

館長だより

山形県産業科学館

令和 7 年 9 月 20 日(土)

発行 館長 加藤 智 一

桜餅の葉っぱ



みんな大好き桜餅。桜餅とは、淡いピンク色のお餅を塩漬けした桜の葉で包んだ和菓子で、その名の通り桜をモチーフに作られた、日本の春を象徴する存在ですね。春の季

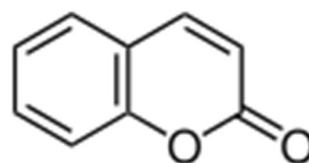
語にもなっており、季節の訪れを感じさせてくれる和菓子のひとつです。桜餅と言えばひな祭りあるいはお花見でしょ。春の話じゃない。今頃、何話題にしているの!?!と思ったあなた、考えが浅い。桜餅になくはならない桜の葉は加工品なのです。塩漬けが完成するまでに 5~6 ヶ月間熟成させる必要があります。実際のところ葉(「オオシマザクラ」という品種の桜の葉が使われます)の摘み取りは5月上旬~8月下旬に行われており、昨年冬に剪定された枝から新しく伸びた葉を、傷つけないように1枚ずつ丁寧に手摘みします。そして収穫開始と同時に、5月上旬から漬け込みもスタートします。摘み取った葉はその日のうちに選別・束ねられ、塩漬けにされます。大な樽に葉束を同心円状に並べ、塩を振り重石を乗せて 5~6 ヶ月間熟成させます。この工程により、桜葉特有の芳香成分「クマリン」が引き出され、桜餅に欠かせない香りが生まれると言われています。ですから今この時期、来年の桜餅のために、すでに準備は着々と進行中なのです。

ところであなたは、葉っぱを食べる派? 食べない



派? 食べるかどうかは好み次第ですが、葉っぱごと食べると、桜の香りと、ほどよい塩気が餅の甘さを引き立て、より風味豊かに楽しめるというもの。一方で、塩気が苦手な方は、葉をはがして食べても良いでしょう。ちなみに私は、葉っぱは食べません。香りだけいただいております。桜餅を桜の塩漬け葉で巻く理由には諸説ありますが、見た目の彩りや風味づけ、味や食感のアクセントのほか、乾燥を防ぐ役割もあるのだそうです。

さて、そんな桜餅ですが、「関東風」と「関西風」の2種類に分けられるということをご存じでしょうか。関東風の桜餅は、白玉粉や小麦粉で作った薄い生地をクレープのように焼き、あんこを包んだもので、江戸時代、桜の名所としても知られる隅田川沿いの「長命寺」で門番をしていた山本新六が、桜の葉の塩漬けを使った和菓子を門前で売り始めたのが起源とされ、「長命寺桜餅」とも呼ばれています。一方、関西風の桜餅は、この関東風を参考にして作られたもので、もち米を蒸して乾燥させ、粗く挽いた「道明寺粉」を使用していることから、「関西風桜餅」、もしくは「道明寺桜餅」とも呼ばれています。関東風は生地に弾力がありしっとりとした食感が特徴なのに対し、関西風はもち米の粒感が残る、もちもちとした食感が魅力です。現在では全国で両方の桜餅が販売されており、地域を問わず楽しめる春の味覚となっています。



さてここからは、香りの正体「クマリン」について説明していきましょう。「クマリン」は天然の芳香成分で、バニラに似た? 甘い香

りを持ちます。桜餅に使われる「オオシマザクラ」は、塩漬けされることで酵素反応が進み、「クマリン」が生成されます。この香りが桜餅の風味を引き立て、春の季節感を演出してくれるのですが、ちょっとした注意点もあります。「クマリン」には「肝毒性」があることはあまり知られておりません。ですから食品添加物としては認可されていないのです。ただし、桜餅の葉を 1~2 枚食べる程度では健康に影響はないとされています。大量に継続して摂取することは避けるべきですが、季節の和菓子として楽しむ分には問題ないということです。来年の春、花見の季節を迎えたら、こんな話も思い出してみてください。