

## 枚方名物「くらわんかもち」に迫る？

46期生

### I テーマ設定の理由

前に一回食べたことのある「枚方名物、くらわんかもち」というものに興味を引かれ、その名前の由来や、歴史、現在の状況などについて調べたくまりました。

### II 研究方法

くらわんかもちを、歴史、つくり方、売れる時期、年令層の4つの項目に分けてそれぞれについて調べます。

つくり方などは、実際にくらわんかもちを作っている店に聞いて調べます。  
枚方市の市役所に行き資料を集めます。

### III 研究内容

#### 1) 調べていくこと

◦くらわんかもち…枚方市特産のもちの名前

①歴史…くらわんかもちは、何時代からはじめていたか？

またそのころの枚方の様子を調べます。

②つくり方…くらわんかもちのつくり方や、その特長などをくわしく調べていきたいと思います。

③売れる時期…くらわんかもちによく売れる時期というのがあるのか？

またその原因などを調べて行きます。

④年令層…くらわんかもちがよく売れる年令層を調べていきます。

#### 2) 歴史

くらわんかもちの起源は、江戸時代まで逆上ります。

当時、大阪から京都まで人や荷物を運んだりする主な交通機関は船でした。従って大阪から京都までを結ぶ、大河川の淀川は連日たくさんの船でにぎわいました。

そのたくさんの船の中に、主に人を運んでいる“三十石舟”という舟があります。この三十石舟は、大阪から京都までを淀



▲図1 三十石舟

川を使って、約半日で結んでいました。また、この三十石舟は幕府から特別に特権を与えられて自由に商売ができるようになっていました。

※もちろんこのころは動力モーターなどはなく、船でこいでいたのでかなり大変な仕事だったと思います。

ところで、その三十石舟などの船が枚方付近を通りかかると、この地方の方言まる出で、

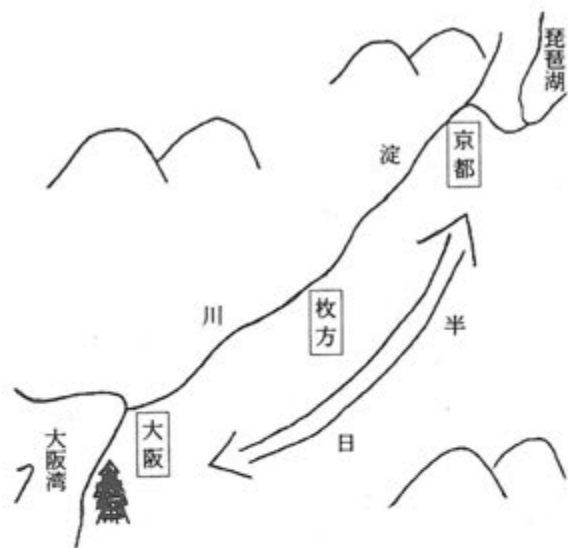
「酒くらわんか、もちくらわんか。」  
 といいながら、三十石舟の横にこぎ寄せてくる小さな舟があります。これが枚方名物の「くらわんか舟」です。このくらわんか舟は、かなり乱暴な売り方であるということが有名です。三十石舟の横にこぎ寄せてきますと、強引に戸口を引き開けて食べ物を売りつけていました。普通なら、このような乱暴なことをしたら幕府の力で罾せられるはずですが、この舟の場合、幕府の特権を持っているのでそのようなことはありませんでした。この舟は、大阪冬の陣で幕府軍を助けるなどさまざまなことで、幕府に貢献していたからです。ほくにしてみれば、少々ひきょうなやり方にも思われます。

ところで、このくらわんか舟で主に売られていた食べ物は、

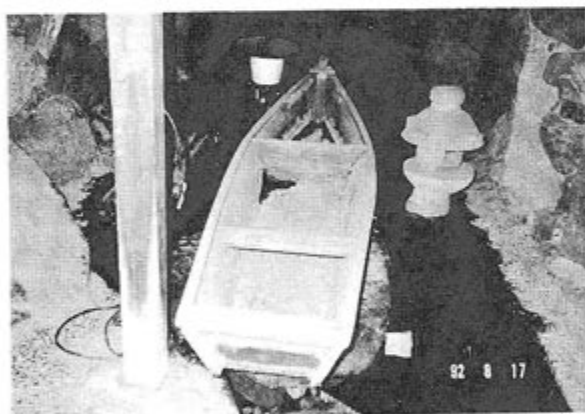
酒、もち、すし、みそ汁

などです。このときに、売られていたもちが現在の「くらわんかもち」にそのまま受けつがれてきているようです。なぜ、このもちだけが現在受けつがれてきて、あとの酒、すし、みそ汁などは現在に全く残っていないのかは、よくわかりません。ただ、このくらわんかもちは他の食べ物にくらべると当時の人々に一番印象深く、また一番人気があったのは、確かだと思います。

また、このくらわんか舟の話は、有名な「東海道中膝栗毛」(十返舎一九・著)をはじめ、「寛永紀行」(烏丸光広・著)、「羈旅漫録」(滝沢馬琴・著)、河内名所図会。瀬川兩岸一覽、五畿内産物図会、富岡鉄斎の漢詩、湯浅半月の詩、など他にもさまざまなも



▲図2 江戸時代の淀川



▲写真1 くらわんか舟

のに出ていました。それだけ、このくらわんか舟というものが独特なものといえます。

### 3) つくり方

※このつくり方は、ほくが見学しに行った「菊水」という店をもとにして書いてありますので少し他の店とはちがう場合もあります。

◦まず材料についてですが、基本的には次の4種類だけを使い、その他のものは全く使用しません。

(写真は写せませんでした。)



▲写真2 くらわんかもちをつくらっている所



▲図3 くらわんかもちの4つの基本材料

### (つくり方の順序)

1. あんこは、店で作らないで生あんを仕入れてきます。そして、それに砂糖を使ってこの店独特の味をつくり出します。  
↓
2. もち米と水でたき上げます。それを、もちつき器でつきます。その時、砂糖で味つけをします。  
↓
3. おもちをまるめて、もちをあんこにつけます。  
↓
4. もちをはこ、またはパッケージにつめてできあがり。

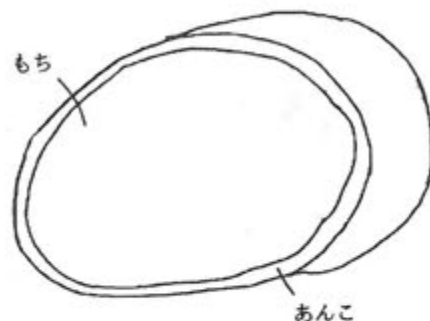
(砂糖などの量などは、適当に調節する。)



▲写真3 くらわんかもち

- (特長) 1. 昔から現在までつくり方が全く変わっていません。  
 (昔というのは江戸時代のこと)  
 2. くらわんかもちといっても、普通のおんもちとほとんど同じです。  
 3. 図4をみてもわかるように、他のもちと比べるとかなりあんの部分が少なくなっています。

この章では、くらわんかもちというものが普通のおんもちだったということで、特に大きな発見がなかったのが残念でした。  
 (つくり方がごく一般のものとはほとんどかわらず、単純な結果に終わってしまったから。)



▲図4 くらわんかもちの断面図

### 3) 売れる時期

この章では、くらわんかもちのよく売れている時期を季節別に調べていきました。

まず、図5を見ても分かるようにぼくが調べに行った店は、枚方パークのかなり近くでしたので、その影響を受けているようでした。

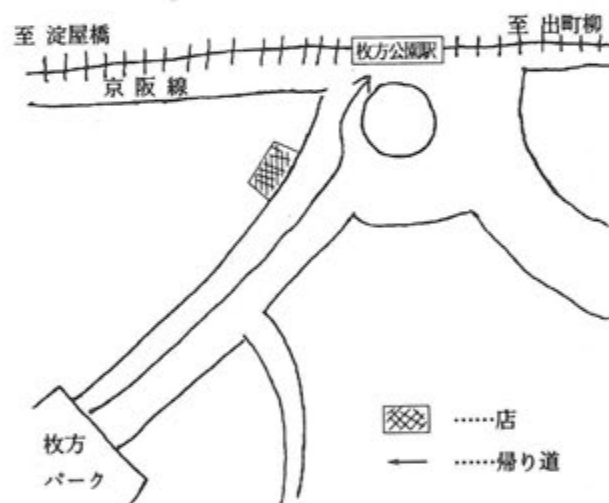
それでは、よく売れる季節順になぜその季節はそれだけ売れているかという理由も交えながら書いていきたいと思います。

#### 1. 秋…秋はくらわんかもちを売る

店にとっては絶好の機会だと思っています。なぜならこの

秋には、近くの枚方パークでは秋の一大行事の「枚方大菊人形」という行事があるからです。この「枚方大菊人形」というものは、かなり大きな規模のもので毎年、全国から観客がやってくるほどのものです。従ってこの枚方名物くらわんかもちも、その観客が帰りに買っていくということがよくあります。だから秋というものは、くらわんかもちにとって絶好の稼ぎ時だと言えます。

#### 2. 春…春もくらわんかもちを売るのには、なかなか的した季節だと思っています。なぜなら春は枚方パークでは毎年、春の催し物というものをしているからです。この春



▲図5 枚方公園駅付近の地図

の催し物というのは、毎年趣向を変えてさまざまなものやっていてかなりおもしろいです。この催し物は全国からとまではいきませんが、かなりたくさんの方が集まってきます。その人たちが帰りにくらわんかもちを買って帰ることがよくあるようです。だから春というのは、秋とまではいきませんがくらわんかもちを売るのにはなかなか適した季節だと言えます。

3. 夏…夏はくらわんかもちを売るのには、秋、春というまでには及びませんが、まあまあ適した季節だと思います。なぜならこの季節は枚方パークでは、プールがあるからです。このシーズンになると、毎年春にもおとらないほどのたくさんの方が集まってきます。特に今年からは、プールの名前が「THE BOON」に変わったということもあって、例年よりもたくさんの方が集まってきたようです。それなのになぜ夏よりも春の方がくらわんかもちの売れゆきがいいかといいますと、やはりこの「暑さ」が問題のようです。夏はいくらたくさんの方がやってくるても、まんじゅうなんかよりは冷たい物の方が売れるようです。だから夏というのは、くらわんかもちを売るのには少し適した季節だと言えます。

4. 冬…冬はくらわんかもちを売る店にとっては休みと準備の期間です。この時期は枚方パークも特にこれといった行事がないのでほとんどお客さんも来ません。だから、この期間はくらわんかもちを売る店はほとんど店を閉めてしまいます。そして休みとなります。しかしこの時期に、春に向けての準備も進めているようです。

このように、くらわんかもちを売る店の一年間は枚方パークの行事に左右されながらとても忙しい一年間だったと思います。

### 4) 年令層

この年令層というのは、とくに資料もなかったのですが、お店の人に聞いてわかったことを書きます。

やはりまんじゅうということもあって「お老寄りが中心」ということでした。しかしよく売れる時期には年令層に関係なく、たくさんの方が買っていきそうです。

## IV 結論

- くらわんかもちというのは、江戸時代淀川のくらわんか舟で売られていたおんもちのことだった。
- くらわんか=食べませんかという意味だった。
- くらわんかもちのつくり方はふつうのおんもちとほとんど同じだった。
- 売れる時期は、枚方パークと密接な関係を持っていた。
- 年令層は、一時期を除くとお老寄りが多い。
- この枚方の伝統的な名物は、これからも、だれからも身近な名物であってほしいと思った。

## V 総括

一年生で最初の自由研究ということで、枚方名物「くわんかもち」というものを選んで、枚方の身近な名物が深く理解できてよかったと思いました。

また、ぼくの自由研究に協力してくれて親切に教えてくださった市役所の方々、旅館の方々、お店の方々に深く感謝したいと思います。

### ・参考文献

・枚方市（1990）「郷土枚方の歴史」－改訂版－ 枚方市史編さん室 293p

・枚方市（1972）「枚方市史」－第三巻－ 枚方市企画調査室 526p

※枚方市史第三巻の方は貸し出し不可でしたので、必要部分だけコピーをしてみました。