



2025 年大阪・関西万博 枚方市の取り組み

「2025 年大阪・関西万博」は、2005 年に開催された「愛・地球博」以来、20 年ぶりに日本で開催された国際博覧会です。開催地である大阪の魅力を発信するため、枚方市の企業や団体なども出展し、枚方の歴史や文化、特産品などの魅力を国内外に向けてアピールしました。その内容の一部を紹介します。

枚方市の出展について

枚方ものづくり企業発！

産学公連携の“できない”を楽しむ！不器用 FACTORY



「“できない”を楽しもう！」を掲げる不器用 FACTORY は、枚方市・寝屋川市など北大阪のものづくり企業が集まり、手先に自信がなくても気軽に参加できるオープンファクトリーです。



アップサイクル素材の亚克力パネルで関西の地図を模したパーツの上に、大阪城など名所のオブジェを乗せて、関西の“へそ”である枚方市を支点到にバランスをとる「へそバランス」ワークショップや、地元企業・大学・支援機関などの理念や強みを表現したトレーディングカードゲーム「コラボマスターズ」対戦を実施しました。地域と企業、人と人のつながりや、ものづくりの魅力を発見できました。

不器用 FACTORY>



古き良き、江戸時代ヘタイムスリップ

神奈川県箱根町、静岡県三島市、大阪府和泉市と合同で、江戸時代を体感できるブースを出展しました。

当時、枚方は東海道五十六番目の宿場町として、また淀川舟運の中継港として栄え、往来する舟に「酒くらわんか、餅くらわんか」と声をかけて飲食物を売った「くらわんか舟」が名物となりました。会場ではくらわんか舟の模型や菊人形を置いたフォトスポットを設置し、枚方の歴史を感じていただきました。



「くらわんか」でおもてなし

枚方の古いもの × 新しいものコラボかき氷



夏の出展では、江戸時代、東海道の宿場町・枚方宿や、淀川舟運のくらわんか舟で培われた、枚方ならではの「おもてなし文化」を再現。枚方宿で創業 70 年以上の老舗「枚方凍氷」のふわふわ食感が特徴のかき氷に、創業 140 年以上の「北村みそ本家」が手掛けた味噌餡を添え、枚方・長尾にある創業 160 年を超える製茶問屋「多田製茶」の抹茶を贅沢にかけた「抹茶味噌餡かき氷」や、焼き芋の濃厚な甘さと、とろける蜜芋のソースが一体となって、まるでスイートポテトのような新感覚の「お芋かき氷」を提供し、枚方の魅力を発信しました。

枚方の奥ひら × 牧野愛する商店会コラボフード



秋の出展では、淀川河川敷の保護活動で出たヨシの繊維クズや穂谷の竹林保全活動で出た竹チップで作った堆肥で育てたなにわの伝統野菜・大阪黒菜や市内で採れたトマトなどを使ったラーメンやバオズ（中華まん）など、多彩なメニューを提供しました。地産地消がテーマの新たな特産品で、枚方らしい味とおもてなしを楽しめる機会を提供しました。

コラボフード>



その他出展したものはこちら！

「みんなで創ろう！この街の未来」プロジェクト

関西医科大学が取り組む人にやさしい近未来の医療

世代や文化を超える交流盆踊り

「この街が好き」～吹奏楽と歌でつなげる枚方家族の輪～

枚方市の PBL を世界に

特設ページ>



枚方市の郷土料理

郷土料理 ごんぼ汁



江戸時代、京都と大阪を結ぶ重要な流通経路・淀川では、三十石船が行き来していました。

その船に近づき、「酒くらわんか！ ごんぼ汁くらわんか！」

と声をかけて食べ物や飲み物を

売る小舟があり、「くらわんか船」と呼ばれて枚方宿の名物となりました。このごんぼ汁は、今も当時の具材や献立を再現した一品で、ごんぼ（ごぼう）と、卵の花を使ったお出汁が特徴です。

名物 くらわんか餅



枚方の銘菓「くらわんか餅」は、淀川を行き交う舟に向かって売られていたことからその名がつけました。大阪の陣で徳川家康を救った船頭・久六の功績により生まれたと伝わり、のちに第14代将軍・徳川家茂にも献上された由緒ある逸品です。

伝統産業 河内そうめん



枚方市東部は「河内そうめん」の産地でした。江戸時代に三輪素麺の技術を学び、津田地域に伝わり発展しましたが、後継者不足のため、現在は「藤井米穀店」でのみ、製造販売されています。希少で入手困難ですが、一部の店で料理として提供されています。

枚方市の郷土料理を元にした 自炊レシピ

ごんぼ汁

材料（4人分）

鶏肉（皮なし 1cm 角）／ 40g ゴボウ／ 40g ニンジン／ 40g
大根／ 40g うす揚げ／ 30g
卵の花／ 12g 青ネギ／ 20g 酒／ 4g（小さじ 1）
しょうゆ／ 12g（小さじ 2）塩／ 1.6g
だし汁／ 600g（水 700g に削り節 10g 程度）

作り方

- 1 ゴボウはさがぎにして水にさらす。ニンジンと大根はいちょう切り、青ネギは小口切り、うす揚げは油抜きをして短冊切りにする。
- 2 削り節でだしをとる。
- 3 卵の花は少量のだし汁で溶いておく。
- 4 だし汁に、鶏肉、ゴボウ、ニンジン、大根、うす揚げを順に加えて煮る。
- 5 調味料で味付けし、卵の花と青ネギを加えて仕上げる。

さっぱり涼やかくるみ餅

材料

【枝豆あん】 枝豆／皮付きで 200g 砂糖／小さじ 4
塩／ひとつまみ（小さじ 1/5）
【白玉】 白玉粉／ 100g 水（白玉粉の商品説明を参考に）／ 100cc

作り方

【枝豆あん】

- 1 枝豆は沸騰した湯で 5 ～ 6 分ゆでてざるにあげ、あら熱がとれたら豆を取り出す（薄皮も取り除く）。
- 2 1と砂糖、塩、水を合わせ、滑らかになるまでミキサーにかける（すり鉢ですりつぶしても OK）。

【白玉】

- 1 ボウルに白玉粉を入れ、水を少しずつ加えてこねる。耳たぶくらいのやわらかさになれば、一口大に丸めて真ん中を少しくぼませる。
- 2 沸騰した湯に 1. を静かに入れ、浮き上がってから 1 分程度ゆでた後、冷水にとる。
- 3 ゆでた白玉に枝豆あんをかける。

一人暮らしの防犯対策！！



1. 防犯意識の重要性

一人暮らしは、空き巣や強盗、ストーカー、盗撮といった犯罪に狙われやすいです。一人で生活していると、周囲の目が届きにくく、通報や発見が遅れて被害が拡大する恐れがあります。また、在宅中であっても押し込み強盗など侵入被害に遭う可能性があり、必ずしも不在時だけが危険とは限りません。さらに、洗濯物や郵便物などの生活の痕跡から在宅か不在かが悟られやすく、犯行のタイミングを計られるリスクもあります。侵入後も周囲に助けを求めにくい、危険が一層高まる点が特徴的です。そのため、日ごろから防犯意識を持ち、具体的な対策を講じることが重要です。

2. 玄関、窓、ベランダの防犯グッズ

犯罪者は「防犯意識が低そうな物件」を見極めて狙う傾向があります。玄関や窓には、ピッキング、サムターン回し、ガラス破りといった侵入手口が存在し、防犯対策がされていない家ほど格好の標的となります。侵入者は短時間で侵入できることを重視するため、逆に侵入に時間がかかる家は避けられやすいです。「この家なら簡単に入れそう」と思わせる環境こそが、犯罪を誘発する要因となります。そのためしっかりとした対策が必要です。補助錠を設置して「1 ドア 2 ロック」にすることで、侵入に時間がかかり犯罪者を諦めさせる効果があります。また、特殊工具を使った不正解錠を防ぐサムターン回し防止カバーや、外から室内を覗かれるのを防ぐドアスコープカバーも有効です。さらに、隙間からドアをこじ開けられるのを防ぐためにはガードプレートの設置が推奨されます。

窓用補助錠を取り付けてダブルロックにすれば、侵入までの時間を遅らせることが可能です。防犯フィルムはガラス破りを防止するだけでなく、地震など災害時には窓ガラスの飛散防止にも役立ちます。また、防犯センサーを設置すれば、振動や開閉を感知して大音量で威嚇し、侵入を未然に防ぐことができます。



3. 鍵の取扱いの注意点

特に鍵のシリアルナンバーが刻印されている部分には注意が必要です。この番号だけで合鍵を作られてしまう可能性があるため、他人に見せないことが大切です。鍵を落としたり、SNS に写真を載せる際には番号が写り込んだりしないように注意すべきです。普段からキーケースを利用して番号を隠しておくと、より安心です。



まとめ

防犯対策は「玄関」「窓」の二つで考えることが基本となります。侵入に「時間がかかる」「リスクが高い」と思わせる工夫を取り入れることが効果的であり、防犯グッズの設置と日常の意識づけによって、安心できる一人暮らしを実現できます。

一人暮らしの防犯チェックリスト

玄関の対策 ✓

- ☐ 補助錠を設置して「1 ドア 2 ロック」にしている
- ☐ サムターン回し防止カバーを取り付けている
- ☐ ドアスコープにカバーを付けている（広角タイプだと安心）
- ☐ ドアと枠の隙間に「ガードプレート」を設置している

窓・ベランダの対策 ✓

- ☐ 窓に補助錠を追加してダブルロックにしている
- ☐ 窓ガラス全面に防犯フィルムを貼っている
- ☐ 防犯センサーを取り付け、大音量で威嚇できる状態にしている