

食の情報

春といえば桜ですね。今回は道明寺桜餅についてご質問を頂いた
ので、桜餅についてお話したいと思います。

関西風の桜餅が道明寺と呼ばれている理由は「道明寺粉」という
材料を使用しているからです。道明寺粉とは、もち米を一度蒸して、
乾燥させて粗く砕いた物です。名古屋以西で作られている桜餅は、
道明寺餅と言います。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ります。道明寺粉の歴史は古く、保存食「干
飯（ほしい）」が元になっているそうです。

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で
す。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ります。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ります。

現在の桜餅と呼ばれる物には、上に書いたような伝統的なものだ
けでなく、さまざまに変わったものもあります。

長八桜餅は、桜の葉の産地である伊豆で作られる桜餅です。米粉
と餅粉で作った皮で粒餡を大福のように包んだものと、上新粉の皮
でこしあんを二つ折りに包んだものの 2 種類があります。いずれも
伊豆で作られた塩漬けの桜の葉を 2 枚用いて中身をほぼ完全に包ん
でいるのが特徴です。

ひとひら桜餅は、鎌倉の二つ折りの桜餅です。みどりの桜もち島
根県雲南市（旧三刀屋町地域）には「みどりの桜もち」という、薄
い緑色をした桜餅があります。これは三刀屋町にある御衣黄（ぎょ
いこう）という、花卉が緑色をした桜をヒントに作られたものです。

道明寺桜餅

調理時間：40分 費用目安：500円前後

【材料(5個分)】

桜の葉塩漬け 5枚

熱湯 150ml

道明寺粉 100g

砂糖 10g

食紅(赤) 少々

つぶあん 100g



【作り方】

準備. 桜の葉塩漬けは軸の部分を切り落としておきます。

1. バットに桜の葉塩漬けを入れ、ひたひたになるまで水を注ぎ、10分ほど浸し塩抜きをしたら、キッチンペーパーで水気を拭き取ります。
2. 耐熱ボウルに熱湯、砂糖、食紅を入れ混ぜ合わせます。
3. 道明寺粉を加え混ぜ合わせたら、ラップをかけ10分ほどおき、馴染ませます。
4. 一旦ラップを外し、混ぜ合わせたら、ふんわりとラップをかけ、600Wの電子レンジで2分30秒加熱し、再度10分ほどおき、馴染ませます。
5. つぶあんは5等分にし、丸めます。
6. 4で5を包み、1で巻いたら完成です。

・料理のコツ・ポイント

つぶあんの代わりに、こしあんや、白あんでもお作りいただけます。

食紅の分量はお好みで調節してください。

クラシルより