



ひらかたし ししやう  
枚方市の市章は、かたかなの「ヒ」「ラ」  
かんじのかた く あ さんじっこくぶね  
と漢字の「方」を組み合わせて、三十石船を  
かたどっています。



よどがわ い き さんじっこくぶね  
淀川を行き来する三十石船に  
ちかよ じる う  
近寄り、ごんぼ汁などを売る  
くらわんかぶね うきよえ えが  
くらわんか舟が、浮世絵に描か  
れています。

うたがわひろしげ  
歌川広重 画



さんじっこくぶね ぶね  
マンホールのふたは、三十石船とくらわんか舟そして  
し はな きく  
市の花である菊のデザインです。



ぶね つか ちゃ  
くらわんか舟で使われていた茶わんは、  
「くらわんか茶わん」と呼ばれています。

かぎやしりょうかん  
鍵屋資料館より

えどにほんばし  
江戸日本橋

とう  
かい  
どう  
五  
十  
三  
つ  
ぎ  
次

とう  
かい  
どう  
五  
十  
七  
つ  
ぎ  
次

きょうとさんじょう  
京都三條

54次 伏見

55次 淀

56次 枚方

57次 守口

おおさか  
大阪  
(坂)

とうかいどうちゅうひざくりげ なか ぶね  
東海道中膝栗毛の中の「くらわんか舟」

じっぺんしゃいっく こっけいほん とうかいどうちゅうひざくりげ  
十返舎一九の滑稽本「東海道中膝栗毛」は、  
やじろべえ きたはち とうかいどう とほ たび  
弥次郎兵衛と喜多八が東海道を徒歩で旅する  
りょこうき ぶね びょうしゃ  
旅行記であり、くらわんか舟のことが描写  
されています。



きょうとさんじょうおおはし  
京都三條大橋  
やじきたぞう  
の弥次喜多像

ひらかた とうかいどう つぎ ばんめ  
☆枚方は、東海道五十七次の56番目の  
しゆくばまち さか  
宿場町として栄えました。



かぎやしりょうかん  
鍵屋資料館

\* 「次」は「宿場」のことです。たびびと ぶっし ゆそう  
つぎ しゆくば おく っ  
次の宿場まで送り継いでいました。



## じゃこ豆

昔は淀川でとれた川えびを使って、大豆といっしょに煮て作りました。枝豆をそのまま熟すまでおき、乾燥させると大豆になります。昔の人は、寒い時や食べ物が無い時の保存食として、栄養のある大豆を大切にしました。給食では川えびの代わりに、海でとれる桜えびを使います。



## さばずし

秋祭りのころに、さばを塩と酢でしめて、さばずしを作っているのは、今でも続いています。給食では、生のさばを使うことができないので、甘酢のたれをかけた焼きさばとすしめしを手巻きにして食べます。



## くるみもち

米を作る時に、田の『あぜ』に枝豆を植えます。それを収穫して、ゆでてそのまま食べます。枚方ではゆでた枝豆をすりつぶして砂糖を加え、緑色のあんこにしてもちにからめて食べていました。(からめる=くるむ) 地方によっては、ずんだもちとも呼ばれています。



## ごんぼ汁

江戸時代、淀川を行き来する三十石船にくらわんか舟で近寄り「ごんぼ汁、くらわんか」と言って、売っていた料理です。『ごんぼ』は、ごぼうのことで、おから(うのはな)が入った汁物です。