



関西風



関東風

桜餅は、塩漬けした桜の葉でピンク色の餅を巻いたお菓子です。可愛い桜色と、桜の葉のよい香りで、春の訪れを感じさせてくれます。雛菓子として食べられたり、春の季語にもなっており、春を代表する和菓子とも言えます。桜餅と聞くと、大阪では写真（上）をイメージする方が多いと思いますが、実はこれは関西風のもので、全国同じではありません。もう1種類、写真（下）の関東風の桜餅があります。

関東風と関西風、どちらも「桜餅」ではありますが、材料も食べた感じも全く異なります。関東風は薄いクレープ状の生地で餡を巻くのに対し、関西風はつぶつぶとした道明寺粉の餅で餡を包んでいます。関東風は焼いた生地によりお饅頭のような食感ですが、関西風はもち米が原料の道明寺粉を使うためもちりとした食感です。仕上げに塩漬けした桜の葉を巻く点は、どちらにも共通しています。

桜餅の起源は江戸時代、隅田川のほとりに建つ長命寺の門番であった山本新六が考案したと言われていいます。大量に落ちてくる桜の葉を有効利用できないかと考え、塩漬けにして餅を巻いて売り出したところ、評判となり全国へ広まっていったそうです。そのため関東風桜餅は、別名「長命寺餅」とも呼ばれています。関西風桜餅は、長命寺の桜餅を参考に考案したものだとされています。大阪府藤井寺市にある道明寺で発祥した道明寺粉を使って作られることから、別名「道明寺餅」とも呼ばれています。

関東風が桜餅の発祥とされていますが、現在は関西風の方が広い地域で食べられていることです。北海道でも関西風が定着しているようですが、かつて瀬戸内海から日本海経由で交易があったことが理由だそうです。このような日本の歴史を感じながら、今度の春は2種類の桜餅を味わってみてはいかがでしょうか。

参考ホームページ

農林水産省

(https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/39_26_osaka.html)

京都製菓製パン技術専門学校

(<https://www.kyoto-seikagijyutsu.ac.jp/blog/weblog/archives/992>)

(文責：公衆衛生 M.T)