

春の「味」

「桜餅（さくらもち）」

今号の特集が「桜」ということで、・・・桜餅について
桜餅が最初に作られたのは、八代将軍徳川吉宗が江戸を治めていた享保2年（1717年）、向島の長命寺境内で門番をしていた山本新六が隅田川に植えられた桜の落ち葉の再利用を思い付き、餅を小麦粉の皮で包み、それを塩漬けした桜の葉に巻いた桜餅を売り出したのが初めてだといわれています。ちなみに、現在隅田川堤の桜並木はソメイヨシノですが、桜餅が誕生した江戸時代にはまだ存在すらしてなく（ソメイヨシノは明治の始めに品種改良され急速に普及しました）、塩漬けに使われていたのはヤマザクラだったということです。

桜餅と言えば、・・・餅を生地で包み、塩漬けした桜の葉で巻いたものですが、関東と関西ではちょっとした違いがあります。関東風の桜餅は、小麦粉で作った皮で餅を挟んだりくるんだりして、ワッフルのような形をしています。関西風は、その起源にちなんで「長命寺」と呼ばれます。関西風の桜餅は、細かく砕いた餅米を蒸して餅を包み、袋型に仕上げた物が主流です。関西風はその材料である餅（干飯・餅米を蒸して乾燥させた、戦国時代から伝わる携帯食料）の別名を取って「道明寺」と呼ばれています。桜餅といってもこのように大きく二つに分けられますが、作るお店によって桜の葉の枚数や餅、形が異なります。

皆さんは桜餅と聞いてどんな形を思い浮かべられるでしょうか？

現在、全国で食用となる桜の葉のほとんどは伊豆半島や伊豆大島で生産されるオオシマザクラという品種で、この品種でないと綺麗な色が出ないのだそうです。葉は5月～8月に収穫され、大きな樽の中で半年寝か置けにされます。塩漬けにすることで、生の葉っぱにはない「クマリン」という香りの成分が生まれ、桜餅独特の風味を作り出します。桜餅は葉ごと食するのが風流とされ、葉の塩味と餅の甘い甘味がほどよくまざり合い、その風味が古くから日本人に愛されてきました。餅のやわらかさと同じく、食べずに削がして捨ててしまう人もいますが、桜餅のために栽培された桜の木から取れる葉を、半年も養って塩漬けにしたものが使われています。次からは丸ごと食してみても如何でしょうか。春の良き日に、日野川周辺の桜の名所を巡りながら、桜餅をいただくのもいいかもしれませんね。



関西風「道明寺」



関東風「長命寺」