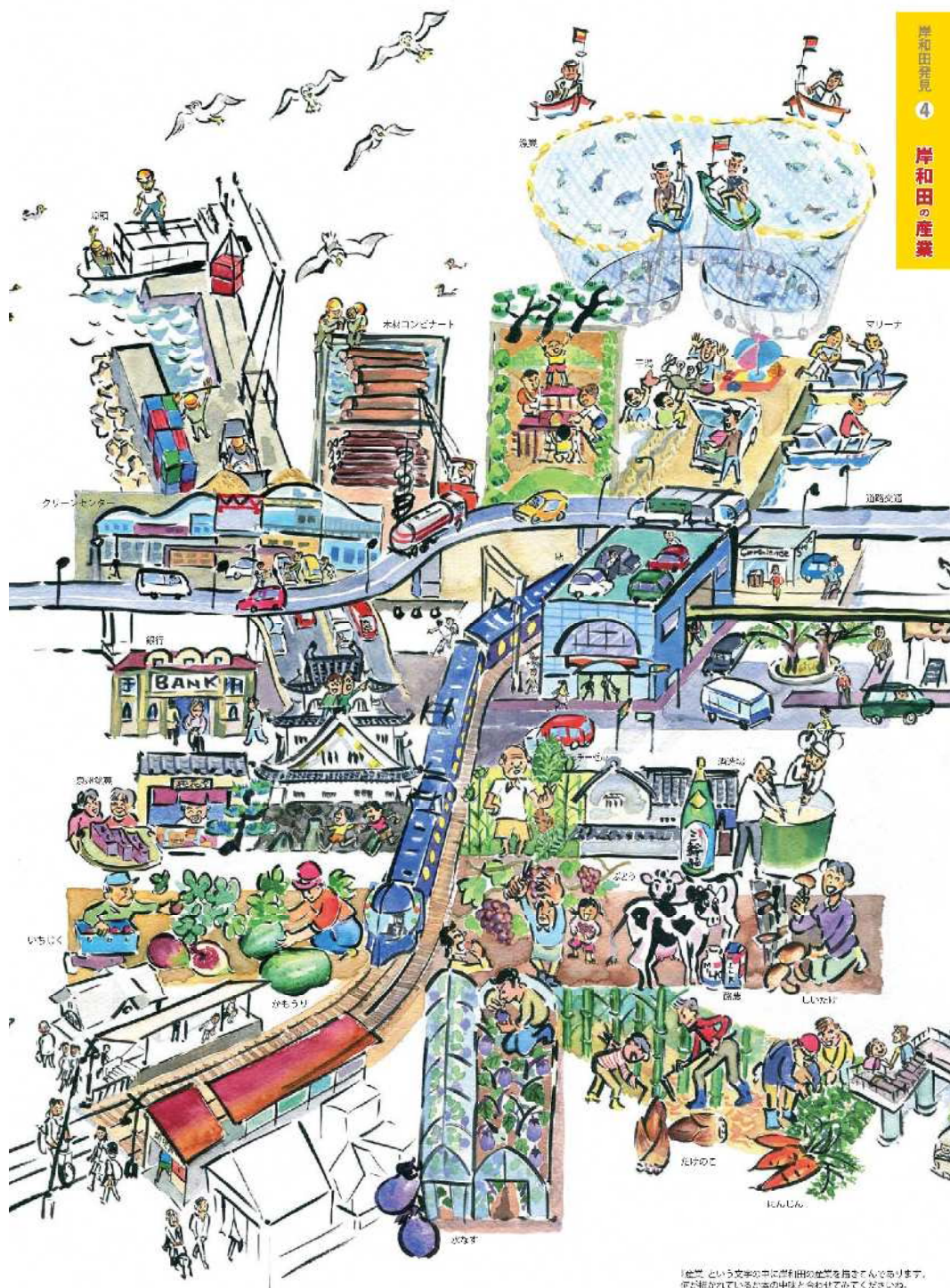
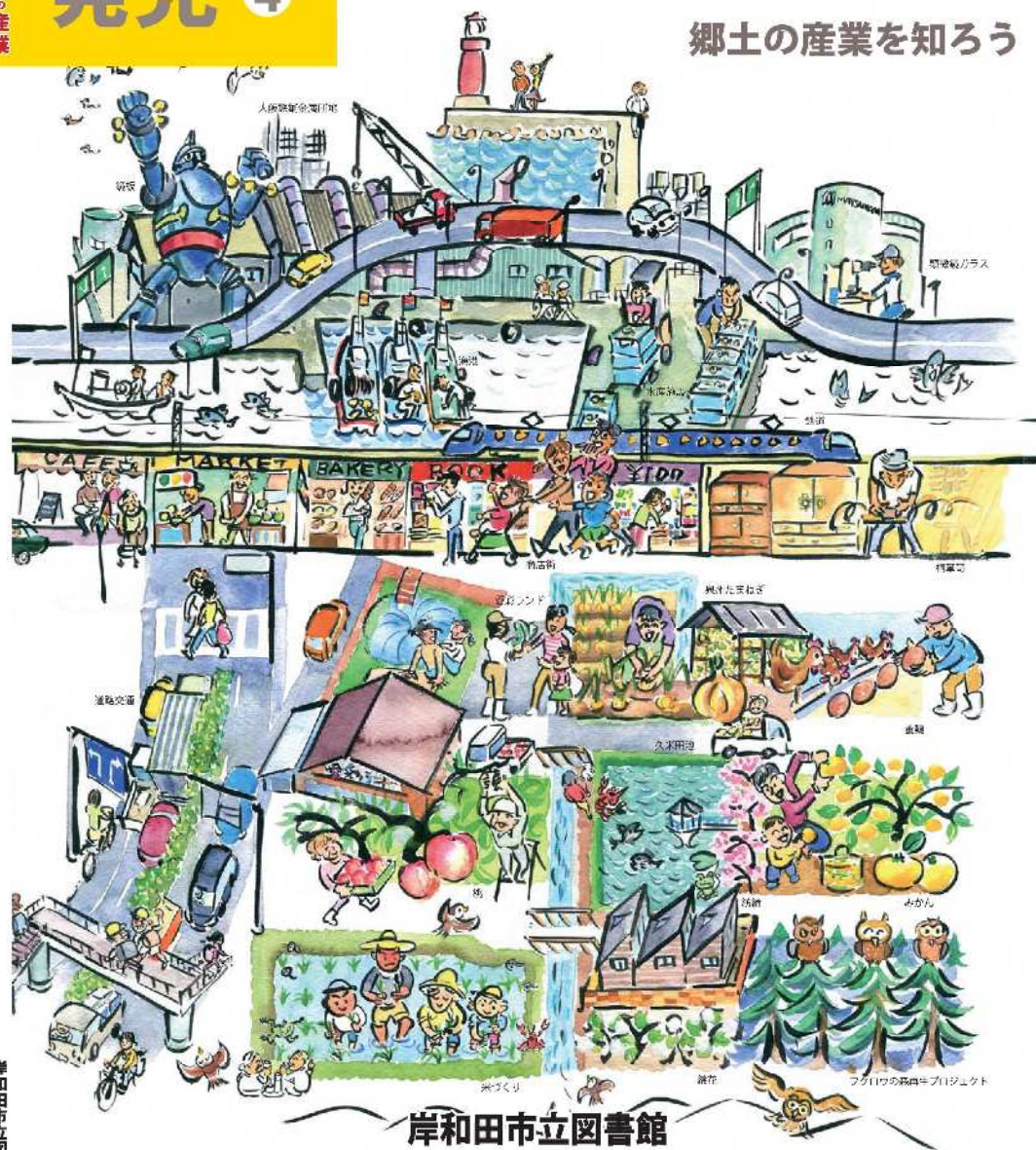


岸和田発見 4 岸和田の産業

郷土の産業を知ろう



「産葉」という文字の中に産利田の産葉を指さしてあります。何が指されているか本の中味と合わせてみてくださいね。



岸和田市立図書館

岸和田市立図書館

岸和田市は、大阪と和歌山のほぼ中間に位置し、鉄道や高速道路、近くに国際空港があるなど交通の基盤が充実しています。また、城下町として栄え、歴史と伝統の息づく町でもあります。

岸和田市の海岸部には豊かな漁港があり、農地には季節の野菜・果物が育ち、山間部には天然記念物のブナ林もあります。

しっかり張られた歴史のタテ系に、海と平野・丘陵地・山間部という多面的な地形が生み出すヨコ系が織りなされ、岸和田独自の文化が育まれ、農業、林業、漁業、商工業からサービス業までいろいろな産業が発展してきました。

岸和田発見シリーズ4作目は、岸和田の経済を支えてきた産業を取り上げ紹介しています。古くからの歴史があり、いまなお盛んなものもあれば、時代の変化で衰退しているものもあります。どの分野も、地元さかに古くから伝わる産業に誇りをもち、努力や工夫を重ね、そこでしか作れないものを作って、さらなる上をめざしています。

この本は、産業の歴史を伝えるとともに、岸和田の産業を支えている現場のみなさんの声を届けたいと思い、インタビューも行っています。すべてを掲載しきれませんが、この本をきっかけに、岸和田市の産業のすごさ、また、その背景となるものは何かを知ること、地域に親しみを持ち、後の人々に引き継いでいってほしいと願っています。

この本の作成にあたり、ご執筆いただきました方々をはじめ、ご協力いただきました皆様に感謝申し上げます。

平成 30 年 3 月

岸和田市立図書館



まえがき

江戸時代の岸和田の名産品 . . . 1

 岸和田の農業 . . . 3

チーゼル . . . 11

みかん . . . 12

桃 . . . 13

水なす . . . 15

にんじん . . . 16

 岸和田の林業 . . . 17

 岸和田の漁業 . . . 19

 岸和田の商工業 . . . 24

村雨餅 . . . 34

酒 . . . 35

桐箆笥 . . . 37

顕微鏡ガラス . . . 39

鏡板 . . . 41

あとがき



江戸時代の岸和田の名産品

江戸時代、岸和田の名産品にどのようなものがあったでしょうか？江戸中期元文元年（1736）に書かれた『和泉志』という本の中に色々な産物が登場するので紹介します。

鶏卵紙

（鳥の子色（淡い黄色）の
厚手 上質 の和紙）

阿間河（現在の阿間河湊町付近）

現在でも短冊・色紙・表装などで
使われますが、残念ながら今の岸
和田では作られていません。



酢

新在家（現在の岡山町）

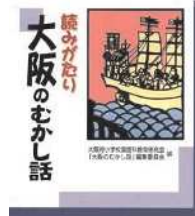
「和泉酢」として全国的に知られていた
ことが寺小屋で使われていた『新童子
往来万家通』という本の挿絵からもわか
ります。山直地域に伝わる昔話に『酢壺池
の伝説』があります。

麦茸（松露）

野村（現在の下野町付近）

松露は海岸の黒松の林の下の砂の中
に生える食用のキノコです。独特の
香りがします。江戸時代には岸和田
の海岸が松林に覆われていたことが
分かります。

読んでみよう！



『読みがたり大阪の
むかし話』日本標準



『岸和田の昔話
～昔話に親しもう～』

豆知識

岸和田に「並松」という町名があ
りますが、街道の両側が松並木だ

ったそうです。「松風」とい
う町名もありますが、昭和に
なってからの命名で、海岸
からの松風が爽快だったこ
とからのようです。



解毒丸

天性寺蛸地藏前（現在の南町）

何軒もの薬屋が商売していたことが、
寛政8年（1796）に発売された
『和泉名所図会』にも載っています。

江戸時代には、岸和田藩から江戸幕府に「月次献上品」として岸和田の名産を献上していました。安政頃（1850年代）の藩士の手控えの記録を紹介します（読みは原本どおり）。

正月	鰯塩引（ぼらしおひき）	6月	干鰯（ほしはも）
2月	飯蛸粕漬（いいだこかすづけ）	8月	塩鰯（まなかつお）
3月	干鰯（ほしかれい）	10月	鰯鯉（ひしこ）
4月	鯛鮓（たいすし）	12月	干甘鯛（なまひ）
5月	海雲（もずく）	『五畿内産物図会和泉之部』	



江戸時代は冷凍保存の方法がなかったから、海産物を干物か塩漬けにしていたんだね。



江戸時代からの特産品といえば・・・

岸和田藩五万三千石と、江戸時代の藩の大きさを表すのに米の収穫量である石を単位として使用していたように、江戸時代以前から経済の基盤は米作でした。商工業としては、村の名産として鶏卵紙、編笠、酢や海産物などが年代ごとに生まれては消えています。海産物以外で一番生産量の多かった特産品は「和泉木綿」です。農民

にとってお米の生産はもちろんです、かなりの部分を年貢として納めます。お金となる綿を栽培して糸に紡ぎ、その糸を仲買人に売ります。時には織り機で布まで仕上げました。幕末春木では綿作率が50%ありました。宝永6年（1709）、儒学者の伊藤東涯が京都から和歌浦へ旅の途中、「堺から泉佐野の榎井村までの間、沿岸部の田地はみな綿が植えられていた。」という記述があります。これが明治以降の和泉地方で紡績工業が発展する基礎になったのでしょうか。

次に注目するのは、「砂糖」です。甘蔗を栽培して、絞り出して砂糖にするのです。岸和田藩から、稲を植える田んぼで栽培することを禁止する命令が何度も出たようですが、栽培はなくならなかったようです。しかし、明治以降は値段の安い外国製品が輸入されると岸和田での生産は無くなりました。

1石ってどのくらい？

1石は、約150kgで1,000合に相当し、1日3合の米を食べるとして、成人一人が一年間に食べる量とほぼ同じとされています。

岸和田の農業

農業の歴史

岸和田の米づくりは、今から二千年以上も前から、米づくりに適した低湿地を中心に作られていました。その後、米づくりに必要な水の獲得のため、津田川流域の木島郷、牛滝川流域の牛滝・山直郷、春木川流域の加守郷への川に堰を設け、水路やため池の整備が進んで、米づくりが各地に広がりましたが、八木郷だけ大きな川がありませんでした。その対策が久米田池です。

明治時代の農産物としては、米・裸麦・甘蔗・綿・菜種・みかん等が主な生産品です。大正時代に入ると、米・麦の主要な食糧を中心に、たまねぎ・みかんが多くなり、包近の桃・土生滝の花・上町のチーズルが定着し始めます。

昭和時代に入ると、適地適産が求められ、山間部のみかん、包近の桃、畑村のトマト・もやし、山下・門前の大根・里芋・早生たまねぎ・生姜、磯上のいちご・葱・早生諸、土生滝の花、山直下付近の採種（にんじんなど）、上町のチーズル、吉井の白菜牡丹などの栽培に力が入られました。特産のたまねぎとみかんの生産量は向上しましたが、戦争の時代に入り、軍への食料ということで、米・麦・甘蔗・大豆が生産の中心となりました。戦後は、いろいろな移り変わりを経て、現在もたくさんの農作物が作られています。

NEWS

久米田池が「世界かんがい施設遺産」に！

選ばれた理由

1. 100年以上経過していること。
2. かんがい農業に画期的に貢献したこと。
3. 先進的な技術で造られていること。
4. 長期にわたり、すばらしい運営・管理がなされたこと。



久米田池

大きな川のない八木地区に、僧行基が神亀2年（725）に着工し天平10年（738）に完成させたと伝えられる久米田池は、最初は久米田池と物部田池の二つの池で、その間を加守川（現在の春木川）が流れ天の川につながっていたと言われています。

堤の高さは2m程度と改修工事の報告書から予想され、水の取り入れも牛滝川からだけで、現在の大きな久米田池になったのは江戸時代以降と考えられます。

久米田池の水が、田治米から春木まで12ヶ村の田畑を公平に行き渡るように、農民が知恵を出し合って「久米田池古法古格」という水の利用の仕方の約束を自分たちで作り守りました。現在もその精神が生きています。

堤の築堤年代





チーゼル

PICK UP 11 ページ



みかん

PICK UP 12 ページ



桃

PICK UP 13 ページ



水なす

PICK UP 15 ページ



にんじん

PICK UP 16 ページ



泉州たまねぎ



坂口平三郎

明治 12 年、土生町の農家に生まれた
坂口平三郎が、神戸でアメリカ人からたまねぎを譲り受け、自分の農場で栽培、採種したのが泉州たまねぎのはじまりとされています。

読んでみよう!



たまねぎ小屋と風車の風景



写真の灌漑用風車は昭和 34 年頃の磯上町のいちご畑です。この頃からスプリンクラーが普及しはじめ風車は姿を消していきます。

特産のたまねぎを貯蔵するたまねぎ小屋と風車は、泉州一帯の農村を象徴する風景でした。

／ まだまだあるよ！／

岸和田で作られている野菜



岸和田では多くの農家が^{はもの}葉物野菜を作っています。



たけのこ

なんじゃく

軟弱野菜

春菊・水菜・ほうれん草・小松菜・モロヘイヤなど

さといものやわらかい^{ようへい}葉柄を「ずいき」といいます。収穫の時期に赤くなるので「^{べに}紅ずいき」と呼ばれています。



紅ずいき

^{かき}花卉(切り花)



^{とうがん}冬瓜

「かもうり」とも呼ばれています。

イチジクは果実が^{いた}傷みやすいので、都市近郊で栽培され、岸和田市も^{かんじゅく}完熟のイチジクを多く出荷しています。



イチジク

ブドウ

デラウェアや^{きよほう}巨峰、シャインマスカットなど7月～9月初旬が食べごろ



ほかにも・・・
里芋・ねぎ・キャベツ・レタス・きゅうり・たねのさき(菜の花)・ブロッコリー・スナップエンドウ・枝豆

昭和の中頃にブドウがたくさん作られていたそうです。しばらく作られなくなりましたが、ここ8年ほどで多くの農家が栽培を始めています。



養鶏

大北養鶏場（下松町）

ようけい 養鶏
らくのう 酪農

下松町の大北^{さどろ} 寛^{かん}さんは、父親の代から50年以上養鶏場を経営し、6,600~8,800羽を飼育^{しいく}しています。健康な若い親鶏にこだわりの自家配合飼料^{しりょう}を与え、風と太陽の力をいっぱい受けた新鮮で安全な卵を作っています。農林水産大臣賞を2年連続受賞したほか、全国1500種類以上の

ブランド卵を食べた、ホームページ「たまご博物館」の館長がすすめる「美味しい卵ベスト3」にも選ばれました。岸和田のたまご^{むそうまる}「夢想丸」^{ひゃっかてん}として、直売と百貨店、夢想丸ファンのパン屋さんやケーキ屋さんで使われています。

堀田養鶏場（塔原町）

塔原町の堀田^{きよし} 聖^{せい}さんは、2,000羽を飼育しています。遺伝子組み換えでないことや、ポストハーベストフリー（輸入のための長期保存や、船で輸送中の防虫を目的に、輸送農作物を農薬^{くんじょう}で燻蒸^{しりょう}していない）飼料にこだわっています。

酪農

山滝地区を含む泉南地域は、牛の飼育の歴史も古く、生後5~6か月から1年ぐらいの小牛を各県から各農家が買い取っていました。小牛は、小さな車曳^ひき、耕作などに利用されました。大きくなった牛は、1年たつと再び各県の農家に売られていきました。しかし、耕運機^{こううんき}の普及^{ふきゅう}によって、ほとんどみられなくなり、変わって乳牛^{じゅう}の需要が増えて、昭和45年当時は山滝地区が岸和田市における乳牛飼育の中心でした。現在酪農家は、三田町（岸和田で一番古く酪農を始めた地）の和田芳文^{よしふみ}さん、池尻町の木ノ本典男^{のりお}さんの2軒のみとなっており、毎日牛乳（和泉市）に全量出荷されています。

NEWS

牛滝山まいり

大威徳寺

牛滝の大威徳寺は役行者^{だいいくし えんのぎょうしや かいそう}の開創と伝えられています。

有名な役行者の二十八宿の第十宿に指定され、天台宗の寺として今にいたっています。

この寺は昔から牛の寺として信仰^{しんこう}され、会式^{えしき}は3月25日・8月25日と年2回あり、牛は背中に油単^{ゆたん}を掛けてもらい、角には紅白の角巻^{かくまき}を、首には首たすきと、美しく着飾^{かざ}られて飼い主に引かれて参ったといわれています。飼い主は寺でお札^{ふだ}をいただき、この札は牛小屋にはり、牛の無病息災^{むびょうそくさい}を祈念^{きねん}したそうです。当日は、出店もたくさん出て賑わったといわれています。

牛滝山のお札





農産物直売所



1日に約500~600人の生産者が野菜を持って来てれています。



地域の旬の野菜を使った料理が食べられるよ。約30種類の料理を選ぶのも楽しいね。

泉州野菜ビュッフェ&カフェ

楽しい学びの体験交流館



ふんすい 噴水広場



食農教育にも力を入れています。料理して、それを食べることで食を支える農業について学んでほしいな。



こだわり手作り工房

岸和田市漁協から直送の地元の鮮魚^{せんぎょ}を販売しています。隣では苗木や花も売っています。



地域食材を利用して、水なす浅漬^{みそ}けや味噌などの加工品を作っています。

おうえん 地域応援館



地域農業の課題

- 1 岸和田市は、大阪府下でも有数の農業地域で優良な農地も多くあるが、担い手が不足しているため、農家数が減少し農生産も減少している。
- 2 農家数が減少したため、以前使われていた農地が使われなくなり、放棄農地の数が増えている。
- 3 農産物の生産に関する体験や情報が減り、外食が増えたことで、食の大切さ、食を支える農業の役割についての認識が低下している。

新たな地域農業振興施設として

愛彩ランド誕生！

地産地消の実践

食農教育の実践



噴水広場の水の音は
落ち着きますよ♪

JA いずみの代表理事専務の谷口さんに
聞きました！

谷口敏信さん

Q 愛彩ランドについて教えてください。

A 愛彩ランドは、地産地消の実践と食農教育の実践を大切にしています。食の大切さや食を支える農業の役割を楽しく知ってもらいたいという思いでできました。生産者と消費者であるみなさんの出会いの場だと思っています。生産者は農産物を買ってもらうことによって、努力・苦労が報われ、やりがいにつながります。消費者は安全・安心で新鮮な農作物に出会うことができます。

他にも地元の農産物を使った食事ができるレストランや、地域食材を利用して加工品を作っている手作り工房、子どもたちが楽しく食について体験できる交流館などがあり、家族全員で食そのものを自然に楽しく理解してもらえる場所です。まだまだ発展途中で、駐車場を拡大し、噴水広場にステージを作って市民の発表の場を設けたり、無料休憩所を作ったりして、滞在・交流できるコミュニティの場にしていきたいと考えています。

Q 農業のこれからについて教えてください。

A 農業の担い手は減っていますが、夫婦共働き、子どもは学校や習い事などで家族全員が忙しい現代であっても、農業は、家族が長い時間一緒に過ごせ、食農の大切さを肌で感じるができる仕事です。農業者の生き方や食そのものの価値観を重視したこれからの農業のあり方を考えていきたいと思っています。

経営者に
聞いてみよう！

農家の長男に生まれて、農業を継ぐ
のが当然と思っていました。昔は、農業
を目指している仲間も多かったですね。



木下良三さん

農業一筋の木下さんは、岸和田で伝統的に栽培されていたサトイモやたまねぎを作っていましたが、昭和 50 年、収益性の高い軟弱野菜作りを開始し、昭和 60 年代にパイプハウスを導入し、通年生産を実現。また、地元スーパーや生協などの流通ルートを確認するなど、農業振興への取り組みが評価され、平成 26 年度、農事功労者として「紫白綬有功賞」を受賞しました。



Q

木下さんからみた岸和田の農業のいまむかしを教えてください。

A

昔は、山手地区はみかんがたくさん作られていて、秋になるとオレンジ色に輝いていました。中間地は畑作がさかんで、トマト、きゅうり、里芋、生姜、大根、たまねぎ、ほうれん草などがたくさん作られていました。水田では、ほとんど水稻が作られていましたし、花の栽培もさかんでした。今でも有名ですが、包近の桃もたくさん作られていました。

現在は、みかん山がかなり減り、廃園が目立ってきました。中間地の畑作は、里芋、生姜が姿を消し、大根、たまねぎも大きく減少してきました。

近年、ビニールハウス栽培が急激に増え、葉物野菜（春菊・小松菜・水菜・ほうれん草）や水なすの栽培が増えてきました。最近では彩誉というにんじんが作られています。花の栽培農家は急激に減り、今では後継者がほとんどいません。

Q

子どもたちへのメッセージをお願いします。

A

消費者の農産物に対する安全・安心志向の高まりや、生産者の販売の多様化が進む中で、消費者と生産者を結びつける「地産地消」の意味をよく理解してほしいです。また、食糧の重要性もわかってほしいです。日本は水稻の国です。特にごはんをたくさん食べてください。それが農業の発展につながります。

勉強が大嫌いだった学生時代を過ごしたのに、先生の仕事をしていたり、にんじんが食べられないのににんじんの生産者になったりと、^{はらんばんじょう}波乱万丈な人生を楽しんでいます。世の中、何が起こるかわかりません。ただ今を大切に過ごしてください。楽しんでください。

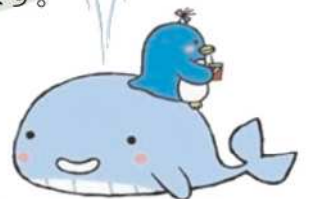
まさのり
花野眞典さん



「くじらのペンギンハウス」を運営

住み家をなくしたペンギンがくじらの上で生活していた。
そんなあってはならないことを実現させないため「くじらのペンギンハウス」は生まれました。

次世代の地域農業を担うリーダーとして、農産物を成長させるだけではなく、お客様と未来ある若者たちの、大切な心と身体も育みます。“食と人の架け橋”をスローガンに、援農ボランティアと若手農家との交流イベントを実施し、日本の農業の現状について体験者のみなさんとともにもしろおかしく語り合ったりして、食べ物のことを身近に考えてもらえるきっかけ作りをしています。



「岸和田4Hクラブ」でも活躍

4Hクラブは、Head（頭）・Hand（手）・Heart（心）・Health（健康）の4つの信条を掲げる、若手農業経営者の集まりで、大阪で約140名、日本で1万2千名ほどが活躍しています。

岸和田4Hクラブは、農業まつりや直売イベントで地域のみなさんと交流したり、^{あやほまれ}彩 誉 にんじんの共同栽培をしたりして地域の商工業者のみなさんと共に、地域ブランド品の創造に協力しています。

4Hクラブは世界数十か国に友好団体が存在します。平成30年度には全国青年農業者クラブの全国大会が大阪にて実施予定で、若手農業経営者が大阪に集結して盛大に催しが行われます。



岸和田4Hクラブのみなさん





チャーゼルとは？

チャーゼルは、ヨーロッパ産のマツムシ草科の2年草で別名ラシャカキグサともいいます。円筒状で長さ10cmぐらいの花をつけ、この花を乾燥したものが果穂で、毛織物の起毛に用いられ、後には生け花やドライフラワーとしても使用されていました。

チャーゼルは天日干しのため雨に当たると価値がなくなるし、乾燥したチャーゼルは身体にあたると痛くて夏の暑い時期は大変だったことを思い出します。昔は、JR阪和線の電車から上町の辺り一面チャーゼル畑が見渡せたんですよ。

育て方

- Step 1 春の彼岸ごろ、昨年の夏に採取した種を苗代まきする。
- Step 2 5月末から6月には、10cmくらいに成長した苗を、3～5cm間隔に植え直す。
- Step 3 11月、米を収穫した後へ、30～40cmの間隔で定植。
- Step 4 翌春、軸芽が出てくると芯を摘み取り、4～5段で裾の軸芽を切り取る（8～10個の実しか残さない）。

その後、種をまいてから1年半で収穫。



《 歴史 》

明治13年、上町の岸田喜代門は、大阪市内で輸入されて来たチャーゼルを見て、将来これが有利になると見込みましたが、種子の入手方法がわからずあきらめました。明治19年に、知り合いの紹介で初めてドイツから約3kgの種子を輸入することができたので、近所の人たちと栽培を試み、見事な収穫、販売実績を挙げることができました。その後、いくつかの困難がありましたが、最盛期にはドイツへの輸出なども行い、日本各地からの需要もありました。作付面積も30ヘクタールに及んだ時期もありましたが、昭和40年ごろからは起毛機械が主流になり、チャーゼルは高級生地 of 起毛用に限られるようになりました。現在は生産されておらず、在庫の出荷のみとなっています。

初代 岸田喜代門



《 歴史 》

みかんについて、岸和田で文献上一番古いのは、鎌倉時代の末期久米田寺に奉納があったという記録です。実際に栽培された記録は江戸時代に入ってからです。

江戸時代初期に藩主が和歌山からみかんの苗木を導入して東葛城・有真香・西葛城へ栽培を奨励した記録があります。正徳年間（1711～1715）に内畑村に九年母（みかんの品種）を九州から導入して普及させたともあります。

江戸末期には池田市の温州みかんが岸和田地域に広がりました。明治15年に実施された『商業習慣調』によると、河合村、阿間河滝村、土生村と三ヶ山村（貝塚市）の生産が多かったようです。その後品種改良が進み、大正末期には大阪府は全国で収穫量が第2位になりましたが、現在は15位ぐらいとなっています。

昭和50年代頃からは、みかん狩りを体験できるレクリエーション施設として利用されています。



NEWS

岸和田産みかんが宇宙へ！

平成28年12月14日未明、岸和田産の「大阪みかん」が、国際宇宙ステーション（ISS）に滞在中の宇宙飛行士に提供されるため、物資補給機「こうのとり」に積み込まれて宇宙に旅立ちました。全国数ある地元産品119食品から、7品のうちの1品に選ばれました。

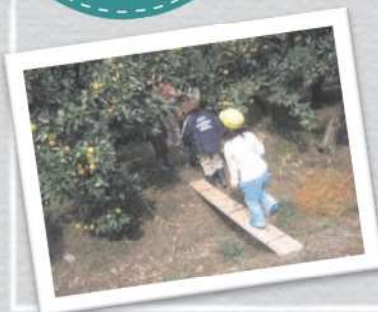


加工品も人気♪



観光農場に行こう！

北阪町にある北阪観光農場は、複数の農家が共同経営しています。大阪湾が見渡せる景色のいい農場でみかん狩りや芋ほり体験ができ、味覚狩りの後は、すき焼きができる場所もあります。家族や友達と1日中自然の中で楽しめる施設です。



尾生町の久禮広一郎さんが生産した温州みかんは府下で初、農林水産大臣賞を2回受賞しました。大阪府「農の匠」にも認定されています。

桃



世界一の糖度に輝いた包近の桃

《 歴史 》

桃は江戸時代から栽培されていました。当時は果肉が固く甘みも少なかったのですが、明治以降、中国や欧米から色々な品種が輸入され、品種改良をして堺市や包近で集団栽培されました。大正8年には、岡山・香川に次いで全国3位の産地になりました。戦時中は、食料増産のため芋畑になり、戦後はみかんブームなどもあり一時期低迷し、近隣の八百屋さんに出荷する程度でした。本格的に出荷されるようになったのは、平成3年に出荷組合ができてからです。品質は他の産地に劣るわけはありませんでしたが、「あら川の桃」とか「岡山の桃」といったブランド名がなかったので、包近の桃を世に出すインパクトが求められました。それが糖度世界一という平成27年の「ギネス登録」だったのです。



おいしい桃ができるまで



4月に開花期を迎えます。



人の手で受粉を行います。



梅の大きさぐらい。

果実は、成熟するまでに余分な果実を取り除く摘果を行います。



収穫された桃は、選果場などへ持ち込まれます。



6月中旬、袋の上から適期を判断し、一つ一つ丁寧に収穫します。



5月中旬、一つ一つ手作業で袋掛けをします。

読んでみよう！

NEWS

岸和田市の小学校で先生をしていた足立 俊 さんが書いた昔話『桃と赤おに』に、包近の桃がでています。平成 28 年、テレビアニメ「ふるさと再生日本の昔ばなし」でも作品化されました。



『岸和田のむかし話』
岸和田市



『桃と赤おに』
足立俊/著 義文社

かねちかもせんかじょう
包近桃選果場
に行こう！

即売期間 6月中旬～8月中旬
即売時間 午後1時30分～4時頃まで
定休日 毎週土曜日

選果場の前に設置された
即売コーナーで、その日
にとれた桃が買えます！



朝から収穫された完熟桃が集められ、傷などがないか1つずついねいに確認した後、選果機で大きさ・形など等級別に分けて箱づめされ、市内や大阪の市場にその日のうちに出荷されます。



糖度が世界ギネス記録に認定された！

マルヤファームの松本さんに聞きました！

Q

世界ギネス記録挑戦のきっかけはなんですか？ 松本隆弘さん

A

建造物解体の仕事をしていましたが、結婚を機に家業の農家を継ぎました。市場に出荷するだけでは生活が苦しく、農業をやめようか悩んでいた時に、肥料設計の師匠と出会い、指導を受け、糖度 20 度を超える桃ができました。通常ありえない糖度だと周囲から驚かれ、ギネスへの挑戦を試みました。まずは文献探しから始めました。ルール作り、ルールを実践してくれる機関探しに 1 年、糖度の基準値を超すのに 1 年、3 年目でようやく成功し、認定証をもらいました。農業を数値で示せたことが大きいですね。



Q

子どもたちへメッセージをお願いします。

A

前例がない大変さはありませんでしたが、桃が有名になって売れたら農業を継いでくれる後継者が増えるという思いで頑張りました。その結果、テレビや新聞で取り上げられ、有名レストランや百貨店向けにも販売されるようになり、どこにも負けない値段で売れるようになりました。目標に向けて絶対あきらめないことが大事です。

水なす

泉州地域を代表する野菜・水なす

《 歴史 》

なすの原産地はインドといわれており、日本への渡来は不明ですが、少なくとも千二百年以上前には栽培されていたとする記録があります。なすの栽培品種は170以上あり泉州地域特産の水なすもそのうちのひとつで、室町時代の書物に貝塚市の地名のついた「澤茄子」の記述や、泉佐野市には「日根野あずきに上之郷なす」ということわざが残っています。水なすは泉州の気候風土や食習慣、生活実態のなかから育成された品種と考えられ、水分が多くてやわらかく、あくが少なく独特の甘みを持つことから、生でも食べられるほどの優れた特性を持っています。

皮がやわらかく浅漬けにすると絶品と言われ、なにわ特産品に指定されています。



もっと知りたい！泉州水なす

Q 泉州水なすの特徴は？

皮、肉質ともに軟らかいのが特徴です。「水もしたたる」ぐらい水分が多いことから水なすといわれるようになりました。昔の人は農作業でのどが渴いたらこのなすを食べてのどの渴きをいやしたそうです。



よしゆき
原世志之さん

平成29年度「なにわ農業賞」を受賞。水なすの栽培のほかにも、農業者のネットワークづくりにも大きく貢献しています。

Q 作り方のコツは？

水なす作りは、葉かきと摘心作業で適度になすに光が当たるように仕上げないと、良いなすができません。そして水と肥料管理が大切です。「切らしてしまうと、つやのないナスが出来るから気をつけてね。」と原さん。水なす栽培のため土壌環境づくりの努力はおしみません。



Q 郷土料理「じゃこごうこ」ってどんな料理？

「じゃこ」とはえびじゃこ、「ごうこ」とは漬物のこと。水なすの古漬け（漬かりすぎて塩辛くなったもの）をえびじゃこと炊き上げた一品です。昔から家庭で作られてきたふるさとのおかずです。

作り方



- 1 古漬けの水なすを塩出しして一口大に切る。
- 2 一煮立ちさせただし汁に、胴だけにしたえびと一緒に煮る。
- 3 しょうゆ、みりん、砂糖で味を調える。

にんじん

いろど あざ ほま 彩り鮮やかで誉れ高いにんじん

あやほまれ 彩 誉 は、平成 10 年に岸和田市内で開発されたにんじん

の品種で、2万回の交配の結果、生まれました。岸和田市は、

もともとにんじんの産地ではありませんが、彩 誉の品質に注目し、市の新たな特産とするため、『きしわだ発彩 誉』としてブランド化に向けた取り組みを進めています。糖度がとくに増す冬期の 12 月～2月にしか収穫されない稀少なにんじんです。



彩 誉を支える
みなさんに
聞いてみました！



こんぶ 昆布屋の三代目として

日々努力精進しています。日本古来の健康食品「昆布」ですが、食生活の多様化で生産量、消費量は減少しています。「昆布」を次世代に残すべく、様々な商品を開発しています。

株式会社フジイシード
ふじいたかし 藤井敬士さん



にんじん嫌いだった子
に「このにんじんなら
食べられる。」と言って
もらえて嬉しいです。

彩 誉を開発！

彩 誉ブランド委員会会長！



株式会社鳥居商店
とりいたかし 鳥居敬史さん

彩 誉ブランド委員会は、農業者・加工業者・種 苗
会社・商工会議所・農協・行政など、さまざまな分
野から「チーム彩 誉きしわだ」を立ち上げ、『きしわ
だ発彩 誉』を特産品としてブランド化していこう
と、平成 26 年にスタートしました。あられやパン、
ドレッシングやにんじん塩昆布、にんじん染めタオ
ルまでさまざまな商品が開発されています。

岸和田に農場を作ってから彩 誉の開発に 17
年かかりました。色形がきれいということで売
れ始め、甘くておいしいという声が広がりました。種を安定供給させるまでが大変で、売り出
してから6年間、注文が来ても種が少ないとい
う状態が続きました。平成 18 年頃からよう
やく種がたくさんとれるようになりました。彩
誉は作るのに手間暇がかかりますが、今ではみな
さまからおいしいと言われてもらえて、苦労して
開発した甲斐がありました。

彩 誉は9月上旬に種まきをします。岸和田は9月
に台風が来ることが多いので、天候のタイミングを
見計らうのが大変です。収穫は、12月上旬から始
まります。暑い時期に種をまいて、冬まで彩 誉はぐ
んぐん育て大きくなります。冬の寒さにあうこと
で彩 誉は一段と甘さを増します。収穫が終わるのは
2月下旬なので、旬の彩 誉をぜひ食べてください。

生産頑張っています！

岸和田4Hクラブ
南 孝信さん



とても甘いにんじんなので食べてみてね！

日本では古代から現代まで長い歴史のなかで、森林や木を上手に利用してきました。森林を失わないように守る努力を続けてきました。

日本各地に木材を生産する林業地が誕生したのは豊臣秀吉の時代、16世紀といわれます。

江戸時代になると、木材は貴重品となり、このころから森林の保護や森林づくりにも力を入れるようになりました。

明治時代には、国や都道府県により特別に管理される保安林制度ができました。岸和田市でも、葛城山や神於山では、こうした保安林があります。保安林には、土砂の流出を防ぐためのものや、水源を養うもの、人の心身の健康増進に役立つものなどがあります。

林業はそんな山や森林を守り、生活を豊かにする木材を生産する営みです。

森林の持つ力

水を蓄え洪水を防ぐ

→ 山崩れを防ぐ

空気をきれいにする

→ 二酸化炭素を吸収する
(森林が元気でなくなると地球温暖化が進みます)

水をきれいにする

→ 生き物のすみかとなる
木材を生産する

→ 伝統文化を守る

豊かで元気な山や森林は、たくさんの生き物の命を育んでいます。そして、その山や森林を守ってきたのが林業です。今林業者数が激減し、山や森林を守る者がいなくなってきました。

山や森林を守ることは、都市や海を、すべての地域を守ることに繋がっています。

治山治水

治山とは、荒れている山を植林などで整備することで、治水とは、河川の氾濫や洪水などの災害を防ぎ、水をかんがいや発電などに利用することです。



間伐などの手入れがされた森林

岸和田市林業活性化協議会・森林組合

岸和田市林業活性化協議会は、岸和田市地域の森林管理・林業の活性化を目指し、大阪府森林組合が行う業務について話し合い、大阪府・岸和田市などと連携をしながら林業振興をはかるため、森林の所有者などで組織し活動を行っています。

森林組合は、森林の所有者が、森林の保全や林業に関わる事業を共同で行うために設ける団体で、協同組合の一種です。日本では森林組合法に基づいて設置されています。

NEWS

山滝中学校の学校林管理活動

大沢町の^{てんほうりんじ}転法輪寺から山道を進み、^{しゃめん}斜面を上ったところに山滝中学校の学校林があります。

終戦間もない頃に、「荒れ果てた郷土の山に木を植え、山を緑にすると共に、木が大きくなって^{ばっさい}伐採して売れたら中学校の教育のために使おう」と昭和 26 年に話が決まり、地元の方、PTA、3 年生でヒノキを^{しょくさい}植栽したことが始まりです。平成 7 年度までは PTA が中心となり、それ以降は 1 年生の体験活動として管理が行われてきました。^{しどう}指導するのは、学校ボランティアで山滝中学校の卒業生、岸和田市林業活性化協議会の会長でもある田中^{とよあき}豊秋さんです。



田中さんは、森林の管理は、山を守るだけではなく、^{やますそ}山裾の農地や町の暮らし、そして海を守ることに繋がることと考え、さまざまな岸和田市のボランティアや^{かんきょう}環境活動に協力しています。

^{こうのやま}神於山の自然再生

神於山は、^{あまご}雨乞いや、農業用の^{ひりょう}肥料、^{まき}薪を採取する山として大切にされてきましたが、時代の変化とともに人の手が入らなくなり、タケやツルがはびこる状況になっていました。平成 10 年に神於山の保全活動に取り組むプロジェクトに着



手することになり、平成 15 年に神於山で大阪府植^{しょくじゅ}樹祭が開催されたことを機に、地元町会やボランティア団体、農林漁業関係団体、企業や行政などの団体が集まって、「神於山保全活用推進協議会」を発足させ、神於山の保全再生に取り組んでいます。



豆知識

古代から私たちの先祖の人々にとって、神於山は神様のおられる山という名前のとおり、神様が自分たちの守っている地域をながめる山として、山そのものが^{すうはい}崇拜の対象となっていました。また神於山は、生命の^{こんげん}根源である水とも深い関係があり、昔、神於山に^{みなもと}源を発する春木川・天の川が水田耕作に利用できた唯一の流水であったことから大切にされていました。

岸和田の漁業



岸和田の魚を全国へ 都会の漁師たちの挑戦

大阪湾は、古くから「茅渚の海」と呼ばれ、チヌ（クロダイ）をはじめイワシ類、エビ類、カニ類などの「海の幸」に恵まれた豊かな海で、「魚庭の海」とも言われています。

今からおおよそ50年前までは、私たちが住んでいる岸和田の浜は、遠浅の海岸線が続いていたので、地引網や巾着網で獲れるイワシは、煮干しや干鰯（乾燥肥料として用いる）などに加工されていました。また底物（海底に棲む魚介類）をとる石げた（漁具の名前）網の打瀬網漁（底びき網漁）も消費地大阪を控えとても盛んでした。

昭和40年代の木材コンビナート、平成の関西空港・りんくうタウンの建設によって自然の砂浜がなくなりました。浜辺での操業はなくなりましたが、湾内の沖合で操業しています。

岸和田には、大阪府 鰹 巾着網 漁協、春木漁協、岸和田市漁協の3つの漁業組合があります。それぞれ漁法や魚種の違いがありますが、漁獲高は、大阪府では、断然トップの位置を占めています。特に鰹巾着網漁協は、大阪府の漁獲高の約80%を占めています。

いわし きんちゃくあみ
鰹 巾着網
漁業
協同組合

イカナゴ新子・・・2月～3月
イワシシラス・・・4月～12月

漁法・魚種
を知ろう

船びき漁法（パッチ網漁法）

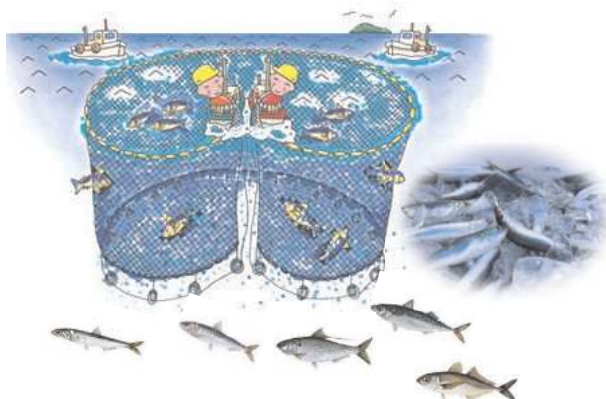


2隻の網船が魚群を抱え込むように
とあみ 投網し、平行に並んで一定時間ひいてあみめ
の細かい袋網に捕獲します。漁獲した魚
を袋網からうんはんせん
に袋網から運搬船に移し、港へ運びます。



祭りで履くパッチに似ているから
パッチ網漁法って呼ばれているよ！

巻き網漁（巾着網漁法）



イワシ類（マイワシ、カタクチイワシ）・アジ類
サバ類（真サバ、ゴマサバ）・コノシロなど

網を操る船が2隻、魚群を探す船、獲った魚を運ぶ
船など5隻ほどの船団を組んで操業し、大阪湾では
最も規模の大きい漁業です。魚の群れを発見すると、
長さ約1000mの巨大な網で包囲した後、網の裾を
しぼり込んで魚の退路を遮断します。この後、網をた
ぐり寄せ、漁獲した魚をフィッシュポンプでうんはんせん
に移し港へ運び水揚げします。

岸和田の^{いわしきんちやくあみ}鰯巾着網漁協では、船びき漁法と巾着網漁法を^{りんきおうへん}臨機応変に使い分けています。シラスが多い時は船びき網、イワシが多い時は巾着網漁法で^{そうぎょう}操業しています。

この巾着網漁法は、大阪湾では、大正時代から続く漁法ですが、^{ぎゃくくりょう}漁獲量は、その年の自然に左右されやすく、^と獲れ過ぎると^{ねくす}値崩れを起こし、^{にそくさんもん}二束三文になり生計がなり立ちません。そんな中でこの鰯巾着網漁協は、関西空港に近いという利便性を生かして、東京方面やその他の^{はんろ}販路拡大のため、魚の^{いど}流通革命に挑んでいます。

魚の流通革命を目指して

大阪で朝とれたイワシは^{ただ}直ちに関西空港から羽田空港へ、当日の昼には^{なかがいにな}仲買人の手にわたり、^{つきじ}築地市場を通して、夕方には東京の^{いんしよく}飲食経営者へ届きます。「大阪湾には流れ込む川が多く、魚が^{えさ}育つ餌が豊富なので、^{あぶら}脂が乗っておいしい。」と^{くち}口コミで広がり、東京方面ではマイワシが^{ひょうばん}評判になっています。

また、^{れいとう}冷凍、^{れいぞう}冷蔵設備が良くなって、^と獲ってすぐに冷凍するため^{せんと}鮮度が保てるので、中国や東南アジアからの大量注文にも^{こた}応えることができます。このような水産会社のような組織を作り上げた^{いわしきんちやくあみ}鰯巾着網漁協は、日本で第2の都市大阪を^{ひか}控え、消費者に近い「都会の漁師」の組合です。魚の商品価値を上げ、自分たちの^{ほこ}獲る魚の味と品質に^{ほこ}誇りを持って、大阪の漁業を盛り上げていく挑戦は、これからも続くのです。

^{いわしきんちやくあみ}鰯巾着網漁業協同組合長の
岡さんに聞きました！

Q どのような取り組みをしているのでしょうか？

A 1年の始まりは、「イカナゴ新子漁」から。毎年2月下旬、春を告げるイカナゴの新子（^{ちぎよ}稚魚）漁が始まります。春一番のマゼ（^ふ南寄りの風）が吹いてきたら、大阪湾の海水温が上昇し、イカナゴの新子が^わ湧いてきます。^{かいきん}解禁日がやってくると、漁師たちは、1年間の^{ほうりょう}豊漁や安全を願いながら、漁場へむかいます。4月からは、イカナゴの^{ほこ}保護のため、イワシの稚魚であるシラス漁へと^と獲る魚種を^か換えます。シラス漁は12月の中頃まで続けられます。

Q 何人ぐらいの人が働いているのですか？

A ^{ほかく}捕獲してきたものの^{しんせん}新鮮さを保つために、^{れいぞう}冷蔵施設や、^{れいとう}冷凍施設、それにシラスの加工所を持って^{すばや}素早く対応しています。漁場に出る漁師は110人、さらに陸上の施設で^{たすさ}さまざまな作業に携わっている^{じゅうぎょういん}従業員が150人以上もいます。

^{しょうひしゃ}消費者のニーズに合わせて、新鮮なものをおいしく食べてもらおうと工夫しています。



岡 修さん



岸和田市漁協
・春木漁協

漁法・魚種
を知ろう

エビ・カニ・シャコ・
カレイなどの底物類

漁具は、鉄の爪のついた鉄枠に袋状の網を取り付け、鉄枠の両端には大きな石を取り付けています。この石げた3～5丁をワイヤーロープで漁船の張り出し棒にかけ、海底をひいて、爪で海底の砂や泥をかき、魚介類を袋網の中に取り込んで漁獲します。

底びき網漁業(石げた網)



底びき網漁業(板びき網)

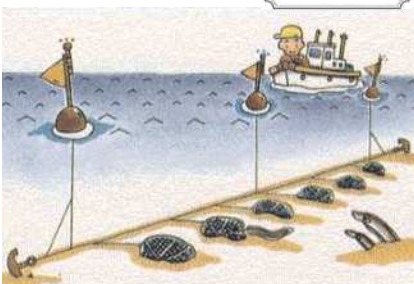
スズキ・アナゴ・
マアジなど

2本のロープに結び付けられた開口板が特徴で、網を大きく開かせる役割をしています。網の口の下部に沈子(しんし)が取り付けられており、この網で海底をひいて操業(そうぎよう)します。



あなご籠漁業

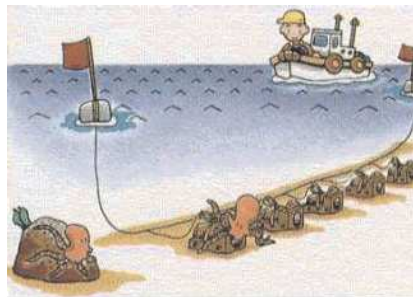
アナゴ



ねずみ取りの籠を大きくしたような網の籠を300個ほど積み込んで漁場に行き、イワシなどの餌を入れた網の籠を網に結びつけて海底に沈めます。操業は夕方から夜間に行われます。

たこつぼ漁業

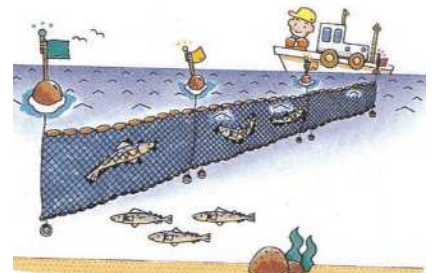
たこ



海底の岩礁の割れ目や穴の中にひそむようにして生活しているタコの習性を利用したのがたこつぼ漁業です。50～100個ほどを海底に沈めます。

ながしあみ
流網漁業

サワラ・ツバスなど



さしあみ
刺網漁業

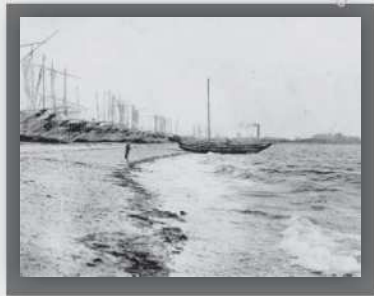
カサゴ・メバル・
カレイ類・カニ類など



魚が遊泳するところをさえぎるように、網を海底に張り、魚を網の目からませて獲ります。獲る魚の種類によって網目の大きさや網を張る深さが異なります。

網を錨などで固定せず、潮流、風力によって表・中層を流します。網を水中につるすために浮子や浮標を多く使用し、獲る魚の種類によって網目の大きさや網を流す水深が異なります。網の延長は、長いもので、3kmにもおよび、夜は灯火をつけて網の位置を示します。

昔の様子を見てみよう！



岸和田南部の海岸

漁船が砂浜にひき上げられています。



操業中の打瀬船（明治41年頃）



煮干しの風景

戦前戦後の岸和田の海岸は鱚の煮干しで埋めつくされていました。

げんろく
元禄12年（1699）、春木浦では漁船が13艘、岸和田浦では121艘あり、年を追うごとに増え、浜周辺では魚や加工品を扱う商人が数多くいました。

食べてみよう！
作ってみよう！

ごよりと大豆の煮物

大豆を一晩水につけてやわらかくし、ごよりと炊いたもので、砂糖、しょうゆで味付けする。

ごよりは、ねぶと（天竺鯛）、はぜ、じゃこ（小エビ）などの雑魚の頭をとり、水洗いしてよく乾燥させたもののことです。



だんじり祭りにはたくさん出荷されるよ！

わたりがにの二杯酢

塩を入れた熱湯でゆでて二杯酢で食べる。10月から11月にかけて身がひきしまり、最高においしい。



昔は子どものおやつだったんだって！

しゃこ

しゃこの旬は、4月から5月で、鍋の底に水、しょうゆ、塩を入れ沸騰したときにしゃこを入れて炊く。



生シラスでも釜揚げシラスでもおいしいよ！

シラス 丼

シラスの旬は春と秋。熱いごはんにしラス・大葉・青ネギ・卵の黄身などをのせ、だし醤油をかける。



まだまだあるよ！おいしい魚！



がっちょのから揚げ



アナゴの天ぷら



泉だこ®



シタピラメのムニエル



イカナゴのくぎ煮



スズキのポワレ

見て、触って
体験しよう！



きしわだ自然資料館

ちりめんモンスター体験

じぞうはま
地蔵浜みなとマルシェ

毎週日曜日・9時から15時



チリメンジャコにまじっている小さな生き物を探してみよう。きしわだ自然資料館では、大阪湾の海の環境や、生物の多様性を学べるさまざまなイベントを開催しています。

読んでみよう！



『チリメン
モンスターを
さがせ！』
偕成社



『チリメンモンスターのひみつ
—さぐれ！海の生き物のくらし』



「きんちゃく家」

大阪産の新鮮な魚が安く買えます。手軽に食べられる海鮮バーガーや、大阪産シーフード料理などが人気です。海を見ながらバーベキューができる場所もあり、不定期にイベントも開催しています。近くの「きんちゃく家」は、シラス丼が人気です。

昔の記録に「紡績糸、煉瓦石、白木綿、竹簾、綿ネール等で近年ますます盛んになり職工数千人が日夜業務に従事し・・・」とあります。

特に綿織物業については、明治16年で耕作地に対する綿作率が7.9%で綿作が盛んな地域とは言えませんが、幕末の春木村では50%、真上・八田・神須屋でも45%など、平坦部の村では高い傾向にありました。明治になり農家の副業として女性が、「紡績機織」など綿業に携わることが多くありました。明治21年の調査では農家戸数5,032で、従業員数は6,664あり、1戸に1人以上の女子が綿業に携わっていたことになります。家庭で織り上がった製品を商人が買い取りにくるという方式でしたが、商人の競争が生まれたため、商人が織機を設置し女工を通勤させる形に変化して、近代的紡績工場につながっていきました。



なぜ泉州で紡績業が栄えたの？

大阪周辺は江戸期を通じて綿花の栽培が盛んでした。なかでも河内や泉州地域は日本有数の綿花生産地になりました。

明治以降、日本の工業化が進み、紡織の機械技術も海外から取り入れられます。それにともない、綿花も大量に輸入されるようになり、国内の綿花栽培は衰退していきました。

河内地方は、綿花の輸入に抵抗し機械化が遅れたため衰退していましたが、早くから工場制手工業を導入してきた和泉地方は、いち早く工業化への転換に成功しました。その拠点のひとつが、江戸期を通じて泉南の政治経済の中心であった岸和田でした。明治27年、寺田甚与茂の岸和田紡績株式会社創立に始まり、次々と紡績工場が生まれます。岸和田紡績株式会社は、日本有数の大企業に成長し、岸和田の近代化を推進しました。また、甚与茂の弟利吉も寺田紡績や寺田銀行などを開業し、岸和田の海岸付近や紀州街道沿いには寺田系列の企業や銀行が建ち並び、企業城下町のような様子でした。



News

頑張っています！岸和田木綿物語プロジェクト

地域の歴史・文化や産業を見直し、繊維産業の再生を図るため平成16年に発足。市民に綿の栽培を呼びかけながら、岸和田及び国内で採取された木綿を活用した商品の開発・製品づくりを、地域の繊維関連業者等で構成する「夢つむぎ会」を中心に推進し、毎年「木綿物語フェア」を開催しています。

また、平成23年に岸和田で開催した「第1回全国コットンサミット」は、その後も全国各地で継続して開催、平成29年は、包近の桃の花のつぼみを使って染色した新たな製品開発などに取り組んでいます。



鉄道の開通

南海電鉄

日本で最初の民間資本による鉄道で、阪堺鉄道として明治18年12月、難波から大和川間(7.6 km)を小型SLで初めて開通し、21年5月には難波から堺間が開通しました。その後、堺と和歌山を結ぶ鉄道を紀泉鉄道と紀阪鉄道が計画しましたが、両社が合併して28年に南海鉄道になりました。30年10月、まず堺から泉佐野間が開通しました。南海鉄道は翌年10月、阪堺鉄道の事業を譲り受け、36年3月には難波から和歌山市間が全線開通しました。

貨物は、鉄道が開通する前は荷車や和船による運搬が主流でしたが、徐々に鉄道での輸送に切り替えられています。明治32年、岸和田駅から出荷されたものとして紡績・鮮魚・塩乾魚・雑品が多く、その後、煉瓦製品と繊維製品が大きな割合を占めるようになります。南海鉄道が開業するとともに、旧城下町と紀州街道沿いの町屋群を取り囲むように、紡績関係の工場や工員寮が建ち並び始め、町は活気に満ちていきました。



第1号蒸気機関車

南海岸和田駅
(昭和3年頃)



JR阪和線

昭和5年6月、天王寺～和歌山(東和歌山)間に阪和電気鉄道が開通し、南海鉄道との間で激しい競争が展開されました。その後、南海鉄道は、15年に阪和電気鉄道を合併、南海山手線として営業、後に国有化され、現在はJR西日本が運行しています。



NEWS

東岸和田駅上下線高架完成！

平成29年10月22日、JR東岸和田駅の上下線が高架化されました。

新駅舎は、東口、西口どちらからも利用できるようになり、駅舎内のコンコースにはコンビニや飲食店もできました。

踏切が廃止になり、駅周辺道路の交通渋滞がほとんどなくなりました。



阪南港 (岸和田の港)

泉州一帯の大阪湾は水深が浅く良い港には恵まれなかった中で、岸和田港は改修を重ねて多くの荷物の運搬に貢献しました。大正5年の統計では、岸和田港に出入りする船は商船・漁船合わせて、汽船が3隻帆船が8,963隻で海運の中心を帆船が担っていました。

岸和田旧港は、寛政3年(1791)に古城川の河口を整備して造られ、文化14年(1817)、安政3年(1856)に大きく改修し、明治以降も毎年のように改修を重ねています。岸和田紡績が明治26年に港の近くで創業したこともあり、繊維産業を中心に商工業の港としての役割を担いました。昭和に入り大がかりな港湾の改修が計画され昭和13年に完成しますが、戦後の経済状況が大きく変化したため昭和22年に港湾施設の権利を

大阪府に譲って任せ、昭和28年から埋め立てに着手し29年に竣工、31年に新港(阪南港)が完成しました。さらに旧岸和田港も埋め立てられ旧港再開発として周辺を再整備し、マンション、商業施設、浪切ホールが建設されています。



浪切ホール

道路交通 の整備

岸和田の旧市街の骨格は江戸初期の城下町建設の時にできました。旧市街を中心に放射線状に道がありましたが、江戸時代以前の京都、大阪から紀州へ向かう主要な道は、内陸部を通る熊野街道(小栗街道)でした。岸和田藩岡部家と御三家の紀州徳川家の参勤交代路として、紀州街道が整備され、海沿いは多くの街道町が形成されました。

大八車や馬車の時代から自動車の時代に移り、道路の幅を広くする必要がありました。国道16号線と呼ばれていた紀州街道は狭い道幅を広げることが困難なため、改修されずに付け替えとなりました。新たに昭和16年に道路が整備され16号線となり、旧紀州街道は市道になります。16号線は昭和33年に26号線と改称され、さらに26号線も交通量の増加に対応できず、昭和41年、新たな幹線道路として第二阪和国道が計画決定され、昭和54年に全線開通。さらに、府道大阪臨海線や関西国際空港へのアクセス道路として臨海部に阪神高速4号湾岸線、山間部を通過して国道170号線(大阪外環状線)や阪和自動車道が整備され、さらに便利になっています。

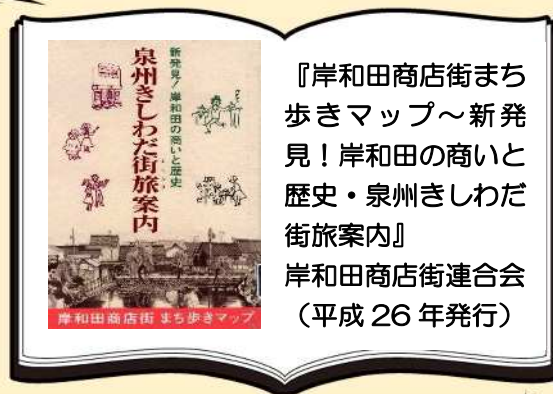
商店街

商業では、欄干橋を中心としたかじやまちや欄干橋商店街に老舗も集まり、泉州一体の買い物の中心的な存在でした。窯業・紡績などの産業の一大集積地となり、大正、昭和初期はたいへん賑わいました。工場が増えるとともに多くの商店が生まれ、娯楽のための演芸場や映画館も数多くありました。

商店街は、戦後になってますます発達し、景気がよく活気があり、昭和39年の統計では、市内に13の商店街と11の小売市場がありました。

現在、郊外型のショッピングセンターができたことにより商店数は減少していますが、11の商店街・商店会があり、それぞれのお店が「なくてはならない地域の専門店」をめざして頑張っています。

読んでみよう！



News

みんな day 参加どんチャカフェスタ

平成14年から南海本線岸和田駅・蛸地蔵

駅を中心とする6商店街と岸和田カンカンバイサイドモール周辺で、春と秋にスタンプラリー、大道芸、人形劇、ステージイベントなどを行っています。



世界恐慌後、帳簿経理が普及し、教育界では、岸和田市立実業補習学校を経て昭和10年商業高校、現在の岸和田市立産業高等学校に発展しました。



岸和田市立産業高校



商工業の歴史②～大正から太平洋戦争終戦まで

大正11年に大阪府下で3番目に市制施行できたのも産業の発展が大きな要因でした。特に工業の発展がめざましく、その中心は紡績業でした。昭和6年の世界恐慌の中で農工水産総額は、大正15年の3割に落ち込み、その後緩やかな回復を見せますが、震災や台風などの災害も続き、綿糸紡績業の盛衰が岸和田市に大きな影響を与えることになります。

昭和16年に始まった太平洋戦争が広がりを見せ、戦争による特需があったものの、岸和田市の経済を引っ張ってきた岸和田紡績は、国策に協力するという形で大日本紡績に吸収合併されることになり、昭和16年7月をもって岸和田紡績の名は消えました。同じように他の紡績会社やロープ産業も大きく再編成され、岸和田ゆかりの企業が次々と姿を消すことになります。繊維産業から機械や器具工業への転換も進められ、戦時下の統制経済の中で岸和田市の工業は大きく変わっていきました。

昭和20年に終戦を迎えましたが、軍需産業は根付かず、もともと地元で育っていた鉄管継手や電気器具、機械修理、紡績機械、ワイヤーロープなどは民需に変えて再生しました。

岸和田の特徴的な産業 ～こんなものも盛んに造っていました！

マニラロープ（関西製鋼会社）

海運業や鉄道・鉱山の発展に伴い、必需品であるロープ等の大部分を輸入に頼っていたため、明治45年寺田元之助らが発起人となり関西製鋼会社を設立しました。現在の（株）テザックワイヤーロープです。

鉛筆

明治27年、中村幸次郎が創業しました。小学校児童用が中心で輸出もしていました。大正時代には7社ほど製造していましたが、昭和30年ごろからシャープペンシルやボールペンの普及により岸和田での鉛筆製造は終わりを告げます。

眼鏡レンズ産業

岸和田のレンズ産業はガラスレンズ、特に乱視用レンズの生産が盛んでした。下松町・八阪町周辺に集まり、小規模経営の地主が多く参入して形成されました。現在も岸和田レンズ、日本レンズ、西田三レンズなどが立地しています。

竹木 簾

明治22年に坂上唯吉が創業。大正2年には50万枚の製造を記録しますが、輸出が大半でした。大正5年には35カ所で製造していますが、家庭内工業的なものでした。

屋根 瓦

大正初めに6カ所の小規模な製造所があり、瓦を盛んに製造していました。しかし瓦を焼くための煙による公害などの問題から姿を消しました。

商工業の歴史③～最近の産業～

太平洋戦争後は、モノ不足から来る国内の需要と朝鮮動乱による特別の需要で、再び紡績王国の道を歩み始めます。昭和30年代は、高度経済成長期で、右肩あがり成長していった時代です。その後、産業構造の変化から、再開発のために臨海部が埋め立てられ、新しい産業が興された反面、漁業が大きな打撃を受けます。平坦部でも住宅化が進み、都市化の傾向が著しくなり、専業農家が減って兼業化が進み、市外へ通勤する人も増加します。

戦後の財閥解体とも合わせて中小企業の重要性が高まるなか、劣悪な経済状況から抜け出すため、昭和23年に岸和田商工会議所が発足しました。当初は旧岸和田公会堂の中にあり、毎年、物価調査や商工まつりを行うなどし、また、当時の岸和田産業界の生命線である繊維と貿易の振興に尽くしました。

戦前戦後の岸和田の海岸一帯は大量に獲れる鰯の煮干しに埋め尽くされていました。昭和41年、岸和田市は独自に沿岸部を埋め立てて現在の大阪鉄工金属団地を建設、さらに同年、北隣の忠岡町にまたがって大阪木材コンビナートを建設し、産業構造の転換を図りました。

昭和45年、万国博覧会を頂点に景気は一気に後退、中国などの途上国の追い上げにあって泉州の繊維工業は再び厳しい時代を迎えます。東洋紡・日紡（ユニチカ）・帝国産業（テザック）などの大企業は撤退し、工場跡地は住宅や商業施設に姿を変えました。

近年、岸和田市では産業を再び活性化させるため、埋立造成の進む阪南2区（ちきりアイランド）や開発が進むゆめみヶ丘などへの企業誘致が進められています。

ちきりアイランド (阪南2区)



臨海部の産業用地・ちきりアイランド（阪南2区）

岸和田市の沖合に埋立地が造られ、産業用地として利用されているのはご存知ですか？

平成11年から事業が進められている「ちきりアイランド」では、海を埋立てて新たな土地が作られています。埋立てが完了すれば、全体で約142haの大きさの島になる予定です。

ちきりアイランドは、用途に応じてエリアが分けられています。企業が事業を行うための用地として、工場などのための製造業用地、物流倉庫などのための保管施設用地があります。埋立てが完了し、電気・ガス・水道・道路などのインフラの整備ができた用地から、順次企業が立地しており、たくさんの方が働いています。立地している企業の業種は様々で、機械を作る工場や化粧品などの化学製品を作る工場、金属製品を作る工場、冷凍食品を作る工場などがあります。物流倉庫へは、毎日たくさんのトラックが行き来しています。

製造業用地・保管施設用地以外では、平成19年から「岸和田市貝塚市クリーンセンター」が稼働し、岸和田市と貝塚市から排出されたゴミが処分されています。また、北側の海域には人口干潟が作られ、鳥や魚、貝などたくさんの生物が観測されています（一般の立ち入りは禁止）。埋立ては今後も引き続き行われ、船で運ばれる荷物を積み下ろしする埠頭や、自然と触れ合うことのできる緑地などが整備される予定です。



環境に配慮したゾーン

- 環境負荷を抑えるゾーン
- 産業と環境の調和を図るゾーン
- 水辺に親しめる環境を創るゾーン

清掃工場

環境を考えた最新鋭設備を備えた岸和田市貝塚市クリーンセンターです。



マリーナ用地

ロケーションを生かしたフィッシャーマンズワーフやヨットハーバーです。

干潟

海辺の動植物や鳥を育む生き物の保護地です。

西側緑地

木々を植えて島を波風から守ります。海を眺めながら緑の中の散歩等を楽しむことができます。

製造業用地

物流や産業を活性化させ、人々の暮らしを支える用地です。

埠頭用地

*モーダルシフトで環境に優しい物流を実現します。

保管施設用地

物流や産業を活性化させ、人々の暮らしを支える用地です。



*トラックや航空機による貨物輸送を船舶や鉄道に転換することをいい、省エネや地球温暖化防止などの効果を目指しています。

ゆめみヶ丘岸和田 (丘陵地区)



ゆめみヶ丘岸和田のまち・ひと・産業

ゆめみヶ丘岸和田の目指すまちの姿

岸和田市の^{きゅうりょう}丘陵部に位置する地域において、都市・農・自然が融合した^{ゆうこう}まちを目指した全国的にも例のない取り組みが進んでいます。

この特徴は地区全体約 159ha を都市的な利用、農的な利用、及び自然として活用していく地域に区分けし、それらがつながりを持てるようなまちにしていこうとあります。



元気・快適・生き
がいがある“まち”

活力・地域を輝かせ
る産業がある“まち”

自然環境がある
“まち”

■丘陵地区の3つのコンセプト

自然と都市、農空間が一体となった“まち”



平成27年に、地区の愛称が「ゆめみヶ丘岸和田」に決まりました。ロゴデザインには、豊かな自然（●）、活力あふれる都市（●）、水の恵み（●）をあらわしています。三つの丸が「Y（ゆめみヶ丘のゆ）」を形成し、その横には地区のシンボルである「フクロウ」が隠れています。

ゆめみヶ丘岸和田に関わる人びと

地域には、まちづくりを進め、将来にわたり地域の^{みりよく}魅力向上を目指す「ゆめみヶ丘岸和田まちづくり協議会」があります。

まちづくり協議会では、都市・農・自然に関する人びとが、より良いまちになるよう、ルールづくりや防犯への取り組み、イベント開催など、色々な取り組みを実施しています。



まちづくり協議会新聞



ゆめみヶ丘岸和田の産業

都市的 利用

ゆめみヶ丘岸和田の都市的な利用を進めるエリアの一部では、製造業関連の企業を中心とした誘致活動が進められており、地元雇用の拡大など、山手の産業拠点として期待されています。また、住宅や商店エリアとの住み分けを図り、良好な操業環境への配慮が行われています。

農的な 利用

岸和田市を代表する産業の一つである農業を支える基盤整備を行い、営農規模の拡大や効率化を促進するとともに、新規就農者への支援を通じ、「愛彩ランド」を起爆剤とした更なる強い農業を目指しています。

ゆめみヶ丘岸和田のこれから

魅力あるまちを実現するためには、道路、下水道や公園といった基盤整備とともに、人びとがいきいき働き、学び、暮らせるような取組みを進めていくことが大切です。

市とまちづくり協議会では、『岸和田グリーンビレッジ構想』を策定し、7つのプロジェクトを通じて、将来にわたり活気あるまちであり続けるよう取組みを進めています。

岸和田 Green Village 構想		スローライフ 実現プロジェクト
フードバレー 形成プロジェクト	竹資源活用 プロジェクト	高齢者ががやき プロジェクト
フクロウの森 再生プロジェクト	次世代のびのび プロジェクト	神於山からの 息吹プロジェクト



地区で巣立った
フクロウ



里山再生のための
植樹活動

NEWS

次世代に伝える活動

内畑町や山手の地域ではみかん栽培の土留めとしてお茶が栽培されておりかつては製茶工場もありました。

そういった地域の文化を体験し伝承していくよう、山滝小学校の児童とともにお茶栽培を行っています。

活動の様子

昔の茶畑



みんなが一緒に栄えていくといいね。



ぼくたちが
住める環境
も考えてね。



銀行

明治期に経済活動が活発になるとそれを支える銀行が次々と生まれています。明治 11 年に第五十一国立銀行（31 年に五十一銀行と改称^{かいしょう}）、明治 26 年に岸和田銀行（35 年に五十一銀行と合併）、明治 27 年には岸和田貯蓄銀行^{ちよちく}（大正 11 年には岸和田銀行と改称）が誕生、明治 30 年に和泉貯金銀行（大正 11 年に和泉銀行と改称）、明治 40 年に寺田銀行が誕生し岸和田の経済を支えました。昭和 15 年には岸和田銀行、和泉銀行、貝塚銀行、五十一銀行、寺田銀行の 5 行が合併して阪南銀行が誕生しますが、昭和 20 年に住友銀行と合併され岸和田に本店のある銀行は姿を消します。その後昭和 26 年に岸和田市に本店を持つ泉州銀行が新たに設立されています。

中小企業を対象にした金融機関^{きんゆう}としては、大正 7 年に岸和田信用組合が設立され、その他にも春木信用組合、相互貯蓄銀行、近畿無尽株式会社、日本相互貯蓄銀行、不動銀行などがありました。

写真で見よう！

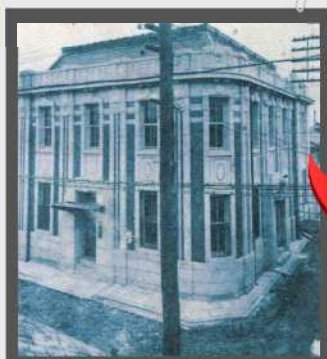
現在は
自然資料館！



第五十一銀行



寺田銀行



四十三銀行岸和田支店

現在は成協信用組合
岸和田支店！



旧和泉銀行



旧交野無尽金融岸和田支店
（現在の近畿大阪銀行）



泉州銀行本店
（現在の池田泉州銀行）



旧岸和田貯蓄銀行
（現在の岸和田中央会館）

泉州卸商業団地

戦後、食料物資の流通を円滑に行うため総合卸売市場が昭和25年に開場し、その後岸和田魚市場と岸和田水産市場ができて総合市場として大きな働きをしましたが、昭和37年に民営化されました。この卸売市場や旧国道26号線沿いに大きな卸売商店が建てられ問屋街を形成するようになりました。

しかし、旧市街地の並松町・沼町・五軒屋町などに集中していたため交通事情も悪く店舗が古くなり、倉庫と分かれているなどの不便があったため、昭和42年に泉州卸商業団地協同組合が発足しました。

昭和48年に第二阪和（国道26号線）と府道岸和田港塔原線、JR阪和線に囲まれた土地に泉州卸団地が完成、青果・鮮魚の卸売り並びに一般食品・繊維製品・包装資材・機械器具・建築資材等の卸売業者53企業が加入しスタートしました。現在は37企業が加入しています。



泉州卸商業団地昔と今

泉州卸商業団地協同

組合は平成29年、創立50周年を迎えました。JR東岸和田駅の高架化でより便利になることから、利用しやすい環境づくりを進めています。



NEWS

岸和田の自慢がここにある！岸和田ブランド

平成22年度より市内で生産・製造・加工された優れた産品を「岸和田ブランド」として認定し、情報発信や販売促進を推進する事業を行うことで、岸和田市の知名度向上と地域経済の活性化をめざしています。



第1回

「だんぢり」

「だんぢりまんじゅう（餡・クリーム）」

「大阪泉州桐筆等」

「泉州水なす（A品に限る）」

「包近の桃（化粧深箱に限る）」



第5回

「岸和田型バッチ（股引）」

第6回

「ピュアウォーマー」

「登録銘菓 八陣の庭」



第7回

「彩誉人参ドレッシング」

「しらすちりめん（太白）」

「クイーンオニオン®」



第8回

「MARENCO

（マレンコ）の

キルティング製アウター」

「もも糍（桃の甘酒）」



第2回

「玉時雨」

「純米大吟醸 三輪福 米の華」

「梅花むらさめ」

第3回

「Hana 塩昆布（バラ・カーネーション）」

「特上白味噌」

・米糍 赤味噌」



第4回

「水なすぬか漬『泉州久米田漬®』」

「水なす漬（ぬか漬）A級品」

「地車用車輪『組駒』」



村雨餅

泉州銘菓といえば「村雨餅（時雨）」

しばらく降ってやむ雨のことを「時雨」または「村雨」といいます。

こぼさずに食べるのがむずかしく、不思議な食感をもつ泉州名物「村雨」。

餡に砂糖と米粉を混ぜて蒸しあげた素朴な和菓子は、江戸時代からの歴史があります。

名前の由来は、岸和田藩主岡部長住公とされています。手に取るとぽろぽろこぼれる様子をみて命名したそうです。地域やお店ごとに伝承があり、江戸時代に生まれたお菓子を今も多くのお店がいろいろな思いを込めて受け継いでいます。

小山梅花堂



ここでは、岸和田ブランドに認定されているお店の「時雨」を紹介します。

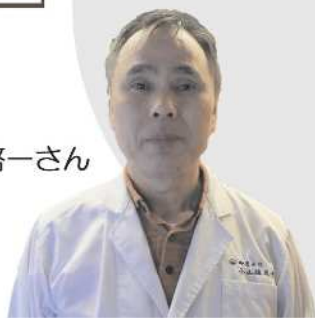
家の近くの和菓子屋さんでも探してみてね。

梅花むらさめ

創業は天保 10 年（1839）。

ちりばめた小豆は梅に見立てています。もちっとした食感が特徴です。昔からの配合を受け継ぎ、材料にもこだわりを持ち続けています。

小山啓一さん



岸和田風月堂



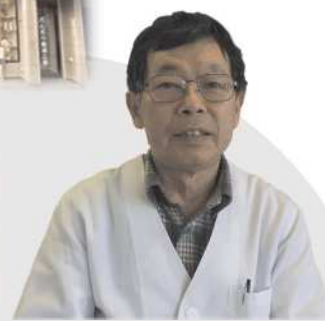
玉時雨

竹内由美さん

創業は明治 35 年。雨をイメージして甘納豆をちりばめています。しっとりとした舌ざわりが特徴です。安心安全を心がけ、一つ一つ丁寧に手作りしています。四季折々のお菓子にも力を入れています。



だんぢり屋製菓



土井康司さん

だんぢり

創業は昭和 21 年。甘みを少し控えたりとした中にもっちりした食感が特徴です。原材料にもこだわっています。

昔は竹で包装していましたが、工夫を重ね現在の包装になりました。

井坂酒造場

《 歴史 》

文政元年（1818）創業の稲葉町にある井坂酒造は、昔ながらの手作り製法で醸造しています。昔、家の古井戸から清水が湧き出て、その霊泉（不思議な効き目がある鉱泉）を活用し、清酒醸造を始めたそうです。

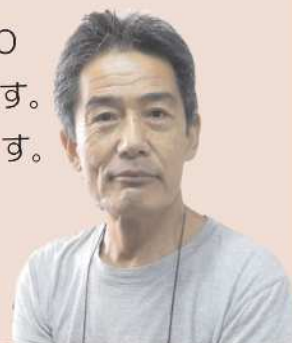


Q 酒造りの仕事について教えてください。

平成 29 年、黄綬褒章を受章！

A 酒造りは生きものを相手に作ります。酵母も菌も生きています。20～22 日ほどかけてタンクで発酵させるのですが、毎日動きが違います。元気なときとそうでないときがあり、心配でもあり楽しみでもあります。準備をし、麴を作り、1 タンク 1000 kg のもろみを約 17 タンク分作り、発酵させて酒を搾る。昔ながらの道具、製法で作りを続けて今があります。

井坂佳嗣さん



寺田酒造

《 歴史 》

文化 7 年（1810）創業の並松町にある寺田酒造は、創業時からある「元朝」を旧蔵元で販売しています。現在は販売のみとなっています。

Q 大切にしていることを教えてください。

A 昔から伝わる銘酒「元朝」・「篋」を守っていますが、時代の変化とともにお酒の流通形態も変わり、販売に工夫が必要になってきました。

伝統を守りながら、新しいことにも挑戦しています。地域の人に楽しんでお酒を呑んでもらいたいとの思いから、「元朝寄席」を開催したり午後 5 時から旧蔵元の中で立ち呑み屋を営業したりしています。地域の人に愛される酒屋であり続けたいと思っています。

寺田篤史さん



News

元朝立ち呑み部

お酒の良さを知って、楽しく呑んでほしいとの思いから旧蔵元の中で立ち飲み屋を営業しています。



銘酒「元朝」

田中家具製作所（荒木町）



江戸時代中期、日本で最初に桐筆笥が広まった大阪。その後泉州に広まりました。桐は湿気^{しっけ}の多いときには水分^{すいぶん}を吸い、乾燥^{かんそう}時には水分を出す性質があり、カビを防ぎ、虫^{むし}を寄せつけない防虫^{ぼうちゅう}効果もあります。火事の時には水を吸って燃えにくく、「身を焼いて中身^{うちみ}を救う」という衣服の保存に最適な性質を持っています。また、伸縮^{しんしゆく}や狂い^{くる}が少なく、長年使用しても再生により

新品同様になるなど、昔から「桐筆笥は一生もの」と言われています。

田中家具製作所は、大正 8 年に田中たんす製作所として初代 田中孝三郎^{そうぎょう}が創業しました。2代目の田中 稔^{みのる}が伝統技術を受け継ぎながら、技術や技法の向上に努め、大阪泉州桐筆笥を代表する製作所に発展させました。現在、田中家具製作所を支えているのは、3代目 田中由紀彦^{ゆきひこ}社長と伝統工芸士の田中美志樹^{よしき}さん兄弟です。

桐筆笥のここがスゴイ！

親から子、子から孫の代まで使える！



古い桐筆笥を修理、手直しすることを「洗い」といい、昔ながらのこだわった技法を用いた再生作業があります。

- 1 熱湯でそれまでの汚れをていねいに落とし、十分に乾燥^{かんそう}させます。
- 2 職人の手により本体の締め直し、欠けた部分^{ほしゅう けす}の補修、削り直しをします。
- 3 着色にもこだわり、美しい仕上げをします。

News

次世代に伝える取り組み

桐の素晴らしさを知ってもらうため、小学校や地域で「桐箱づくり体験講座」を出張で行っています。実際に触れてもらい、伝えることが大切だと考えています。



大正元年創業の大町「留河^{とめかわ}」の留河友造^{ともぞう}さんが、泉州桐筆笥を国の伝統工芸品に認定してもらうように尽力^{じんりょく}し、「大阪泉州桐筆笥製造協同組合」を設立しました。現在、組合は田中家具製作所内にあります。

職人技を 見てみよう！

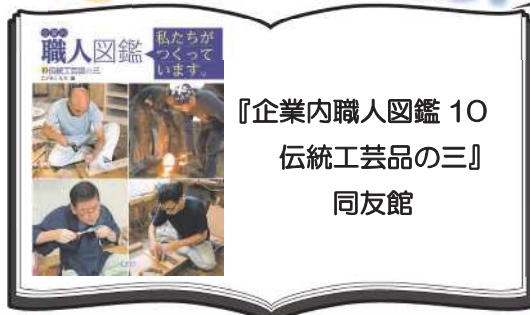
最初の桐材の吟味^{ぎんみ}から、最後の仕上げの「つや出し」まで、160 近い工程を必要とします。そして、そのほとんどが手作業で行われます。注文を受けてから完成するまでに 2 か月から 3 か月かかります。

材料へのこだわり



良質な桐材を原木で買付けをして、1 年半から 2 年屋外で雨をあてて天然自然乾燥させて作っています。

読んでみよう！



技へのこだわり



田中社長に聞きました！

Q 日本の伝統を守り続けることの大切さを教えてください。

A 小学生のころから家業の手伝いをしていました。職人としての修業時代^{しゅぎょう}は、技術を見て覚えるのが当たり前の世界で苦労しました。嘘^{うそ}をつかず、300 年前から受け継がれてきた作り方を守ってきました。外国からの安い製品^{せいひん}に目を向けず、コストが高く儲け^{もう}がなくても、本当に良いものだけを残していくようにという先代からの教えを今も守っています。お客様に良いものを長く使っていただきたいという思い一筋でやり続けていることが、信頼につながって今があると思っています。

Q 桐箆笥^{みりよく}の魅力を教えてください。

田中由紀彦さん

A 桐箆笥は昔の人が考えた最高の収納家具です。古い桐箆笥も再生できます。飽きずに愛着がわくものは触れてこそわかります。日本の四季^{あき}に適応^{てきおう}した日本人の知恵と工夫がつまったものが桐箆笥で、歳^{とし}をとればとるほど良さがわかります。世代を越えて受け継げる桐箆笥に多くの人が出会ってほしいです。



まつなみ がらす
松浪硝子工業株式会社（八阪町）



顕微鏡用ガラスは、病院や研究所、試験所など顕微鏡を用いるところに欠くことのできないものです。

江戸時代の弘化元年（1844）に、初代松浪藤右衛門が薄玻璃を素材にして合わせ鏡を作ったのが、松浪硝子工業の始まりです。3代目の定吉が研究を重ね、明治37年に顕微鏡用カバーガラス、スライドガラスの製造に成功しました。昭和23年、4代目定雄の時に現在の八阪町に新工場を建設し、松浪ガラス製造所から松浪硝子工業株式会社になりました。現在、松浪硝子工業を支えているのは5代目、松浪明社長です。

ライフ
サイエンス
事業

どんな製品を作っているの？



病院や研究所で使われる顕微鏡用のカバーガラス、スライドガラスです。その販売シェアは、日本の65%を占めており、明治37年の製造開始からナンバーワンの地位を維持し続けています。

近年、病理検査は機械化が進み、それに使われるガラス製品は、サイズの精密さや、表面の均一性がますます求められるようになり、日々、品質改善に向け、努力をしています。医師の病理検査は、検査結果を間違えると大変なことになります。そのため、正しい検査結果を導き出すため、コンピューターソフトを使い情報を管理する仕事もしています。

研究所では、薬の開発をするための細胞の培養研究がおこなわれています。そこにも松浪硝子工業の製品が使われています。

光・電子
事業

さまざまな精密なエレクトロニクス製品に松浪硝子工業のガラス製品が使われています。画像をデジタル信号に変えるための画像センサーという



電子部品に、カバーガラスや赤外線カットフィルターが使われています。画像センサーは、家庭で使われる一眼レフ用のカメラにも使われています。

また、カーナビ用のガラス、インターネットでやり取りされる膨大なデータを管理するデータセンターで使われる通信用部品でも松浪硝子工業のガラスが活躍しています。

現場を
見てみよう！

せい
精緻なガラスの表面を改質した
りコート材で補完するなど、ガラ
スの特性を高める技術の研究をし
ています。

研究開発部門



工場管理部門



設備投資で機械化が進んでいます。
機械化出来ない工程は、作業者が厳
しくチェックし、人と機械も一体で
作業しています。社員のほとんどは
品質検定の資格を持っているプロ
フェッショナルです。



松浪社長に聞きました！

松浪 明さん



Q 若いころの経験で、印象に残っていることを教えてください。

A 工場では、ガラス製造を原料から製品完成まで一貫作業で
行っていましたが、工程が複雑で生産性が上がらず、苦勞し
ていました。また、高熱での作業環境は従業員の健康にも良く
ないと考えていました。それで、原板を海外から輸入し、その板を加工する工程に改革
しました。一貫作業から、加工業に転身するという決断はつらく厳しいものでしたが、
この思い切った工場改革があって今があると考えています。

Q 江戸時代から続く会社を継続させる秘訣を教えてください。

A 一番苦しかった時期は終戦直後でした。お金も人もないゼロからのスタートでした。
海外輸出がほとんどの頃、変動為替相場制になり利益がない時期もありました。その頃、
アメリカから病院での検査技術が日本の医療機関に導入され、臨床検査が病院で行わ
れるようになり、事業が拡大していきました。時代の進化やお客様のニーズを理解し、
お客様目線で、新しい切り口で創造し続けることが大切だと考えています。

コンピューターの発展により世の中が変わっていきます。新しい世界を開くために何
をすべきか、進化する時代に対応していくにはどうあるべきか、従業員が5年、10年
先の明るい未来を思い描けることが大切だと考えています。明るく、楽しく、元気よく、
個人の利益追求ではなく、全員が、地域社会に貢献する会社を目指しています。



株式会社北海鉄工所（臨海町）



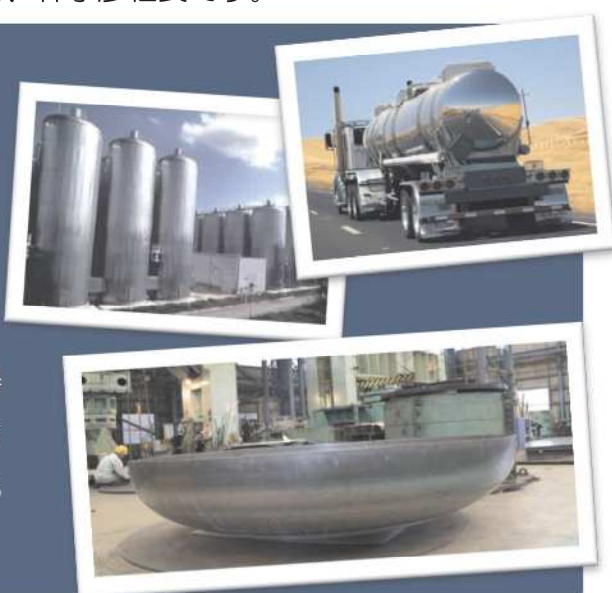
鏡板は、あらゆる産業製品の圧力容器設備機器に使用される必需品です。北海鉄工所は、昭和21年、戦後の激動の時代に林泰俊が大阪市西成区に林溶接工業所として創業したのが始まりです。溶接の技術が認められ、昭和27年には工場を確保、仕事も確実に増えていき、昭和30年、(株)北海鉄工所に改組しました。

初めは製缶業でした。鏡板は鏡板屋から取り寄せていましたが、質が悪い上に値段も高かったことから、「鏡板をわが社で製作する！」と宣言し、資金も技術もないゼロからのスタートで、世界にも類のない鏡板製造装置を3年がかりで製作しました。結果、加工時間は従来の30分の1になり、生産性は30倍になりました。品質は画一的になり、「受注後3日で納入」「価格は従来の50%」「品質保証」をお客様に約束し、「安心と信頼の北海の鏡板」の基礎ができました。以来、鏡板専門メーカーとしての地位を確立し、あらゆる材質・用途に適応した加工技術を開発、その高度な技術は宇宙開発や原子力などのテクノロジーの最先端分野に応えています。現在、北海鉄工所を支えているのは2代目、林孝彦社長です。

鏡板ってどういうもの？



「鏡板」は、各種プラントや圧力容器の端面に使用されている放物線曲線で鏡餅の形状に似ている特殊形状部材です。その使用領域は広く、石油精製、原子力発電、火力発電、宇宙ロケット、薬品、食品、パルプ、繊維など、あらゆる産業の圧力容器設備機器に使用される必需品です。使用法や目的に応じたさまざまなニーズがあります。小径のものから、最大15メートルにもおよぶ大きいものまで多種多様です。



①



②



③



岸和田市内でも
北海の技術がたくさん
見られるよ！
どこかわかるかな？



News

鉄人28号の巨大モニュメントも北海製！

平成21年、神戸市新長田の若松公園に巨大な鉄人28号モニュメントが約2年かけて完成しました。阪神淡路大震災からの復興シンボル、神戸の新たな観光スポットとして制作にかかわりました。約700枚のパーツを1枚1枚職人が手作業で加工しました。



読んでみよう！

てっここうぞう
鉄骨構造

直立時設定：18m（高さ15m30cm）

総重量：50t 基礎重量：150t



林社長に聞きました！

Q 鏡板の魅力を教えてください。

A 私たちの製造する鏡板は、一般的にはほとんど知られていない商品です。ところが、もし鏡板がなかったら、私たちの生活が成り立たないくらい重要な役割を果たしていて、社会のあらゆる分野で広く使用されています。この鏡板を安定供給できるように、私たちは常に技術の研さんと品質の向上に努めています。お客様にご満足いただくため、責任と誇りをもって仕事に取り組んでいます。鏡板の製造を通じて、社会に少しでも貢献できることに魅力を感じています。



林 孝彦さん

Q 会社を継続させる秘訣を教えてください。

A 会社で働くすべての人にとって、そこで働く意義を見出せるようにしなければなりません。それには社員が共感できる明確な会社の理念やポリシーが大切です。私たちは創業者の思いが込められた会社の方針があり、全社員の行動規範となっています。次に、全社員が自分の役割を果たし、目標を達成することが重要です。目標を掲げ、達成するための計画を立て、その計画がうまく進んでいるかどうかをチェックし、常により良い状態に改善する目標管理を行っています。さらに、お客様に喜んでいただける技術革新を重ね、サービス向上に努めています。これらを確実にやってきたことが、70余年、会社を継続させている秘訣だと考えています。

岸和田発見シリーズ第4作、「岸和田の産業～郷土の産業を知ろう～」はいかがでしたか。

私たちは岸和田に住んでいても、あるいは働きに來たり市内の学校に通ったりしていても、岸和田の多彩な産業について、農業や林業や漁業また商業や工業やサービス業などについて、案外知らないのではないのでしょうか。

ずっとずっと先人の方から、おじいさんやおばあさん、お父さんやお母さんの世代まで、連綿と続けてこられた産業もたくさんあります。

一方岸和田には、これら歴史ある産業にとどまらず、近年、市民の皆さんの創意工夫や努力で生まれた新しい産業も多様で元気です。この本でもいくつかは取り上げましたが、紙面の関係もあり多くは掲載できませんでした。

今後は、皆さんが図書館や学校図書室の本や資料で探るか、街に出かけて老舗の店舗や企業を調べ、きらっとひかる生產品や元気に働く生産者を発見してください。

岸和田の産業の過去や現在を知り見直すことで、未来の岸和田の産業各分野のあるべき姿を思い浮かべ、岸和田の発展に皆さんが貢献されることを期待しています。

この本の作成にあたり、忙しいなか現場取材や資料提供に快く応じていただいた各産業の各事業所の皆様、執筆や編集にご協力いただいた図書館ボランティアの皆様に感謝申し上げます。

平成 30 年 3 月

岸和田市立図書館長

玉井 良治



《岸和田市子ども向け郷土資料編集
委員会～岸和田の産業編～》

行 龍男
小藤 政子
万代 博史

《執筆・資料協力》

大阪府鰹巾着網漁業協同組合
岸和田市漁業協同組合
春木漁業協同組合
泉州卸商業団地協同組合
岸和田市農林水産課
岸和田市丘陵地区整備課
岸和田市環境課
岸和田市産業政策課
岸和田市高架事業・道路整備課
大阪府

《表紙》

藪内 博

《挿絵》

山本 志保美
深井 篤子

《参考文献》

『岸和田市史』
『岸和田要鑑』
『聞き書大阪の食事』
『大阪の漁業と暮らし』
『岸和田市農業協同組合二十年史』
『岸和田・貝塚今昔写真帖』
『泉南記要』
『南海鉄道案内』

《取材・資料協力》(掲載ページ順・敬称略)

大北寛(大北養鶏場)
谷口敏信(JA いずみの)
木下良三(岸和田市農業委員会)
花野眞典(くじらのペンギンハウス)
岸田次郎(チーゼル)
久禮広一郎(大阪府「農の匠」)
松本隆弘(マルヤファーム)
原世志之(岸和田農業研究クラブ連絡協議会)
藤井敬士(株式会社フジイシード)
鳥居敬史(株式会社鳥居商店)
南 孝信(岸和田4Hクラブ)
岡 修(鰹巾着網漁業協同組合)
木村元廣(夢つむぎ会)
小山啓一(小山梅花堂)
竹内由美(岸和田風月堂)
土井康司(だんぢり屋製菓)
井坂佳嗣(井坂酒造場)
寺田篤史(寺田酒造)
田中由紀彦(田中家具製作所)
松浪 明(松浪硝子工業株式会社)
林 孝彦(株式会社北海鉄工所)

岸和田の産業～郷土の産業を知ろう～

平成 30 年 3 月 31 日

編集 岸和田市子ども向け郷土資料編集委員会
～岸和田の産業編～

発行 岸和田市立図書館
〒596-0073 岸和田市岸城町 1 番 18 号