

# 東教育財団だより

発行所  
公益財団法人  
東教育財団  
大阪市中央区南本町  
2丁目2番11号  
堺筋本町西尾ビル6階  
電話 06 (6262) 7363  
FAX 06 (6227) 8058  
発行責任者 北井 保行

## 恭賀新年

本年もよろしく  
お願い申し上げます



### 令和三年度の

### 助成事業を 募集します

東教育財団では、中央区内の学校教育及び社会教育の育成、並びに、地域文化の振興に寄与するため、学校教育活動、社会教育・生涯学習活動、並びに、地域文化・まちづくり活動に助成を行います。

令和三年度の助成事業の申請受付は、**二月九日(火)**から、**二月二十六日(金)**までです。

※なお、申請の事前相談は随時受付しています。

### 助成対象事業

#### ① 学校教育事業助成

中央区内の学校教育の充実・発展に寄与し、且つ、当該校園の独自性や特色を持つ事業

(参考事例)

- ◆ 地域の歴史、伝統、文化、産業等に関する調査・学習事業
- ◆ 右記の調査・学習によって作成した冊子等の発行事業
- ◆ 外国籍や外国にルーツのある幼児・児童・生徒への日本語等指導事業
- ◆ 姉妹校交流(異文化交流・共生)事業

- ◆ 伝統芸能(文楽、能等)鑑賞・学習・発表事業

- ◆ 校園内緑化等自然環境整備事業
- ◆ クラブ活動に必要な用具・資材の購入・貸与事業

- ◆ クラブ活動の地域交流事業

- ◆ (例:吹奏楽部が開催する地域コンサート)

- ◆ クラブ活動等における全国大会等への参加事業

- ◆ 校園周年記念事業(一〇周年等特別に実施する周年事業に限る)



「学校教育事業助成説明会」  
(11月9日 中央区地域コミュニティプラザで開催)

#### ② 社会教育・生涯学習事業助成

中央区内の社会教育や生涯学習の充実・発展に寄与する事業



「社会教育・生涯学習事業助成説明会」  
(11月10日 中央区地域コミュニティプラザで開催)

#### ③ 地域文化・まちづくり事業助成

中央区内の地域文化や東地区五地域のまちづくりの振興に寄与する事業

### 助成対象団体

#### ① 学校教育事業助成

中央区内に所在する公立の幼稚園、小学校及び中学校

#### ② 社会教育・生涯学習事業助成

社会教育・生涯学習の活動を行う社会教育団体及び生涯学習団体

③ 地域文化・まちづくり事業助成  
地域文化・まちづくり活動を行う団体



「地域文化事業助成説明会」

(11月11日 愛日会館で開催)

助成限度額

長引く超低金利政策が公益財団の運用収益減を招き、財政基盤を弱体化させている。

当財団も保有公債の満期償還に伴い運用収益の前年度比減のあった平成二十九・三十年度の二年に亘り助成額を減じた。

しかし、現下の超低金利状況からの脱却が見通せない中、令和元年十一月―地方債(額面二億円 利率一・五八%)、令和四年十二月―国債(額面三億円 利率一・四〇%)、令和七年六月―国債(額面十億円 利率一・九〇%)が満期償還となり、運用収益の大幅減収が見込まれ、これまで通り運用収益の減に応じ助成額を減じること将继续れば、財団の目的・事業の達成が不十分となり、公益財団法人として存続することの意義を問われることとなる。

そこで、令和二年度以降の助成事業については、当該年度の運用収益が減じても、対象事業・対象団体・助成基準の何れも、令和元年度と同様とすることとした。

助成事業の紹介

令和二年度に助成した事業で、既に実施報告書が提出されたものを一部紹介する。

当初計画通り実施できた事業も

あるが、コロナ禍の影響で、実施時期や実施手法を変更したものの、事業実施を取り止め所要物品の調達に変更したものの等がある。

「美術教室―基礎学習と体験学習」

〈当初計画通り実施〉



折り紙指導風景

大阪市シルバーアドバイザー連絡協議会では、中大江小・玉造小の低学年を対象に「美術教室」を開催し、美術の基礎学習ともの作りを体験学習することにより、自

由な発想を楽しみ、美的感覚、美術的思考力等を養った。  
(助成額 八万円)

「開平校下 ふれあい交流事業」

〈当初計画通り実施〉

開平校下東社会福祉協議会では、開平校下地域住民を対象に「ふれあい学習事業」と「野外活動事業」を実施し、開平校下地域単位としての組織づくりを図るとともに、地域の将来を担う人材の育成に役立つことを期待した。(助成額 一七万円)



(船場虎屋さんによる和菓子勉強会風景)

# 「たそがれコンサートWeek」

《実施手法を変更》



（ハープ演奏のライブコンサート風景）

北大江たそがれコンサート実行委員会では、毎年十月の一週間を「コンサートWeek」とし、地域周辺の事業所の自主開催によるライブコンサート等をリレー開催するとともに、地域コミュニティの核である北大江公園や八軒家浜船着場等で野外ライブコンサートを開催してきた。

今年、コロナ禍の影響で、自主開催のライブコンサートは定員を限定し、野外ライブコンサートは場所を予告せず街と空に向け願いを込めて演奏する形をとり、インター

ネットで配信された。

（助成額 一二万円）

## 「子供獅子教室」

《実施取止め・所要物品調達》

いくたま子供獅子保存会が開設する「子供獅子教室」では、地域の子供たちが自主的に獅子舞を学び、生國魂神社の夏祭りの巡行に参加して獅子舞を披露してきたが、コロナ禍で学校が休校となったため「子供獅子教室」は開設できず、生國魂神社の夏祭りの巡行も中止となった。

そこで、長年の使用で傷みが多く、絶対量が不足していた衣装の別染めの布地を制作することとした。

（助成額 一二万円）

## 助成事業の中止

令和二年度に助成した事業で、新型コロナウイルス感染症予防措置（不要不急の外出抑制、三密回避要請、イベント等の中止要請、各種施設の閉鎖等）により、実施を取り止め、助成金の辞退又は返還となったものを一部紹介する。

## 地域文化事業助成

### 「パソコンお絵かき教室」と科学実験もの作り」

認定NPO法人大阪府高齢者大 学校では、中大江幼・玉造幼の園児を対象に「パソコンお絵かき教室」を、中大江小・南大江小・玉造小の児童を対象に「科学実験教室」の開催を計画したが、コロナ禍で校園の休業が長引いたため中止。

（辞退額 一二万円）

### 「せんば鎮守の社

#### 音楽祭・芸術祭」

坐摩神社境内の野外ステージで開催される「音楽祭（昼の部）・芸術祭（夜の部）」は、コロナ禍で準備期間の長い祭の開催の目処が立ち難く、また、三密も避けられないので中止。

（辞退額計 一五万円）

### 「中大江校下夏祭り子供太鼓」

中大江小の四・六年生の児童が太鼓の練習を行い、生國魂神社の夏祭りの当日、校下を太鼓の音と掛け声を響かせながら巡行してき

たが、コロナ禍で中止。

（返還額 一五万円）

### 「e-yo」逍遙1010& e-yo」ソーシャルカレッジ」

地域の歴史や文化、自然等を楽しむ「e-yo」逍遙・地域の魅力を学ぶ「e-yo」ソーシャルカレッジ」は、コロナ禍の外出抑制で準備が進まず、収束の見通しも立たず中止。

（返還額 一五万円）

### 「浪華の輪 夏まつり」

浪華地域の住民や事務所関係者等二百人程が集まり、親睦と地域の活性化を図る「浪華の輪 夏まつり」は、コロナ禍で中止。

（辞退額 七万円）

## 地域まちづくり事業助成

### 「高齢者屋外食事会」

### 「健康ウォーク」

### 「地域文化祭」

南大江地域の右の三つの「まちづくり事業」はコロナ禍で中止。

（返還額計 四〇万円）

# 大阪の食文化

## ― 割くと煮る ―

江戸時代の大坂は、物資や産物の集散地であると同時に、江戸に次ぐ大消費地でもあった。集まってきた産物に大坂人が創意工夫を加えて独自の食文化を創り上げてきた。

江戸は、江戸前で魚介が豊富に獲れたので、割く文化『刺身文化』が発展した。古くは、魚介の生食は鱈といって魚肉を細かく切って酢で和えて食べた。醤油が登場してから、魚肉をもう少し大きく切って醤油をつけて食べるようになり、関東醤油の登場後は醤油一辺倒になった。武家社会の江戸では切るを嫌って刺身と呼んだ。大阪ではこれを「造り」という。造りは役者の化粧で、顔(食材)を化粧(料理)して整(調)え盛りつける、という意味が込められている。

京都は、内陸部のため、野菜や乾物を昆布や鰹節でとった出汁で煮

たり和えたりする煮る文化が発展した。

大坂は、江戸と京都の料理を融合させた。大阪湾や瀬戸内でのれる海の幸や多種多様な野菜などの豊富な食材をもとに割烹の道が選ばれた。したがって、割烹料理といえは大阪の料理を指したものだつたのである。

ところで、大阪が生んだ様々な形態の料理屋で一番大阪らしいのは「カウンター割烹」であると思う。客の椅子が少し高くなっている、板前の手元が見えるようになっている。かつては大阪湾や瀬戸



内でとれた新鮮な魚介を板前が見事な包丁さばきで割り、肥沃な河内平野でとれた野菜を煮る。客は口だけでなく目でも楽しむ。板前の華麗な技をカウンター越しに楽しむのである。

筆者は、ごく小規模のカウンター割烹を好む。できれば夫婦二人だけで営む、七〜八人も座れば満席となるカウンターだけの店が良い。数軒眞風の店がある。それを勝手に名付けて「板前割烹の店」と呼んでいる。

食材を見て出来る料理を想像し、店主である板前が振るう腕と見せる技を堪能する。時には調理法やそのコツをこっそり盗んだり、図々しく質問して教わったりする。馴染みになり、好みやクセを知ってもらい、その日のおすそめを好みに調理してもらえれば最高である。そして会話も楽しむ。夫婦仲が良く、奥方の愛想がよければなお良い。

そういえば、ある大阪の料理人は「大阪料理―七つのスタイル」を次のようにいう。

① 食い味を追求し、誰もが旨いと思う味を提供する。

② ダシにこだわり、素材を余すことなく生かす。

③ 大阪ならではの旬を大切にす

④ 素材や調理方法を組み合わせ、新しい味わいを創造する。

⑤ 良質なお値打ち感を提供する。

⑥ 店主の個性も味わいのひとつ。お客様との関わりを大切に

⑦ 料理の主役は食へ手。お客様に楽しんでいただく場を提供する。



(槇野 勝・記)

\*このコラム欄への投稿を募ります。テーマは「おおさか」です。

一五〇〇字程度でお願いいたします。