

広報たかつき

知る 広がる 好きになる

TAKATSUKI

Days

令和8年

5

No.1458

和菓子で青空カフェ



Pick Up

- 10 生活を支えるごみの処理
- 15 このまちで暮らす理由
- 16 令和8年度当初予算
- 18 令和9年度市職員採用試験

新緑の公園へ

和菓子を連れて出かけよう



外で
和菓子も
いいね

“Wagashi”
in the Park



野菜の色素を生かして華やかに仕上げた現代版のおはぎは、食べるのがもったいないかわいさ
(協力) HELLO ベジおはぎ (城北町)

青空に、緑に映える 和菓子のおいしさにほっこり

天気がいい日に気になる和菓子をゲットしたら、近くの公園に寄ってみよう。高槻には公園が多く、まちなかでも自然が豊か。若葉が増え、芝生も青くなってきたこの季節はとても心地いい。日本を代表する文化のひとつでもある和菓子は、四季の移ろいや節句との結びつきが深い。春に花見団子で花見をするように、他の季節も外で味わうと、きっとおいしくて楽しいはず。個包装のものも多くて持ち運びしやすい和菓子は外で食べるのにも向いている。ちょっと控えて奥深い味わいも、自然のなかだとより心を満たしてくれるだろう。

「ここ、いいな」を見つけたら ティータイムのはじまり

親子連れでにぎわう広場の奥に木陰がある。ちょうどいいベンチを見つけたら、さっそくいただく。和菓子の甘みは深くて、やさしい。ひと口ごとにほっこりした気持ちになる。友だちとのおしゃべりもちよっと違う。和菓子が心をほぐしてくれるのか、小さな花や蝶など、ふだんは目につかないものでも盛り上がる。思い切り話して、笑って。和菓子もそっと、楽しい時間に寄り添ってくれるに違いない。



コーヒーをテイクアウトするのも忘れずに。コーヒーは、和菓子とも相性がいい。コーヒーの苦みがあんの甘さを引き立てるのだから
(協力) あん小屋 くらサン (城北町)



愛され和菓子の代表・どら焼きは、外で食べるにもぴったり



シンプルな素材のおいしさを味わいたい



また
来ようね

高槻城跡にある公園は、まちなかとは思えない自然豊かでのんびり過ごせる憩いの場
高槻城公園 (城内町)

爽快な水辺には
涼しげな和菓子が似合う



爽やかで和める〜

“Wagashi”
by the Water



高槻産糸寒天を使用したあんみつは、とろりとした蜜とプルプル食感の寒天、あん、餅…ひと口ごとに幸せ気分
〔協力〕 創作銘菓 薩喜庵 (西真上)

青い空とせせらぎが
和菓子のおいしさをアップ

初夏を味わいたい日には、この時季から手に入る涼やかな和菓子を買って、お気に入りの水辺へ。川面をなでる風が気持ちいい。
和菓子をゆっくりと口に運ぶたびに、心が少しずつほぐれ、自分がまわりの豊かな自然に溶けこんでいくような不思議な気分になる。忙しい日常を忘れさせてくれるような透明な時間。五感で楽しめる和菓子は、自然と相性がいいのだろうか。せせらぎを眺めながら楽しむ和菓子は、心にもおいしい。



香ばしい団子に甘じょっぱいたれがマッチ。何本でも食べられそう



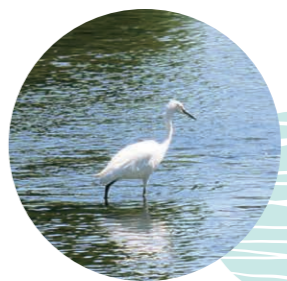
開放感がわらび餅のおいしさをアップ



抹茶と冷水をその場でシェイクして手軽に

自然のなかで味わうと
心も体もリセットできる

川沿いに散歩に出かけるなら、少し先の公園を目指すのもいい。遊歩道に入る前に和菓子を買えば、ごほうびがあると思ってどんどん歩いて行ける。
川辺の景色を楽しみながら到着した公園は、目の前が大きく開け、市街地が見渡せる眺めのよさ。冷たいお茶で喉を潤し、和菓子をひと口。自然な甘さが体にすーっと染み渡る。開放的な空間とすがすがしい空気。鳥の声を聞きながら気持ちよく味わううち、少しずつ、元気がチャージされていく。



関西最大級の約30基の健康遊具のまわりにはピクニックにぴったりの人工芝が。眺望のよさも人気
芥川緑地健康づくり広場 アクトレ (南平台)

和菓子ピクニックには ここもおすすめ!

リニューアルした駅近の憩いスポット

芥川公園 (南芥川町)



四季折々の表情を見せる大きな木々や花壇の間に広場や小道があり、ベンチもたくさん。1年前の再整備でますます心地いい雰囲気

Picnic with "Wagashi"

鳥と四季の自然が楽しめる癒やし空間

小寺池 (桜ヶ丘南町)



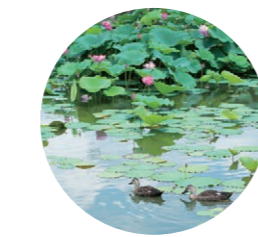
まわりに遊歩道があり、水面に遊ぶカモを見ながらのんびり歩ける。屋根付きの休憩所や、池の上のウッドデッキは特等席



香ばしい焼栗あん・粒あん・黄味あんの三層あん。
「はにたん」の型押しが右手を挙げていたらラッキー!
(協力) 銘菓の里 井づつ (紺屋町)



富田の地酒の酒かすを使用した蒸しまんじゅうは、
酒かす由来の甘い香りがふんわりただよう大人の味
(協力) 菓匠 花菓蔵 アクアモレー店 (芥川町)



滋賀羽二重餅米のやわらかい餅と白あんで甘くてジューシーないちごを包んだ大福はいちごの季節の人気者
(協力) 和菓子司 山茶菓 (東五百住町)

自然が育む特産品 伝統の高槻糸寒天

和菓子を支える高槻の天然寒天

あんみつやようかんなどでおなじみの寒天。実は高槻の特産品で、あんに使うところも多い。

寒天の誕生は今から約400年前。京都・伏見の旅籠が冬場、外に捨てたところてんが凍り、乾燥してできたのだそう。この製法を改良した高槻の宮田半平は大量生産に成功。水と空気がきれいが高品質な寒天作りに適した気候風土の高槻の山間部は全国屈指の「寒天の郷」となり、製法は岐阜や長野などへと広がった。

今、高槻で寒天を製造するのはタニチ1社のみ。「高槻の文化を生きた歴史として残したい」と、職人が手作業で伝統製法による糸寒天作りを続けている。



寒天工場がある檜田地区の田能で寒天を干す風景は冬の風物詩



寒天作りの道具。均等な大きさにカットする「万挟(まんばさみ)」、カットしたものを細長く突き出す「天突(てんつき)」は10年おきに作り替えながら昔と同じものを使用

寒天ができるまで



1 寒天の原料を洗う
テングサという海藻を洗って汚れを取り、清水に丸2日さらしてアクを抜いてやわらかくする。



2 寒天質を抽出する
大釜に入れて最適な水加減で煮る。ひと晩蒸らし、寒天質を十分に抽出する。



3 こして不純物を取り除く
寒天質が溶け出した煮汁を布でこして「大舟」で受ける。



4 固めてカットする
「小舟」という容器に移して翌朝までおき、自然に冷まして固める。「万挟」でようかんのような形にカットする。



5 ところてん状にする
「天突」に入れて、屋外に並べたよしずの上に細長く突き出していく。最後に、均等な厚さにならす。



6 天日で乾かす
約2~3週間、冬の外気にさらして「夜凍り、日中溶ける」を繰り返させることで徐々に水分を抜いていき、完成。