

奥沢の企業紹介

田中工業

概要

銑鉄鋳物メーカー

住所...北海道小樽市奥沢3丁目30-9

創業...1952年・小樽市 長橋

主な作成工程

- ①鉄スクラップやマグネシウムなどを合わせて溶かす。
- ②型に溶かした材料を流し込む。
- ③型から取り出し流し口を折る。
- ④バリ（余分に飛び出した部分）を切る。
- ⑤粉を吹きかけて色を付ける。



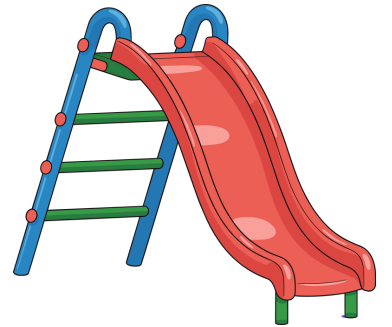
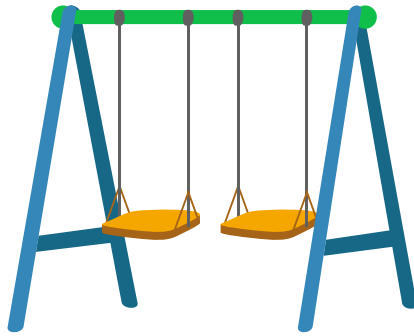
田中工業さんの
ホームページは
こちらから↓



スポーツだいとう

スポーツだいとうは、スポーツ用品を作っています。

- ・スポーツだいとうの鉄は北広島で曲げている。それからブランコの座るところは本州から仕入れている。
- ・スポーツだいとうの会社はゆずりうけてつくった



- ・奥沢小学校の遊具は、スポーツだいとうさんがすべて作っているそうです！
お金がなかったからものをはこぶのがたいへんだった。
- ・旅行に行きたいと言っていた。





の じま せい か 野 島 製 菓



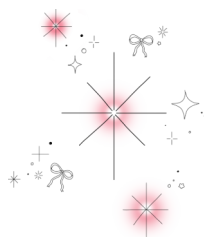
野島製菓は、大正14年からやっています。
野村製菓所を引き継いで野島製菓ができました。

今年100年になりました！

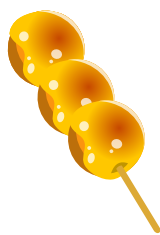
お菓子の種類

団子10種類…たれ2種類…ラムネ14種類
ジュース7種類…全部で55種類あります。
美味しいのでぜひ食べてみてください！

南樽市場に売っています。



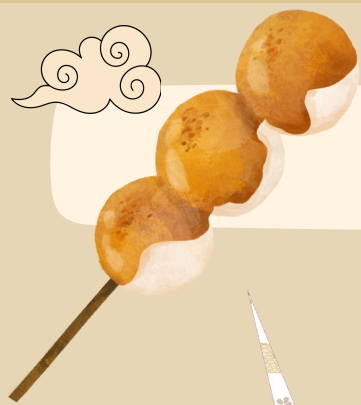
※団子美味しいよー



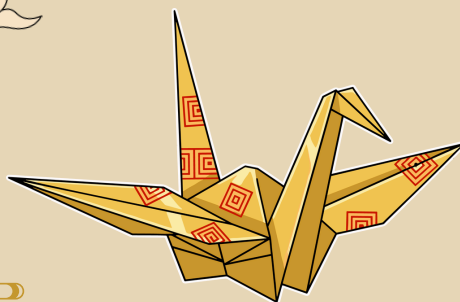
YUMMY



小樽市奥沢小学校4年1組



野島製菓



べこ餅は、全部で5種類あります。
種類は、黒糖…よもぎ…桜…きなこ…かぼちゃ
季節によって違います。



コハク団子は、1本に4つ、ついていて4本入
っています。コハク団子は、美味しいのでぜひ
食べてみてください。



野島製菓のラムネは、北海道限定のものがあ
ります。シュワシュワのラムネがたまらない
のでぜひ飲んでみてください。

南樽市場に売っています。
ぜひ食べてみてください。

小樽市奥沢小学校4年1組



ひらのせい 平野製パン

にんき

人気のパン…ミルキーフランスパン

あんどーナツ、ラスク、蒸しパン、
みそパン

ひらのせい
平野製パンさんは、1975年くらいから、

おたるし きゅうしょく
小樽市の給食のパンを作っています。

よもぎ蒸しパン



ラスク



みそパン



ミルキーフランスパン



あんどーナツ



売っている場所

駅前第一ビル店 住所…北海道小樽市稲穂2丁目22-8

〒047-0032

南樽店は南樽市場内にあります。

南樽市場住所…北海道小樽市新富町12-1 〒047-0004

しんとみ

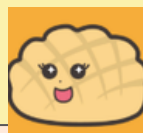
なんたるいちばてん

ホームページはこちら（南樽市場店）⇒



小樽市奥沢小学校4年1組





平野製パン



みそパン



中に味噌が入ったパンです。

ミルキーフランス



一番人気!

あんドーナツ



中にあんこが入ったドーナツです。

調理パン



レタスや肉などが入った、バーガーのようなパンです。

ラスク



かりかりのラスクです。

よもぎ蒸しパン



よもぎ味の蒸しパンに、豆がはいっています。

私達は、総合の学習で、奥沢のことを調べ、奥沢はいい街ということがわかりました。学校で、中ノ目製菓さんの甘納豆を食べて、とても美味しかったので、奥沢の町の皆さん伝えたくてチラシを作りました。ぜひ、このチラシを見て、食べてみてください。

味の感想

初めて食べました。納豆は好きだけど、甘納豆は、好きかわかんなくて、でも一口食べたらとても美味しかったです。

どれも美味しかったです。僕は、特に金時豆が好きでした。食感が良くて食べやすかったです。美味しかったので買いに行きました。



小豆、白花香豆、金時豆の3種類があります。

私達の思い

十勝産の甘納豆は北海道で最も親しまれている味です。甘納豆を作るのをやめないでずっと続けてほしいです。

甘納豆を使った料理

パウンドケーキ、蒸しパン、シュトーレン、メロンパン、お赤飯、おしるこ、煮豆、小豆ヨーグルトなどの料理に使われます。

中ノ目製菓さん歴史

昭和25年（1950年）4月設立の小樽の老舗甘納豆メーカーで、75年間、甘納豆製造一筋に歩んできた会社です。

中ノ目製菓さんの甘納豆の良い所

甘納豆はとてもおいしくいろいろな種類があります。中ノ目製菓さんの小豆は、{赤いダイヤ}と呼ばれていて、鮮やかな赤色をしています。

赤いダイヤ



甘納豆の作り方

甘納豆を作るときは、1度に約60kgの豆を大釜で煮て、糖みつに浸し、砂糖をまぶすなど、すべての行程を手作業で行って作ります。

小樽市立奥沢小学校
4年2組
2025年12月

中ノ目製菓の

甘納豆

ぜひ食べてください

中ノ目製菓さんの甘納豆を知っていますか？

私達は総合の学習で奥沢の産業について調べました。そこで中ノ目製菓さんの甘納豆を食べたらとても美味しかったので奥沢の方々に伝えたいと思いました。ぜひ食べてください。



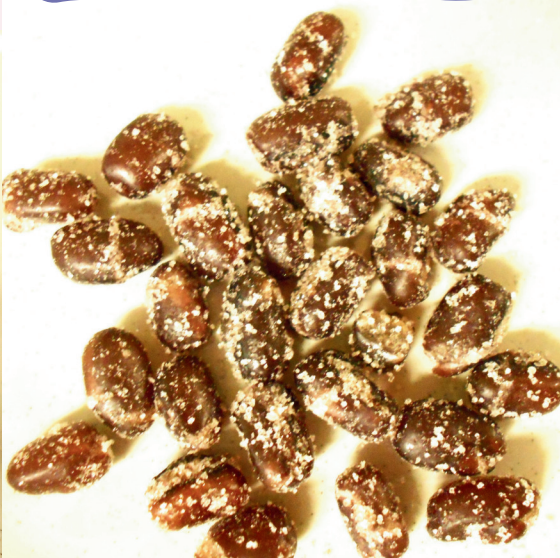
実際に食べた私たちの感想

「甘くて美味しかったし、初めての人でもおいしくたべれる1品でした」
「柔らかくて噛みやすくておいしかったです」
「金時豆が特に美味しかったです」

北海道白花



十勝産小豆



十勝金時



歴史

中ノ目製菓さんは、1950年から小樽市奥沢で甘納豆を作り続けているメーカーです。75年間甘納豆づくりを続けています。

まとめ

甘納豆を食べて美味しいとわかったので、ぜひ、奥沢のみなさん、食べてみてください。中ノ目製菓さんの、おすすめの甘納豆は、北海道十勝産の金時豆です。

アークスに売っているので、ぜひ買って食べてみてください。

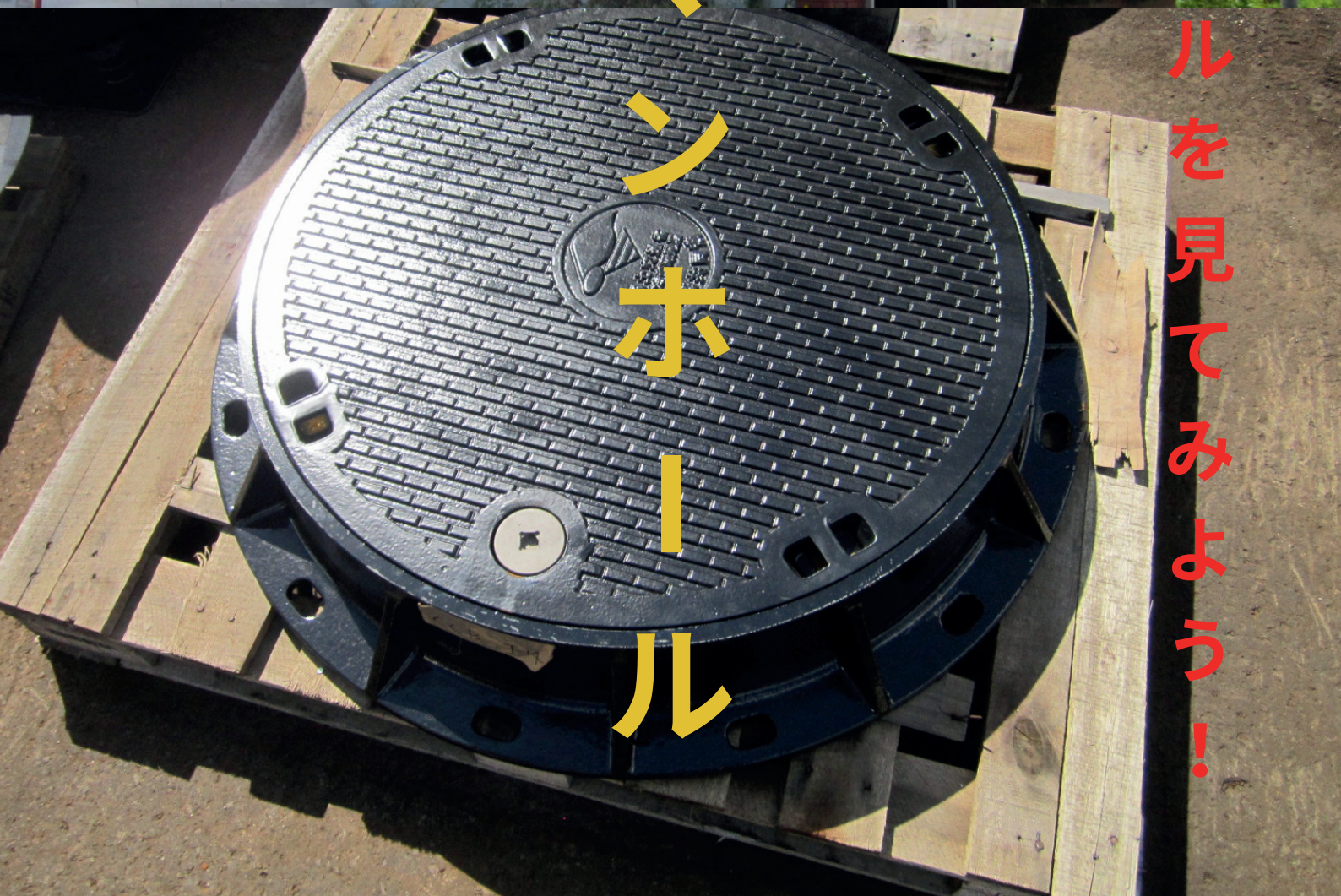


小樽市立奥沢小学校 4年2組
2025年12月

マンホールをもっと好きになろう！

田中工業マンホール

足元にあるマンホールを見てみよう！



わたしたち4年生は総合の学習で、奥沢の産業を調べて、奥沢がいいところなのがあったので、皆さんにも知ってもらいたいと思ってこのチラシを作っています。

(株) 田中工業

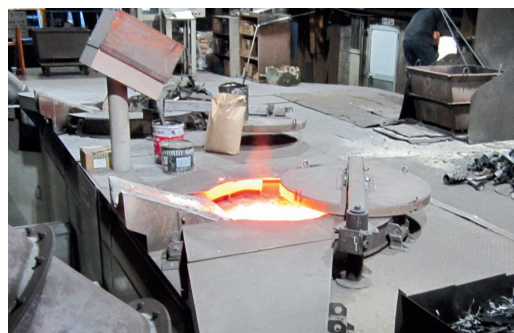
田中工業さんは奥沢のローソンの近くにあるマンホールの製造が北海道の約7割を占めているマンホールを作っている会社です。

『田中工業さんの歴史』

今の社長さんのおじいさんは、埼玉県川口市の鋳物の会社につとめていました。それで、今の社長さんのおばあさんが小樽出身だったので、1952年に小樽の長橋に田中工業を作りました。そして、奥沢が小樽の中で平らで工場が作りやすかったので奥沢に移り、今まで続いています。

田中工業さんの工場はこうなっています↓

田中工業さんはマンホールだけでなく電車の部品やクレーン車の部品も作っています。



.....
キャラクターのマンホールも作っています。
また、マンホールに色を付ける作業はすべて職人さんの手で色を塗っています。



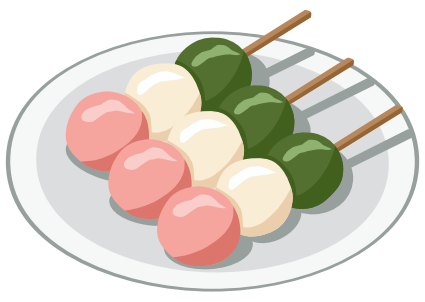
気をつけていること
不良品を作らないようにカーボンとシリコン（マンホールを作るときに必要な材料）の量のバランスに気をつけているそうです。

ビックリした事

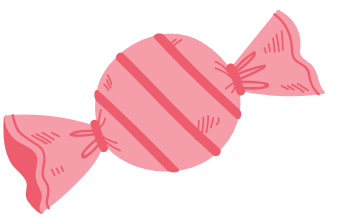
溶かした鉄は、約1500℃なので真夏の現場は40℃を超えることもあること、鉄原料の一部に、マンホールを作る時に出了た不要な部分を再利用していることです。

みなさんも町中に
たくさんあるマンホール
を観察してみてください

小樽市立奥沢小学校 4年2組
2025年12月発行



野島製菓さんの魅力



歴史

大正14年(1925年)つまり「約100年前」に始まりました。当時、飴作りを中心に創業し、その後、飴の製造から撤退して、串団子やラムネの製造を始めたそうです。



お菓子の種類

だんご 5種類

醤油 ごま くるみ
おしろこ とうきび

他にもべこ餅や
ラムネなど、全部で
40種類以上あります。

野島さんのべこ餅が給食に！？

4月25日に、
野島製菓のべこ餅が
給食に出ました。近
くの野島製菓さんか
ら来たと知って、び
っくりしました。

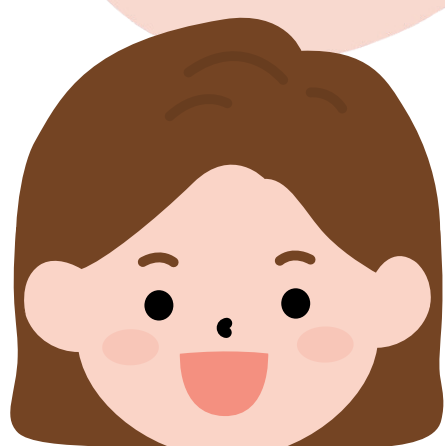
10月7日には、
みたらし団子が出ま
した。とても美味し
かったです。みたら
し団子は、カップに
入っていて食べやす
かったです。

未来の目標

野島製菓さんの未来の
目標は、「野島製菓さ
んじゃないとできない
ような物」をつくるこ
とだそうです。私は、
そのような物ができ
るのが、楽しみです。

見学に行って、いた
だいたお菓子は醤油
味の餅で、柔らかく
て美味しかったです。

野島製菓さんが
未来もずっと続
いて、ほしいで
す。



ぜひ、みなさん
も食べてみてく
ださいね！

奥沢小学校 4年2組
2025年12月発行

奥沢新聞

発行者：
四年二組
大瀧葵太
加藤蒼大
千葉和希

初めに

僕達は、総合学習で何でこんなに工場が多いのか調べました。調べるために取材に行きました。取材に行ったのは、田中工業、スポーツ大東、野島製菓、平野製パンです。では、奥沢の魅力をしようかしみましょう。(大瀧)

マンホールを作っている田中工業

田中工業さんはマンホールや車などの部品を作っている工場です。田中工業さんによると昔も奥沢には工場やお店がたくさんあったと言っていました。

また、マンホールとかの作り方はまず型に一五〇〇度ぐらいの熱の鉄を流し込んで固めて型を外して作ります。

北海道にあるマンホールの約七割をしめているそうです。(大瀧)



産業が多い奥沢地区

僕たちは奥沢の、農業、工業、商業、サービス業について調べました。多い順から行くと商業十四件、サービス業十二件、工業七件、農業一件がありました。

全て合わせて三十四件でした。奥沢は、平らだから店がたくさんあるようです。(加藤)

奥沢の歴史

僕達は、奥沢の歴史について調べました。奥沢の歴史は、工場は、一〇〇年やっているところがたくさんあります。一〇〇年にいってないところも、一〇〇年を目標としてやっています。このように奥沢は、昔からにぎやかでした。

(千葉)

パンを作っている平野製パン

平野製パンさんは、美味しいパンやドーナツを売っています。平野製パンは長い歴史をもっています。昔は、かつない川の近くにお酒屋が多くて坂が少なくて平らだったから奥沢に来たらしいです。「美味しい」と言われるのが一番うれしいといっています。平野製パンさんは、学校給食のパンもつくっています。

(千葉)



お菓子を作っている野島製菓

野島製菓さんは、お菓子を作っている会社です。

団子十種類、ねりごま、ねりくるみ、ラムネ十四種類、ポリジュース七種類合計五十五種類だそうです。

社員六人、パート十九人合計二十五人です。

また、全国に出荷しているそうです、すごいところが一分間にラムネを三十本作っていることです。(大瀧)

災害が少ない！

日本は、災害が多いと思いますが奥沢は、災害が少なく建て直さなくていいから工場がおおいと、田中工業さんに教えてもらいました。

また、坂が少ないので工場が作りやすいのです。(大瀧)

遊具を作っているスポーツだいうスポーツだいうさんは、体育器具を作っています。遊具に使う鉄の仕入れ方は、本州から仕入れます。次に北広島で鉄を曲げます。それからスポーツだいうに届きます。その鉄で奥沢小学校の遊具を全て作っています。遊具に使うネットとペンキは小樽の店で仕入れているそうです。

(加藤)



まとめ

奥沢の最初のイメージは、ふつうの街というイメージだったけど、インタビューをしてからは、古い店が多くて、いろいろな店があって良いところなんだというイメージに代わりました。

また、この新聞を読んで皆さんにも奥沢地区の良いところを知ってもらいたいと思いこの奥沢新聞を作ったので奥沢の魅力を感じたら友達や家族の人に伝えてくれると嬉しいです。

(加藤、大瀧、千葉)