

発見! あのだとあの駅 散策マップ

京阪電車・嵐電(京福電車)・叡電 全125駅を巡ります



今回は 京阪電車の

枚方市

宮之阪

Miyanosaka

みやのさか

星ヶ丘

Hoshigaoka

ほしがおか

村野

枚方市の郊外に位置し、山並みを背に七夕にゆかりがある天野川が静かに流れる町。この辺りの歴史は古く、埴輪などが出土した禁野車塚古墳や、百済の王族の末えいが建てた百済寺跡など史跡が点在。穏やかな時間が流れる「星の町」で、歴史散策してみてもいい。

【文とイラスト にしむらさちこ】



七夕モチ-つと 出合える「星の町」

大阪府 枚方市

古代日本と朝鮮半島の交流を今に伝える史跡公園

1 特別史跡 百済寺跡

朝鮮半島にあった古代国家・百済の王族の末えい・百済王氏が、8世紀後半に一族の氏寺として建てた、百済寺の跡地。東西に塔を配した伽藍などの遺構が整備され、当時の様子を伝えるイメージ図や説明看板などが設置されています。

大阪府内で国の特別史跡に指定されているのは、大坂城跡とこのふたつだけ☆

スゴイ!

発見!

ココに注目

丁寧な仕事が光る! 品数豊富な和食ランチに舌鼓

2 創作和膳 うえだ

割烹で腕を磨いた店主による創作料理が味わえるお店。鮮魚は店主自ら市場で厳選、お米は上質な京都府京丹波町産を使用しています。魚を寝かせて旨味を引き出したり、手間を惜しまず工夫を重ね、食材を大切に使い切ることも心掛けています。おいしい料理が評判の人気店なので、予約がオススメ!

店内は和やかな雰囲気♪

うま〜♡ お刺身3種類

サクッと軽やか♪ 天ぷら5種類

お餅が入ってる♡ 上品な味わいのあんがかかった茶碗蒸し

胡麻豆腐

お昼なら「うえだ膳」1,650円

名物「掘りほりおいも巻」をお土産に♪

3 大黒屋 宮之阪店

江戸時代後期の創業。枚方市内に3店舗を構える和菓子店。代表銘菓は、本場・徳島県の契約農家から届く鳴門金時芋を練り上げ、生地を巻いた「掘りほりおいも巻」。自然なおいもの甘さで、ファンの多い逸品です。ほかにも、スフレチーズケーキやカステラなど、素材を生かした和洋のお菓子がいっぱい♪

野菜ソムリエ☆ 統括マネージャーの澤井さん

ミネラルたっぷりの石臼地の畑で栽培された鳴門金時芋を皮ごと蒸して使っています!

1番人気

「掘りほりおいも巻」1個・180円、1/2・650円

もちりプルン♡ 弾力が心地良い

9月初旬まで販売

「本わらび入りわらび餅」小・300円

明るい接客も魅力的♪

おいも好きにはたまらない!!

冷やして食べるのも◎

和三盆糖使用! 卵のkok深くミルキ〜でとろけるおいしさ♡

宮之阪駅からバスで20分程の所にある本店の前を通る国道307号線にちなんで「307プリン」380円

祝50周年! 地域の人々が集う大人気パン屋さん

4 ベーカリー&喫茶 ブンブン

レトロな雰囲気漂う店内に、懐かしい菓子パンやデニッシュ系、個性派総菜パンなど、190種類以上がずらり! 食パンだけでも21種類もあるそう。価格も手頃で、あれもこれもと飛ぶように売れ、行列ができる日も! 喫茶スペースも併設し、早朝5時30分からイトインOK

アイス&メープルシロップ♪

♪喫茶メニューも充実!

「ハニートースト」550円

ドリンク付き

なんてスゴすぎ〜♪

ふんわり生地としょうまいの一体感♪

長い! ヲバゲッ! 200円

定番人気

「しょうまいパン」2個入り・140円

子供大喜び♪

また食べた〜い!

コーン入りの生地&ピザソース

「チーズ入り」ウイナパン・150円

ウイナナー入り! カレー風味

「きんぴらごぼうフライ」140円

「あんバターフランス」160円

お父さまと一緒に兄妹でお店を切り盛り! 看板娘☆の石本さん

ハード系も歯切れ良い♡

坂の途中にたたずむ町の頼れる本屋さん

5 アイアイ書店

1972(昭和47)年創業。児童書からマンガ、小説やガイドブックまで幅広く取りそろえ、近隣の小中高校で使われる教科書も扱うお店。季節の言葉や新刊情報が丁寧に記された、店頭の手書き看板にも注目!

スタッフの永井さん

店主のすおう周防さん

息子さん

読書感想文全国コンクールの課題図書もありますよ

店主のオススメ! ヒツジの毛刈りから毛糸の帽子ができるまでを写真で見られる絵本

「まこちゃんとかとバロバ」村上しいこ/作・たんじあきこ/絵 佼成出版社 1,540円

「ひつじのぼうし」緒方伶香/著 誠文堂新光社 1,540円

小さなお花屋さんで焼き立てクレープを満喫

6 Alku hana to midori

季節の花や観葉植物が並ぶ生花店。植物を見ながらお茶ができたラスティネというお客さんの声から、4席のカフェが誕生。コーヒーやハーブティーに加え、親子連れにも楽しんでもらえるものをと、約1年かけてクレープを試作! 何事にも誠実なおふたりの人柄そのままの優しい味に心もほっこり♪

生地はモチッ

夏のメニュー

「ブドウホイップ」680円

15時から注文OK!

焼き立てクレープ

「シュガーバター」400円

国産小麦粉と北海道産バターを使用!

淡い色使いがステキ☆

「フラワーアレンジメント」5,000円から(3日前までに要予約)

「アメリカンHot」400円

しっかり焼き上げて外はパリッ! 自信作

「アメリカンHot」400円

花の仕事に携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!

花の仕事を携わって約40年

大森さんご夫婦

お店は4年前に開業

クレープ作りは奥さまが担当!