

桜餅

出典: フリー百科事典『ウィキペディア (Wikipedia)』

桜餅(さくらもち)は、桜にちなんだ和菓子であり、桜の葉で餅菓子を包んだもの。雑菓子の一つでもあり、春の季語である。

関東風桜餅	関西風桜餅
	
<p>関東で作られている桜餅。関東以外では長命寺餅とも呼ばれることもある。</p> <p>関東では関東風の桜餅のことを長命寺餅と呼ぶことは少なく、「長命寺の桜餅」と称した場合、向島の「長命寺桜もち」製の桜餅を意味する。</p>	<p>全国で作られている桜餅。本項では便宜上、関西風桜餅とする。道明寺餅または略して道明寺(どうみょうじ)ともいう。関東及び一部の地域以外では、関東風の桜餅を見ることはほとんどなく、単に桜餅といえはこの道明寺餅のことを指す。</p>
<p>古典における記載(文書に表れる「桜餅」を示す。)</p> <p>『桔梗屋菓子目録』 南方熊楠によれば、桜餅の知られている出現は天和三年(1683年)である。大田南畝の著「一話一言」に登場する京菓子司、桔梗屋の河内大掾が菓子目録に載せたという。天和三年には桔梗屋菓子目録が出版され、また京菓子司・桔梗屋の河内大掾が江戸に店舗を構えた。これは蒸菓子であり、後の世の桜餅とは別物のようなものである。昔の作り方は、餅を桜の葉で包み、蒸籠で蒸すやり方がある。</p> <p>『男重宝記』(元禄六年、1693年) 「桜」とあるところに桜の五弁の花びらを模した桜餅の図が載っていて、その傍らに「中へあん入れる」と記されている。</p> <p>『茶湯献立指南』(元禄九年、1696年)</p>	
<p>関東風桜餅は、塩漬けの桜の葉を用いた、江戸に発祥した桜餅。伝統で典型的なものの一つ。東京隅田川の向島にある長命寺という寺院の門前にこの桜餅を作り始めた店舗がある。したがって、関東以外の地域では、関東風桜餅のことを長命寺と呼ぶこともある。</p> <p>【姿】</p> <p>・葉は、1枚から3枚を用いている。(長命寺桜もち製桜餅は葉が3枚である。)</p>	<p>全国で主に作られている桜餅は、道明寺餅ともいう。道明寺粉を用い、桜の葉で包んだ桜餅。伝統で典型的な和菓子の一つ。大阪府藤井寺市に材料の道明寺粉の由来にもなったという道明寺がある。</p> <p>【姿】</p> <p>・葉は、1枚か2枚を用いている。</p>

<ul style="list-style-type: none"> ・餅の生地は、皮を焼いたもの。 ・皮は、多くは二つ折り、他に円筒型、殊に袱紗折りもある。 ・中身を葉で被うか、皮に沿う葉で包んでいる。 ・餡は、濾し餡を用いている。 ・小麦粉を水で延べて熱し固めた生地を作り、餡種を挟んだ生地に桜の葉を被せた構成。 	<ul style="list-style-type: none"> ・餅は、玉状から扁平な形。 ・餅は、弾力と粘りがある。 ・餅の表は、粒味のある形。 ・餅を葉の筋に沿って包んでいるか、両方から葉を合わせて被せている。 ・道明寺粉を蒸して餅を作り、これに餡を詰め、桜の葉に包んだ構成。
<p>【製法】</p> <p>材料は塩漬けの桜の葉、生地に用いる粉、小豆餡。粉は小麦粉であればよいが、白玉粉や餅粉を加えるか、または上新粉でもよい。これに、砂糖、小麦粉、味基粉、上南粉などを調製する。桜の葉を水に漬けておき、葉の塩を除く。生地の粉を餅粉や白玉粉から少しずつ水と合わせて置く。溶いた生地を薄く延ばして熱する。熱した後、粗熱を取る。焼き加減は周囲の水気が取れて乾く程度で、餅がしっとり仕上がるようにする。小豆の餡を丸めて、焼いた皮で包む。桜の葉を取り出し、真水で洗い水滴を除く。桜の葉を餅の表に巻くようにして付ける。色粉は粉の時点で混ぜておくと色が均等に出る。なお、長命寺前の店舗で販売されている桜餅は、皮は着色せず白いままであり、3枚の桜の葉を端が重なるように横に並べて包んでいる。</p>	<p>【製法】</p> <p>材料は塩漬けの桜の葉、道明寺粉、小豆の餡。糯米を浸け置き、水切り蒸し上げ、天日干しして乾いたら石臼などで挽いて砕と、道明寺粉ができる。粒の大きさによって、道明寺餅の食感が変わる。葉の塩は、水で抜く。水を吸わせた道明寺粉を蒸し上げる。砂糖は蒸した後で混ぜるか、水に溶いて吸わせる。餅を平らに広げて餡を詰め形を整え、桜の葉で包む。色粉は、粉か砂糖水に混ぜる。</p>
<p>【歴史】</p> <p>「長命寺の桜もち」は享保二年(1717年)に、元々は寺の門番であった山本新六が門前で山本屋を創業して売り出したのが始まりとされる。隅田川の桜の落ち葉を醤油樽で塩漬けにし、餅に巻いたとされる。もとは墓参の人をもてなした手製の菓子であったといわれ、桜餅の葉は落ち葉掃除で出た桜の葉を用いることを思い至ったからだという。はじめは桜の葉のしょうゆ漬けだったともいわれる。山本新六は下総国銚子の人で元禄四年(1691年)から長命寺の門番をしていた。将軍吉宗の台命により享保二年(1717年)同じ年に側傍の隅田川沿いに北から南へ桜木の植栽が行われ、これを機に花見時に賑わい発展した。記録に、文政のころ(1818-1830年)の桜餅屋のことが上がっている。曲亭馬琴他編の『兔園小説』の中で屋代弘賢が書いている内容から、盛況ぶりがうかがえる。</p> <p>去年甲申一年の仕込高、桜葉漬込卅壺樽、但し一樽に凡そ二万五千枚程入、葉数×七拾七万五千枚なり、但し餅一に葉式枚宛なり、此餅数×卅八万七千五百、一つの価四文宛、此代×壺千五百拾貫文なり、金に直して</p>	<p>【歴史】</p> <p>長命寺の人気にならって、大坂では北堀江の土佐屋に天保(1830~1844年)の頃に現れたという。東京製菓学校では、長命寺がもとと考えているが、根拠は挙げていない。もち米でできた昔からの桜餅が、古くから伝わる和菓子の流れに合って各地に広まっている。同じように道明寺粉で作った餅を椿葉で挟む椿餅がある。</p>

二百廿七両叁分貳朱と四百五拾文、但六貫八百文の相場、此内五拾両砂糖代を引き、年中平均して一日の売高四貫三百五文三分宛なり

—屋代弘賢、兎園小説(文政八年、1825年)

桜餅一つの売値四文は現在の価値に直すと、推定で米の価格から換算した場合は約63円、大工の賃金から換算した場合は約322円[9][10]。喜多村信節著文政十三年(1830年)自序の『嬉遊笑覧』には内容を変えて作られていることが記される。

近年隅田川長命寺の内にて櫻の葉を貯へ置て櫻餅とて柏餅のやうに葛粉にて作るはしめハ粳米にて製りしがやがてかくかへたり

—『嬉遊笑覧卷十上 飲食』(文政十三年、1830年)[11]

三田村鳶魚著の『桜餅』には「不忍の新土手は文政三年の築造であるから、それより前に、長命寺の桜餅があったのである。」とあり、文政三年(1820年)より前に長命寺の桜餅はあったと推察している。

桜餅はさまざまな絵画や詩文にも登場する。長谷川雪旦画「桜餅屋」『東都歳時記』天保九年(1838年)[12]は、「隅田川名物 さくらもち」の店の絵である。

歌川国芳の「諸鳥やすうりづくし」(天保十三年頃、1842年頃)には、隅田川名物櫻もちを作る2羽の都鳥が描かれている。この桜餅は現代のものとは異なり、餡を使っていない。

歌川広重二代画・喜翁(歌川豊国)三代筆「江戸自慢三十六興 向嶋堤ノ花井ニさくら餅」(元治元年、1864年)には、桜咲く墨堤を背景に、二人の女性が桜餅の袋を提げた竿の両端を持って歩いていく姿が描かれている。

明治二十一年の夏に正岡子規が長命寺境内の山本屋の2階に泊まっていた際に、七草集にある「花の香を若葉にこめてかくはしき桜の餅(もちひ)家づとにせよ」(明治二十一年、1888年)という歌を詠んでいる。

【分布】

【分布】

東北地方(太平洋側および秋田県)、関東地方、山梨県、静岡県、長野県、島根県東部、鳥取県西部へ分布している。

関東風桜餅が伝わった場所の分布

- ・ 関東地方
- ・ 東北地方(福島県、宮城県、岩手県、青森県旧南部藩地域、秋田県)
- ・ 山梨県、静岡県、長野県

この地方は関東風桜餅の分布の外縁部にあたる。

- ・ 石川県金沢市、島根県、鳥取県西部

局所で伝えられた所もある。松江では桜餅を明治時代の初めに作り始め最初は餡餅式だったが、松江藩元家老有沢宗閑が御用菓子司であった面高屋に江戸風のものを作らせたことにより広まった。

日本全国、特に北海道、東北地方(日本海側、宮城県)、中部地方(北陸地方、愛知県、岐阜県)、関西地方以西に分布している。

関西風桜餅が伝わった場所の分布

- ・ 近畿地方、北陸地方、中国地方、四国地方、九州地方
- ・ 東北地方日本海側(山形県庄内地方、青森県津軽地方)
- ・ 北海道

北前船で北方へ伝えられた。

- ・ 宮城県
- ・ 関東地方、山梨県、静岡県、長野県

この地方では道明寺と呼ぶ。

ただし、道明寺粉を用いる方法が分布してない下記の場所は除かれる。

- ・ 秋田県、および石川県金沢市 この地方は関東風桜餅が伝わったところである。

【材料】

・桜の葉

桜の生の葉には塩漬けの香りはなく、桜の葉を塩漬けにすることで香る。桜の葉は香りを添え、葉で包むことによって内容物の乾燥を防ぐ。葉がやわらかく毛が少ないオオシマザクラの葉を塩漬けにして使う。この塩漬けの桜の葉は、全国シェアの70%ほどが伊豆半島の松崎町で生産されている。餅の大きさとの外観上のバランスから、関東では大きめの葉、近畿では小さめの葉を好んで使う傾向がある。

桜餅の独特の芳香は、この桜の塩蔵葉に含まれる香り成分のクマリンによる。桜餅は、桜の葉を取り外して食べても、そのまま食べてもよい。肝毒性を持つクマリンは食品添加物としては認められていないので、美味とはいえ極端に摂食しすぎることには注意が必要である。また桜餅元来の色は、葉から浸出した色素成分カロテノイドによる。上記のクマリンおよびテルペンの芳香、テアニンが微量に含まれるので、奈良時代ごろには梅の蕾と共に口臭予防効果として口に含む風習があった。

1970年代ごろには、ビニール製の人造品の葉とクマリン以外の香料を使用した桜餅が現れたが、現在はほとんど見ることはない。

・餅と餡

桜餅の材料の白いもち米からは白い餅ができるが、桜色はもとの色でなく後から付けているものもある。

家庭などで材料を調えるのが難しい場合、もち米を硬めに炊くことでも代用できる。

九州では、もち米の炊いたもので作られることがある。

かつては、関東では漉し餡を、関西では粒餡を用いることが多かった。