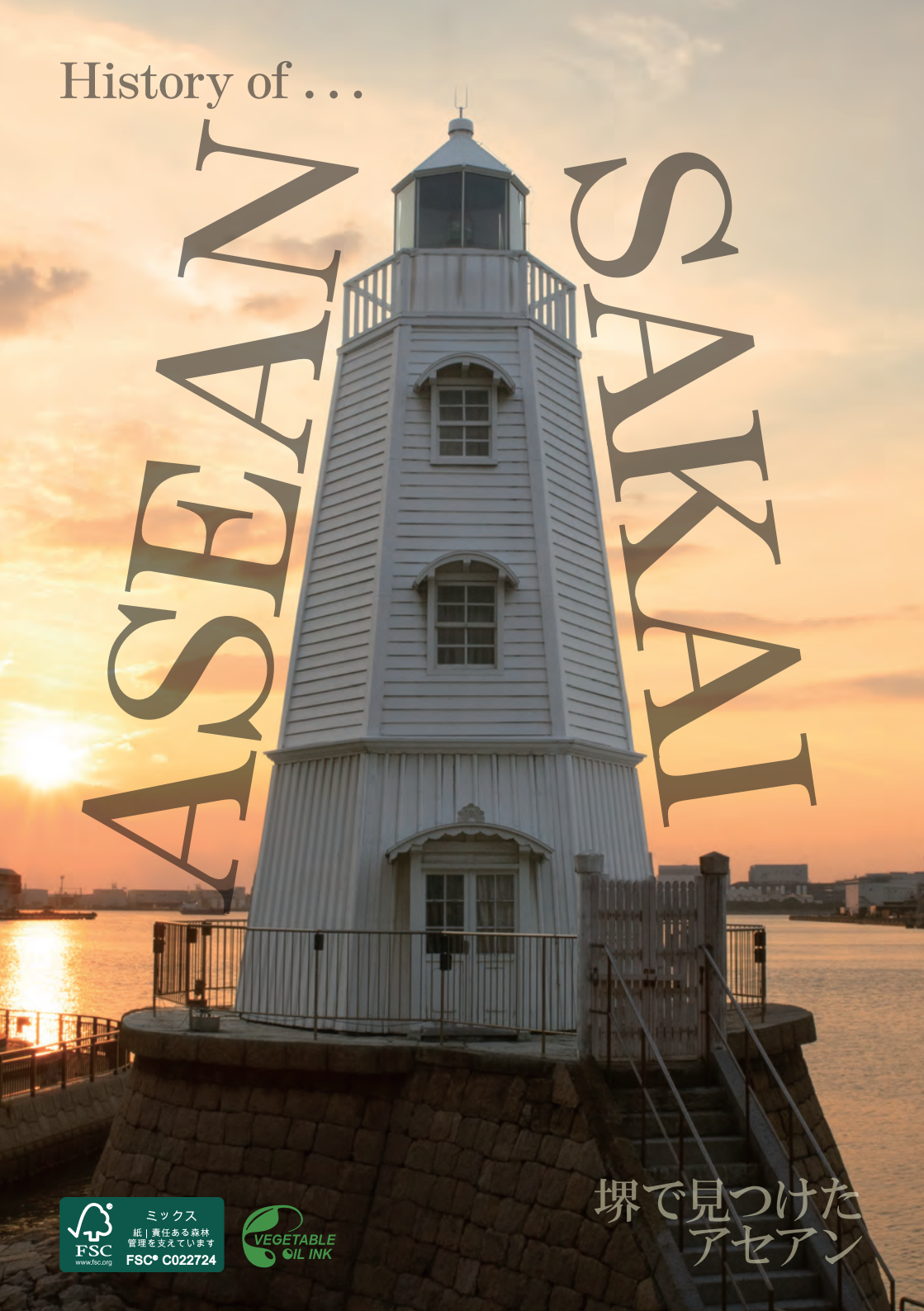


History of ...

ASEAN SAKAI



堺で見つけた
アセアン



あ、せや

アセアン

って

知っとる?



人も!
食も!
街も!
堺で



見つけた アセアン



#黄金のドーム

#アンコールワット

#島の数は世界5位

#癒しの国

#カラフルな観光スポット

#世界屈指の仏教遺跡

#セブ島

#マーライオン

#ランタンフェスティバル

#堺市の友好都市ダナン

ASEANって知ってる？



シュエダゴン・パゴダ
黄金の光を放つ仏塔です。



コムローイ祭り
水の精霊に感謝をするお祭りです。



アプサラダンス
優雅なる天女の舞が魅力です。



ワットシェントーン
世界遺産「ルアン・パバンの町」で最も美しく最も古い寺院の一つです。



コウ・ファン
大きな手で支えられる黄金の橋です。



ルソン島
豊臣秀吉も手にしたルソン壺の産地でした。

ASEAN エンブレム

青、赤、白、黄のエンブレムの色は、すべての ASEAN 加盟国の国章の主要な色です。青は平和と安定、赤は勇気とダイナミズム、白は純粋さ、黄色は繁栄を表しています。エンブレムの中央にあるパディ(※)は ASEAN 建国の父たちが願った「東南アジアのすべての国を含む ASEAN が友情と連帯で結ばれる」という夢を、丸は ASEAN の団結を象徴しています。

※パディ:イネの一種。

※ハッシュタグで表されたキーワードの文字の色は、地図における国ごとの色分けと対応しています。

基礎知識

設立目的

- (1) 域内における経済成長、社会・文化的発展の促進。
- (2) 地域における政治・経済的安定の確保。
- (3) 域内諸問題に関する協力。

アセアンのモットー

「一つのビジョン、一つのアイデンティティ、一つのコミュニティ」

アセアンの日

東南アジア諸国連合(ASEAN)は、1967年8月8日にタイのバンコクで設立されました。

マメ知識その①

シンガポールやマレーシアの国旗には三日月と星が描かれています。共通点は何でしょう？

イスラム教を国教とする国であることです。なぜなら、三日月と星はイスラム教を象徴するモチーフであるからです。



バトゥ洞窟
ヒンドゥー教の聖地の洞窟です。



マーライオン
「マー」はフランス語で海を意味します。



ボルネオ島のオランウータン
固有種であり、国の法律で保護されています。



スルタン・オマル・アリ・サイフディーン・モスク
池と石船との最高のコンビネーションです。

マメ知識その②

アセアン諸国ならではの気候の特徴は何でしょう？

天候が乾季と雨季で大きく異なることです。熱帯地域であるため、乾季には行けた場所がより封鎖されてしまうことがあります。雨量が多すぎて移動手段が舟になることもしばしばあるそうです。



ナシレマ
NASI LEMAK



ゼミ生の感想

ココナッツで炊いた甘いご飯に、唐辛子の効いた辛いサンバルがとてもよく合い、美味しかったです！特にご飯は炊いている最中から甘い香りが漂い、食欲をそそられました。サンバルは彩り用のおかずともよく合い、周りのおかずまで美味しく頂くことができました。



【ご飯の材料(1~2人前)】

米(長粒米が好ましい).....カップ1
玉ねぎ.....1個 薄切り
ココナッツミルク.....カップ1
水.....カップ1
塩.....少々

【サンバルの材料(唐辛子の風味の効いたソース)】

【材料A】

玉ねぎ.....1個 串切り
ニンニク.....1かけ
生姜.....1かけ 薄切り
水.....少々

【材料B】

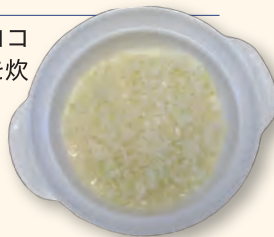
玉ねぎ.....1/2個 薄切り
唐辛子ペースト.....大さじ2
タマリンドジュース.....大さじ1
(レモン汁を代用してもおいしく作れます！)
塩.....少々
砂糖.....少々

【彩り用のおかず(お好みの量)】

ゆで卵
きゅうり 輪切り
ナッツ
ミニトマト
サニーレタス

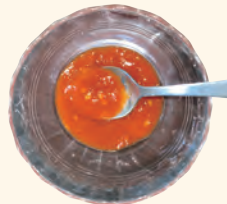
ご飯の準備

- ①米、玉ねぎ、生姜、ココナッツミルク、水、塩を炊飯器やお鍋に入れてご飯を炊く。



サンバルの作り方

- ①材料Aをブレンダーに入れ、滑らかになるまで混ぜる。
- ②鍋に油を入れて熱し、ブレンドした材料Aを香りが出るまで炒める。
- ③唐辛子ペーストを加えて炒める。
- ④材料Bのタマリンドジュース(レモン汁)、砂糖、塩、玉ねぎを加え、玉ねぎが柔らかくなるまで炒める。



盛り付け

- ①お皿の真ん中にご飯を盛り付け、その周りにサンバルと彩り用のおかずを並べたら、本場さながらのナシレマの完成！！

ゼミ生の感想

こんがりきつね色になるまで揚げるのがポイントです！今回は五香粉が手に入らず代わりにシナモンを使用して作ったので、甘い仕上がりになりました。個人的には、左ページで紹介したサンバルソースにつけて食べるのもおすすめです♪



ロバツ
LOH BAK



【フィリング(中に包む具材)】

豚ひき肉.....250g
ヒカマ.....75g
(ジャガイモ1/2個で代用できます！)
細かく刻んで水気を取っておく
ねぎ.....1/2本(みじん切り)
玉ねぎ.....1/2個(みじん切り)
にんにく.....2かけ(みじん切り)
卵.....1個

【フィリングの調味料】

オイスターソース.....大さじ2
砂糖.....少々
塩.....少々
こしょう.....少々
五香粉.....大さじ1
(カレー粉やシナモンで代用できます！)
ごま油.....大さじ1/2
コーンスターチ.....大さじ3/2

【フィリングを包むための皮】

腐竹皮.....10枚
(本来は「腐竹皮」を使用しますが、乾燥ゆばや春巻きの皮で代用可能です！)
揚げ物用油.....適量
(鍋に入れたときに深さが3~3.5cmになるくらい)

【付け合わせ(お好みで)】

レタス
ミニトマト

作り方

- ①ボウルにフィリングの材料と調味料を全て入れ、よくかき混ぜる。
- ②フィリングを30分間冷蔵庫で寝かせておく。
- ③皮でフィリングを春巻きと同じように棒状に包む。
- ④油を鍋に入れ、低温の状態から揚げ始め、きつね色になるまで待つ。
- ⑤強火に変え、少し揚げてから取り出す。(焦げないように気をつけてください！)
- ⑥付け合わせのレタスなどと一緒盛り付けて完成！！



作ってみました！

各国の定番レシピ



TSUNAGARU.SAHAI
レシピ動画はこちら！！

ASEANな料理店で聞きました!

プノンペン



ひらの こうへい
店主:平野 耕平さん

堺市に出店された
きっかけはありますか?

大学卒業後、とある会社の生産技術課に勤めとったんやけど、細かい仕事が終わんと思って辞めてん。それで、飲食関係のお店で見習いとして修行したんよ。そこから、固定観念をなくすこととか他人とは異なる着眼点を持つことの大切さをメニュー開発に活かしてやな、その後、地元の堺市でカンボジアの首都である「プノンペン」って名前で店を出したんよ。

料理でのこだわりは
ありますか?

食材の産地直送方式を徹底しとる。例えば、鹿児島産の豚肉、熊本県産のトマト、長野県・静岡県産のセロリ、青森県産のにんにくやな。あと、野菜は無農薬のものにこだわって、杓子菜については自家栽培、そして3年かけて作ったスパイシー麺とか食材1つ1つにこだわるとるな。

どんな人にお店を
おすすめしたいですか?

小学校高学年以上の人やな。というのも、鷹の爪が料理に入るとるから、子どもにはちょっと刺激がある味になっとるんよ。あくまで自分の考えやけども、子どもの成長には愛情と食べ物が大切やと思っとるから、大きくなって辛いものが食べられるようになってから来てほしい。

どのようなお客様が
いらっしゃいますか?

そうやな、韓国、中国、あとベトナムの人が多いな。アジア圏出身の人の口に合う味付けなんやと思う。それと、人づての口コミで来てくれるお客さんが多くて、お互いの家族関係を知っとるくらい仲がええんよ。



プノンペン

- 🕒 11:00-19:00
- 📅 第3水曜日・毎週木曜日
- 💰 1,000-2,000円
- 🏠 大阪府堺市堺区中之町西3-2-33
- 🚶 阪堺線宿院駅より徒歩5分、南海本線堺駅より徒歩10分
- ☎ 072-238-3287
- 📄 予約 不要
- 📄 クレカ 対応なし
- 📄 電子マネー 対応なし
- 📶 なし
- 🗣 言語 翻訳アプリで対応可能
- 📱 SNS HP (<http://www.punonpen.com/>)
Instagram (@punonpensoba)



プノンペン
Map



店内には今までに掲載された雑誌や出演されたメディアの紹介がずらり! さらに、たくさんの有名人がご来店されています。お写真も飾られていますので、どなたがいらっしゃったのかをぜひ見てみてください!



平野さんのおすすめメニュー

プノンペンそば 1,210円

あっさりした味付けに、野菜もたっぷりです。ボリューム満点でした!

プノンペンそば

食材から麺にわたるまで、お客様が口に作る物全てにこだわり、平野さんが3年かけて作り上げた「一度食べたならやめられん味」!

ヤキフタ	1,100円
ビール	550円
ドライゼロ	440円
ライス	220円



柔らかくて味もしっかりと付いていたので美味しかったです!

焼き豚

1日に2~3回ほど、平野さん自身が加工を行っているとのこと! ぜひプノンペンそばのトッピングに。

ASEANな料理店で聞きました!

タイ料理レストラン
シータイ



店主:シマル・シャヤナンさん

堺市にタイレストランを
出店したきっかけはありますか?

私自身はタイ出身なのですが、日本人の夫と結婚した際に来日し、それから24年間夫の出身地である堺市で生活しています。堺市でタイレストラン「シータイ」を始めたきっかけは、周辺にタイ料理レストランが無いので故郷の味を堺市の地域の人々にも味わってもらいたいという思いからでした。

読者の方に一言
いただけますか?

タイ料理が好きな方はもちろん、初心者の方もタイレストラン「シータイ」で是非体験してみてください。皆様のご来店を心よりお待ちしております。

料理でのこだわりは
ありますか?

レモングラス、カー、バイ・マクルーなどの本格的な食材を使用することにこだわっています。堺市にいながらまるでタイへ空間旅行したかのような気分になれること間違いなしです。また香草や野菜を沢山使用しているので、一度に沢山の栄養を摂取することができます。

堺市って
どんなところですか?

公共交通機関や商店街が充実していてとても便利です。街の雰囲気は落ち着いていて、心穏やかに過ごすことができます。また、来店される地域の方々もとても親切で、お客様とコミュニケーションを取ることをいつも楽しみにしています。



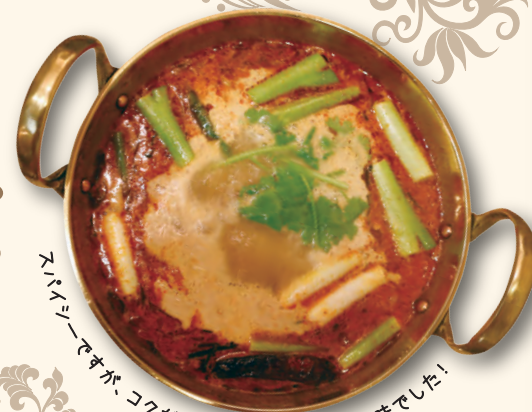
シマルさんの
おすすめ
メニュー



もちもちした麺とたくさんの具材の相性が抜群でした!

パッタイ

本格的ながらも優しい味で日本人の味覚に合うパッタイは、タイの焼きそばとして広くタイ国民に親しまれています。



スパイシーですが、コクがあってやみつきになるお味でした!

トムヤムクン

現地の材料を使用することにこだわったトムヤムクンは、一口食べただけでまるでタイにいるかのような気分。

シータイ

🕒 ランチ11:30-14:30
ディナー17:00-22:00

🗓 毎週月曜日

💰 ランチ1,210円~ ディナー3,000円~

🏠 大阪府堺市堺区南花田口町1-1-21 辻野ビル1F
南海高野線 堺東駅から徒歩5分

☎ 072-222-6766

📅 予約 可

🗳️ 決済 VISA, Master, JCB

📱 電子マネー 対応なし

📶 Wi-Fi 使用可

🗣️ 言語 日本語、タイ語

🌐 SNS HP(<https://srithai-sakai.jimdofree.com/>)
Instagram(@srithai_thairestaurant)

シータイ Map

地域内外から愛されているシータイは堺市で唯一の本格タイ料理レストラン。現地の味にこだわった料理はあなたをタイへと誘ってくれるでしょう。

いろいろな国の雑貨と衣料 RAKUDA

エキゾチックな衣料雑貨への想いをお聞かせください!

タイなどの、東南アジアへ出向いて買付けた雑貨や衣料を販売しています。私が好きなのは、刺繍が入っている民族衣装や、それをポーチやアクセサリーにしたリメイク品。すべて手作業でしてと思ったら本当にすごい!ここには売りたいと思うくらい、思い入れのある雑貨もたくさんあるなあ。モノであふれている時代やけど、「飽きたら捨てる」はもったいないなって思っていて、一つ一つ手作りの商品を大切にもらって、長く使い続けたいかな。ちょっとしたほつれや色ムラも味の1つやん?現地ではリメイク品なんかもたくさんあるし、販売してる。そんな日本とは違うアジアの現地の情勢や価値観、手作りにしている人たちの想いもお客さんに伝えられたらいいなあ。

パンフレットを読んでいる方々へメッセージをお願いします!

このお店に来てくれることで、旅行をした気分になったり、これから東南アジアを訪れるきっかけになったりしてもらえると嬉しいかな。私は活気や歴史があるこの堺市で多様なお客さんとながれるし、ただお客さんと世間話をするだけで繋がりが感じられて、居心地が良いと感じます。このお店は近所の人との交流の場にもなるかな。まずは気軽に話すことができれば嬉しいです!ぜひ旅や現地の話を聞きに来たり、相談事などもしに来てほしいなあ。



たにがき えりか
店主: 谷垣 恵利佳さん

11:30~19:00
水・日 野外出店や買い付け時
1,000~2,000円
南海本線堺駅より徒歩15分
阪堺電軌阪堺線花田口よりすぐ
大阪府堺市堺区車之町東1-1-12
072-222-3570

不要
VISA, Master, JCB, AMEX, Diners club, Discover, 銀聯
PayPay, au PAY, メルペイ, d払い, LINE Pay, 楽天ペイ
なし
翻訳アプリで対応可能
https://blog.goo.ne.jp/irokuni-rakuda

RAKUDA Map

営業時間 定休日 予算 アクセス 住所 電話番号 予約 クレジットカード 電子マネー Wi-Fi 言語サービス HP SNS SNS

私たちは井上ゼミです!

活動内容

私たちは、「堺-TSUNAGARUへアセアン プロジェクト」と題して、堺市国際部アセアン交流推進室と連携しながらパンフレットの作成やInstagramの運営をしています。より多くの方に堺市とアセアン諸国との交流の紹介や歴史・文化を国内外へ発信するために精一杯取り組んでいます。

私たちの想い

こんにちは! 関西大学外国語学部井上ゼミです。パンフレットはお楽しみいただいていますか? このパンフレットのコンセプトは、「繋がり」と「人」です。パンフレット制作を通じて堺市やアセアン諸国の素敵な方々と出会うことができ、感謝の気持ちでいっぱいです。このパンフレットやInstagramがみなさまの新しい繋がりのきっかけになりますように...

協力...

株式会社 小西印刷所
Rivet Design
リベットデザイン



関西大学

関西大学 外国語学部 井上ゼミ
井上典子 (教授)
古和咲紀 (ゼミ長)
岡野美穂 (副ゼミ長)
山田千晴 (副ゼミ長)
中塚妃佳琉 福間瑠賀
西井清乃 森本直
西塚彩奈 山野実穂

関西大学外国語学部井上ゼミ
公式Instagram
「つながるさかい」
パンフレットに入り
きらない情報をお
届けしています!



突撃! ASEANの大学生



Q1 今まで、どのような国際交流イベントに参加しましたか?

リエンさん: オンラインで、堺市とダナン市の文化交流イベントに参加しました。自分の大学について紹介したり、堺市の高校生の方々が歌を歌ってくれたりしました。

アリッサさん: 東京の大学の方との交流会に参加したことがあります。一緒に日本文化を体験しました。小規模ではありましたが、直接体験できたので良かったです。

リユーさん: オンラインで堺市の高校生の方々と交流を行いました。マレーシアの教育や文化を紹介する代わりに、堺市の高校生の方々にも堺市について紹介してもらいました。

Q2 堺市の文化で興味があることや体験してみたいことはありますか?

アリッサさん: 堺市の古墳に興味があり、一番行ってみたいところです。古墳の近くにある大仙公園にも行ってみたいです。あとは、さかい利晶の杜で茶の湯体験もしたいです。



リユーさん: 以前、日本の大学生の方と交流した際に染物のプレゼントをもらいました。そこから染物の存在を知ったので、色の付け方や作り方に興味があります。

リンさん: 堺市は茶道が有名ですね? です。機会があれば茶室に行って茶道を見学して、お茶を飲んでみたいです。

Q3 自国のことで堺市にアピールしたいことは何ですか?

リンさん: 私の故郷は中国の雲南です。雲南は堺市と同じく美味しいお茶が有名です。「花の都」と呼ばれているので、薔薇の茶やジャスミンティーのような花のお茶を知ってみたいです。

シャナーティップさん: ドリアンチップスです。生のドリアンは匂いがきついです。ドリアンチップスは匂いがしないので、非常に食べやすいです。タイでは人気のお土産品です。



エキさん: 「アヤム・ゴプレック (ayam geprek)」です。「ゴプレック」はインドネシア語で「潰す」という意味です。潰したチキンの上にサンバルという唐辛子ソースをかけて食べます。かなり辛いです。

ナックゴーンさん: クイツティアオ (ก๋วยเตี๋ยว) です。日本のラーメンのようなもので、麺の種類がたくさんあります。いつでも楽しめる料理です。そして、現地のタイ料理はかなり辛いので、旅行先で注文する際は注意してくださいね。(本当に辛いから!)

リユーさん: 「ロバツ (loh bak)」です。ペナン市でよく作られる料理で、旧正月やお祭りの際によく食べられる揚げ巻きのような料理です。(P.4にてレシピ掲載しています。)

Q5 堺市とアセアンに交流があることについてどう思いますか?

アリッサさん: 堺市とアセアンの交流があったからこそ、私たちと関西大学の学生さんたちが今このように話せています。このような交流を通じて堺市の文化をたくさん知りたいです。

エキさん: 堺市にとってもアセアンにとってもいい影響を与えていると思うので、もっと交流が盛んになればいいと思います。

ナックゴーンさん: お互いの文化を知れるいいきっかけになっていると思います。



ベトナムの民族衣装
"アオガイ"

アセアン諸国について深く理解し、その魅力を発信するために現地の大学生の方々にインタビューをさせていただきました。計47名、8人もの学生さんから素敵なお話を沢山伺いました。

Q4 よく食べる現地料理は何ですか?

コンさん: 「ミークワン (Mi Quang)」です。ダナン市では毎日食べられるほど人気の麺料理です。中には、お肉が入っていても美味しいですよ。



アセアン諸国と堺市を繋ぐ Q2

Q1 大裕鋼業株式会社について簡単に紹介をお願いします。

私たちは堺市に本社を置くコイルセンターで、鋼板の加工・販売を行っております。1958年に私の父、井上作雄が日本で大裕鋼業株式会社を設立し、現在92歳で会長を務めています。私は大裕鋼業株式会社の本社とベトナム子会社の社長を務めています。息子と娘の優子も会社とその発展を支えてきました。息子は日本で一緒に働き、娘はベトナムで働いています。現在、日本には3つの支店があり、ベトナムのビンズオン省には1つの子会社があります。私は主に日本の本社を統括しており、娘はベトナムでマネージャーとして約20名のベトナム人社員をまとめています。



優子さん

大裕鋼業株式会社
DAIYU STEEL VIETNAM
代表取締役社長
堺・アセアンウィーク
実行委員会 副委員長



大裕鋼業株式会社
公式HP



インタビューの際、
素敵なお土産を
いただきました。

井上 浩行さん
いのうえ ひろゆき
モットーは「気絶するように寝る」
1日を全力で過ごされるアクティブ
な方です！

ベトナムで起業する上で大変だったことは何ですか？

オフィスを持つだけでは日本で作った製品のサポートしかできず、事業を開始するまでに時間が掛かったことです。現地で商売をするためには、政府の認可を受けて現地法人を立ち上げる必要があったのです。運命の出会いかと思われた工場の買収にあたっては現地企業との交渉が難航し、毎月1週間から10日ベトナムに滞在していました。文化の違いから、互いに信用するのが難しかったことが理由の一つだと思います。



井上社長の娘の優子さんがベトナム語を学習するきっかけになったベトナム旅行での1枚です！現在ベトナムで働く優子さんは、人生に大きな影響を与える沢山の魅力をベトナムで見つけました。皆さん、素敵な笑顔です！

Q4 パンフレットを読んでいる方々へメッセージをお願いします！

井上社長：
「人生は一回」「なせばなる」「案ずるより産むが易し」「おっさんも大志を抱け」小さなことでもまずはチャレンジすることが大切です。そのときに失敗してしまっても、挑戦を積み上げていけば立ち上がっていただけます。困難にぶつかったときは何でも想定内だとポジティブに捉え、ゲームのステージをクリアする気持ちで壁を乗り越えていく楽しみを味わってください！私もまだまだ頑張ります！

優子さん：
「自分らしく」を大切に。私自身がそうであったように、好きで始めたことで成果が出ると自信になります。小さなことでも続けてみてください。

Q3 ベトナムの良いところ・好きなところをお聞かせください。

活気のあるところが魅力です。ベトナムへ行った際、決して裕福とは言えないけれども、それでも明るくポジティブなベトナムの人たちを見て元気をもらいました。家族を愛し、国を愛する国民性で、こちらが考えさせられることが多いです。また、食べる楽しみは無限にあります！今まで食べたことがないような食べ物に出会えますよ。

Q1 アセアン交流推進室について教えてください！

アセアン加盟国との国際交流及び国際協力に係る施策の企画や推進、友好都市ダナン市との交流事業を担っている部署です。また、アセアン交流推進室は堺・アセアンウィーク実行委員会の事務局として、毎年様々な事業を企画・運営しています。



堺市文化観光局国際部
アセアン交流推進室
草野 瑤さん
くさの りょう

取材時の同行を始め、パンフレット作成にあたりご尽力いただきました。いつもゼミ生に気さくに話しかけてくださる素敵なお方です！

Q3 草野さんにとって交流とは何ですか？

人生において必要不可欠なもので、どんな交流でも人生を彩るものだと考えています！仕事を通じて出会ったJICAの方と仲良くなることもありましたが、留学時に出会った友人との繋がりがずっと大切にしています。また、交流を通して価値観を狭めないようにすることの大切さを学びました。

Q4 パンフレットを読んでいる方々へメッセージをお願いします！

少し照れてしまいますが、ベトナムへ留学した時に会った友人に言われた、大切にしている言葉があります。「Friend one day, friend forever」です。日本語で言う一期一会に近いかもしれません。色んな所へ行って、色んな人と出会うことで、自分の価値観が形成されていくと思います。人生は一度きりなので、出合いを大切にしてほしいです。



ベトナム留学中にクラスメイトの皆さんとランチへ行かれた際のお写真です！当時、ベトナムの会社で日本人初のバイト生として日本語教師をされていたそうです！

Q2

今後、どのような役割を果たしていきたいですか？

堺市と何年にも渡り関係が続くような取り組みや新たなつながりを1つでも多く作っていきたいです！また、留学先のベトナムをはじめとした各国との架け橋になりたいですね。そして、行政だからこそできる仕事を通して全ての市民の方を支えていきたいです。

堺市アセアン交流推進室
Facebook



堺・アセアンウィーク
実行委員会
Facebook



堺市へのアクセス



角野晒染株式会社

生地仕入から晒の精練・染色・製品化まで行っています。手ぬぐいやストールなどの雪花絞り体験を1時間で体験出来ます。傘や浴衣用反物等バラエティー豊富に商品を展開しています！

【訪れる方へのメッセージ】

世界でたった1つの染物を作ってませんか？
大切な方を想いながら、色や模様を選ぶ時間を楽しんでください。

- Ⓜ 不定休(HPをご確認ください)
- 🕒 体験 てぬぐいコース1,650円(税込)
ガーゼストールコース3,300円(税込)
- 📍 大阪府堺市西区津久野町3-32-1
- ☎ 072-262-0425
- 📄 必要 (HPの申し込みフォーム、電話でご予約をお願いします。)
- 📱 VISA, Master, JCB, AMEX, Diners club, Discover, MUFG card, Nicos, DC
- 📱 PayPay, au PAY, メルペイ, d払い, ゆうちょPay
- 🌐 <https://kadono-taikenkobo.jp/>



ASEANと堺市の交流史

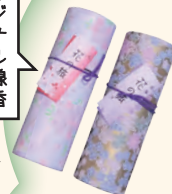
茶の湯ではアセアン諸国から渡来した陶磁器が使われていました！

また戦国時代には、一つの壺で一國ほどの価値があると言われた呂宋壺というものがありました。堺の伝説的貿易商人と呼ばれる呂宋助左衛門がフィリピンのロン島から持ち帰り、贈り物として渡したことがきっかけで、高く売れるようになったそうです。



SKT181地点出土
中国製褐釉四耳壺
資料提供
堺市文化財課

オリジナル線香
もできまーす！



お線香を製造している様子。

株式会社奥野晴明堂 ~享保元年(1716年)創業~ 香老舗

伝統を大切に、新しい挑戦を続けている線香の会社です。定番品はもちろん、ワインの香りや「星の囁き」など趣向を凝らした珍しい商品もあります。お気に入りの線香を見つけてみませんか？堺伝匠館やオンライン等で購入できます。

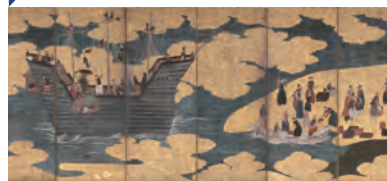
【訪れる方へのメッセージ】

伝統と革新を続け未来を創造する会社です！

- 🕒 9:00~17:00 (体験/見学は10:00~16:00)
- 📅 土曜・日曜・祝日
- 📄 商品 500円~10,000円
体験/見学 1,000円~ 5,000円
- 📍 大阪府堺市堺区市之町東6-2-15
072-232-0405
- 📄 必要 (オリジナル線香作り/工場見学は1週間前までに、電話またはHPのお問い合わせ(メールフォーム)でご予約をお願いします。)
- 📱 現金のみ
- 🌐 <https://www.jinkyu1716.com/japanese/>

1401年

日明貿易



南蛮屏風 堺市博物館蔵

日明貿易(勘合貿易)をきっかけに堺市は海外と接点を持ち、国際貿易都市となりました。海外との拠点となったことで、後に堺とASEAN諸国の関わりが生まれていきました。

16世紀末

朱印船貿易



朱吉船圖衝立(部分) 杭全神社蔵

朱印状を持った大名や堺などの商人が、東南アジアなどへ船を出して行った貿易です。また、日本から渡った人々の日本人町がアジア各地にできました。

16世紀

茶の湯文化



千利休像(部分)
堺市博物館蔵

堺で誕生した千利休は同じく堺に住む北海道陳、武野紹鷗に茶の湯を学びました。その後、わび茶のスタイルを大成させました。

2009年

堺・アセアンウィーク



マレーシアオンラインツアー〜ボルネオ島/バカ村へ行く〜市民の方々とアセアンからの参加者との相互理解と友好の推進を目的として開催しています。料理や言語に関する文化講座やフォトコンテストなどを実施しています。

2019年

ベトナムのダナン市と友好都市提携を結び



ベトナム ダナン市のロン橋(ドラゴン橋)

堺市は、ダナン市と2009年に「相互交流を促進するための確認書」を交わし、文化・教育経済などの分野で交流を重ねてきました。ダナン市との交流をさらに広範なものとし、両市の一層の発展と持続可能な社会構築のため、2019年に友好都市提携を結びました。

さかい利晶の杜

堺にゆかりのある千利休と与謝野晶子を通じて堺の歴史と文化を体験できるミュージアムです。堺になじみ深いお店が集まる「SAKAIマルシェ」やナイトミュージアムなど様々なイベントも開催しています！

千利休の茶室を想定復元したさかい待庵があり、茶道三千家の茶室が一堂に並ぶ！



- 🕒 9:00~18:00(茶の湯体験は10:00~17:00)
- 📅 第3火曜日(観光案内展示室、グッズショップは除く)、年末年始
- 📄 300円~1,000円程度
- 📍 大阪府堺市堺区宿院町西2-1-1
- ☎ 072-260-4386
- 📄 必要(当日でも空きがあれば体験可能)
HPの申し込みフォーム、電話、Eメールでご予約をお願いします。
- 📱 VISA, Master, JCB, AMEX, Diners Club, Discover, 銀聯
- 📱 交通系, iD, WAON, PayPay, QUICPay, LINE Pay
- 📧 risho@sakai-rishonomori.com
- 🌐 <https://www.sakai-rishonomori.com/>

【訪れる方へのメッセージ】

ぜひ茶の湯を体験してみませんか？
皆様様が落ち着くことのできる空間です。
ワクワクした気持ちを持ってきてください！



ベジタリアンやヴィーガン、セブアアレルギーの方も安心してご来館いただけます！

2008年12月

堺市役所に「アセアン交流推進室」を設置。

株式会社ナカニ

(注染手ぬぐい専門店 にじゆら ルクア大阪店)

堺市発祥の注染という技法を用いて染め上げた、彩り豊かな手ぬぐいをルクア大阪にて直営販売しています。店舗限定のデザインもあるので、自分にとってお気に入りの一枚、また大切な人へのプレゼントを、「にじゆら」で見つけてみてはいかがでしょうか。

【訪れる方へのメッセージ】

クリスマスやハロウィンなど、季節の柄まで取り揃えた、デザイン豊富な手ぬぐいであなたの暮らしを豊かにしてみませんか？

- 🕒 10:30~20:30
- 📅 不定休(ルクア大阪HPをご確認ください)
- 📄 1,700円~1,800円
- 📍 大阪府大阪市北区梅田3-1-3 ルクア大阪 9階(その他5店舗あり)
- ☎ 06-6151-1348
- 📄 不要
- 📱 不要
- 📱 はこちらをご確認ください ▶▶▶▶▶
- 📱 Instagram (@nijiyura_tenugui)



この工場で製造された手ぬぐいが注染手ぬぐい専門店にじゆらでお買い求めいただけます。

