

# 流町

## 野堂北組新委員長就任!



野堂北組では西田裕光前委員長よりバトンを引き継ぎ、今年度より堺豊樹(50歳)が委員長に就任されています。問いかけに対し次のように語って下さいました。「わが町は200軒・まっすぐに」をモットーに、「魅せる祭り」に満たない町域であるが故、町衆の方々との関わりが深く、子どもの頃は近所のおっちゃんやおばちゃんに親同様に怒られた思い出が残り、強い絆で結ばれた町であります。これからも幾度となく世代交代が行われ、その魂は脈々と受け継がれ、「長く、速く、まっすぐに」をモットーに、「魅せる祭り」を上げていきます。



2025年7月13日撮影 流町提供

「みんなが楽しめる祭り」を目指しています。この度委員長を務めさせて頂くことになり、身の引き締まる思いです。長く受け継がれてきた伝統を大切にしながら、より一層盛り上がる祭りとなるよう皆様と力を合わせて取り組んで参ります。どうぞよろしくお願ひ申上致します。

# だんじり

2026年 5月号 奇数月1日発行



発行所 朝日新聞株小林新聞舗 だんじり新聞編集室 平野区流町1-4-1 TEL6790-0022 FAX6790-1822

## 21世紀型電器店

お得情報あり



アトム電器 平野流町店

### 「秋の家」が受賞!

個性的で魅力ある店舗を発掘し、幅広く発信することで商店街の活性化等を目指しています。第17回となる今回、南海商店街の「秋の家」(平野本町1-6-11 0679311010)が優秀賞を受賞しました。20年前には「大阪市優良店舗コンクール」で区長賞を受賞。2度目の栄冠に輝いた訳です。

「秋の家」はお好み焼き、鉄板焼きの店で、店主の高萩保志さんは長女の名前を「このみ」にする程の自稱「お好み焼きバカ」。そしてだんじりが大好きで、シャッターにも地車の獅噛み(大屋根前面の彫物)を、これは脊戸口町の昔の地車のもので、もう見る事ができないため貴重です。和モダンな店内はゆったりとしており、楽しいひと時を過ごせそう。平成元年6月創業以来おもしろいお好み焼きを焼き続け、地元の方に愛されてきたのが受賞の理由かもしれませぬ。皆さん是非一度ご来店下さい。

朝日新聞の読者にお届けしています! 発行部数1万部(創刊1983年)

# 昔の平野写真館 Vol.125



昭和59年、大念佛寺にて。馬場町だんじりが「昭和大修理」を行った時の写真。上はクレーンでトラックから大屋根が持ち上げられ、まさにだんじりに取り付けられようとしているところです。皆さん興味深げに見入っておられますね。左は修理が完了し、きれいに飾り付けられただんじりの前で記念撮影した時のものです。

(平野本町 今井さん提供)



### 平野郷 鉄板焼 つか本

今回紹介するのはサンアレイ平野本町通商店街を少し入った所の「つか本」です。店主の塚本博巳さんは生まれ育ったのは東住吉区で中野中学校卒業。現在一緒にお店を切り盛りされている2人の叔母さんと親戚が平野にいたため、子どもの頃から夏まつり見物をはじめ平野にはよく遊びに来ていたと。塚本さんは20歳の頃から30年以上ずっと飲食業に従事し、ジャンルも中華、和食、洋食と多岐に渡り、特にお好み焼きの某有名店では15年程働いていたそう。その後お好み焼きの深い平野で、得意なように決意。地元の方やまつり関係の方等にひいきにされてこられました。メニューはお好み焼き(税込700円)や生めんを使ったおそば焼き(700円)から鉄板で焼く「品料理」まで4、50種類。中でも定番の豚べい焼きや特製油かす玉(ねぎ・玉子のせ)、ねぎ焼き(すじコン入り)が人気。特に長年培ってきた腕を生かしたお好み焼きはおいしいと評判で、特別に調合した小麦粉を使っているそうです。その他、えびアボカドににくマヨ、えび貝柱塩バター、するめいかバターしよう油焼きそば等、ビュルによく合いそうな魅力的なメニューが揃っています。

店内は14、5人で満席となるため、人数が多い場合は予約した方が確かなようです。各種集まりの貸切もできます。どちらでも1週間前までに「お客さんと話をしながら、鉄板の上で焼くのが楽しい。今後ともマイペースでやっていこう」と思っています。」と塚本さん。皆さん是非、熱々のお好み焼きを食べに行ってみて下さい。

【営業時間】11時30分~14時(ランチ)、17時30分~21時。年中無休(年末までと元旦からも営業。日曜ランチのみ休み)

【問合せ】平野本町3-1-23 0677015971

店舗外観

ビス平野 エスリード平野本町 サンアレイ つか本

## 平野郷 鉄板焼 つか本



ボリューム満点ステーキ

