣に位置している。日本人はカレーが大好きで、大阪市内にはカレー屋激戦区があちこちにあるが、瓢箪山の町なかに本格インドカレー屋出店とは目の付け所がよい。今後の繁栄を祈りたい。（小川秀人）

エスニック レストラン タンドリ屋
東大阪市鷹殿町11－5
TEL 072－987－2380
営業時間：ランチ　11～15時
ディナー　17～22時半
休日：なし

お詫びと訂正

2月1日号1面掲載の「アジト」で、代表が鴻上直規さんとなっていました。正しくは鴻上真規さんです。お詫びして訂正いたします。

「エコレ」食用油ろ過システム
・食用油の品質管理・理想的なろ過を実現
・廃油を発生させない・調理場の環境改善・経費削減
ご相談は「蔵屋」植田眞一までご用命ください
☎090－4492－4187

プリント基板製造の外形加工
プレス・ルーター加工及び金型製作設計
株式会社 藤原電子工業
http://www.fdk-ltd.jp/
〒581-0042
八尾市南木の本二－一五一
TEL（〇七二）九九一－三九二七
FAX（〇七二）九九一－三九九六
fujwara-denshi@nyc.odn.ne.jp

小ロット 機械部品加工
東大阪営業所
〒577-0007
大阪府東大阪市稲田本町3－7－17
株式会社 東華機械
代表取締役 東 修平
FAX06－6746－6844
E-mail azuma.s@donghua-sh.com
（日本・中国共通）

ウエス販売
≪商品紹介≫
～色メリヤスウエス～（1ｋｇ￥350）
～混合ウエス～（1Ｋｇ￥200）
～タオルウエス～（1ｋｇ￥400）
～白メリヤスウエス～（1Ｋｇ￥500）
☆不用になった中古衣料やタオルから、ウエスに適した原料だけを選別加工し商品として仕上げました。障がいを持つ利用者が手作業で丁寧に裁断し、梱包をしています。地球に優しく、皆様に愛される商品を目指しています。
社会福祉法人ヤンググリーン
障害ワークセンター will
〒577－0023 東大阪市荒本1－4－32
TEL：06－6789－6171
FAX：06－6789－6172

えぇっ!?
環境活動して会社の業績UP??
ほんまかいな～
……もっちょりほしく TEL：072-991-8878
O-KES
特定非営利活動法人 グラウンドワーク八尾 大阪KES環境機構（O-KES）
詳しくはこちら→ http://www.gw-yao.com

自分史・社史出版のお手伝い
記憶は一代、記録は末代
地元八尾の出版社
だからこそできる
きめ細かな本作り
著者と編集者が二人三脚で本作り
株式会社 ドニエプル出版
TEL.072-926-5134
八尾市山本町南6-2-29
FAX.072-921-6893

大雨　洪水　津波　台風
こんな時の必需品
災害時対応の「人引車」

立命館大学 DRI MUCH 歴史都市防災研究所 との共同開発！
一般社団法人災害避難研究所
マツモラ産業株式会社
共同開発
監　修（一社）災害避難研究所
企画開発 大興産業株式会社
製　造 マツモラ産業株式会社
TEL 072-925-3450
大阪の元気！ものづくり企業
津波緊急時高台避難鎖階段
逃げるんだ・登るんだ

簡単に設置できる、避難はしごの決定版

八尾柏原版
八尾柏原支社
八尾市山本町南６－２－29
TEL 072－926－5134
FAX 072－921－6893

アーティストとしての才能開花

「お勤め帰りの絵画教室」に出展

セブンカルチャークラブ八尾（☎072－992－8100）の「お勤め帰りの絵画教室」（井上裕義講師）の生徒が、2月13日～18日に八尾市観光協会（八尾市北本町2）で作品展を開いた。

自作の絵画の前で、野田明宏さん

野田ブラシ工業株式会社
社長　野田　明宏さん

田ブラシ工業株式会社社長＝は「駱駝・親」「駝鳥・子」「民族衣装の女」など、どの作品もリアルで玄人はだし。訪れた弁護士の高木陽一さんを出展した。人前に披露するのはこれが初めて。アーティストとしての才能を開花させた野田さんは、会社経営とは驚きです」との傍ら今後も作品作りに取り組むという。

50歳の誕生日に家族から絵画セットをプレゼントされて始めた野田明宏さん（59）＝野

実証販売で顧客満足度急上昇！

「エコレ」ろ過システム
食用油再生の秘密

お客さんに寄り添う植田眞一さん

「蔵屋」スーパーバイザー
植田　眞一さん

「費用対効果」という用語がある。生産機械などを売り込む場合、従来の生産方法と比べて格段に生産効率が上がり、導入時のイニシャルコストや消耗品等のランニングコストを含めたトータルコストが有利になり、費用対効果は抜群ですよと客先に売り込む。

英語ではCost Performance、略して「コスパ」などと表現してCMやキャッチフレーズに使用している例もある。融通無碍のなせる業だろう。

この費用対効果を私たちの身近で具現化している商品がある。天麩羅屋、惣菜販売店、居酒屋等の様々な店舗では揚げ物・フライ用の食用油を多く使用。繁盛している店であれば更に食用油の劣化も早い。劣化が進んで油の色がキツネ色から段々とダーク系になり、焦げ茶色になったあたりで廃油として廃棄処理する店舗も多い。

劣化が進んだ食用油で揚げた天麩羅や惣菜が美味しいはずがない。お客さんの評判を落とすだけでなく、調理場に漂う臭気や環境への影響が大きい。

食用油を再生し廃油システム「エコレ」が人気上昇中だ。商品カタログにて「エコレ納入事例」として紹介されている。大阪市・石窯パンの店、加古川市・カレー鍋店、京丹後市・スーパーマーケット、西宮市・弁当店、松阪市・居酒屋店等々多くの納入実績があり、いずれも調理場の環境改善、経費削減、廃油が発生しないことのメリットを挙げている。

「エコレ」ろ過システムは簡易型から上級機種まで取り揃えており、客先の他社