



2026年3月

皆さんは桜餅と言えば、関東風と関西風どちらを思い浮かべますか？  
共通点は生地がピンク色で餡が入り、塩漬けされた桜の葉が使われています。ひな祭りにも最適な和菓子ですね。

### ☆わが町多度津町の町花・町木は「桜」

#### 県立桃陵公園

県立桃陵公園は1500本の「ソメイヨシノ」で桜の名所です。毎年4月の第1日曜日に「たどつさくらまつり」が行われています。

桜の森高原（多度津山の桃陵公園南丘陵・平成20年4月開園）にはソメイヨシノよりも開花の遅い400本の「サトザクラ」が植えられており、長く桜を楽しむことができます。

#### 「桃陵八重桜」

県立桃陵公園で2008年頃に発見された新品種の桜。植物に詳しい発見者が数年観察した後、2018年に町に連絡し、2021年に新品種と認定されたもの。白い花びらの輪郭が大きく、1輪に15枚ほどついています。オオシマザクラとヤマザクラの雑種とみられるようです。2022年に名称決定。「桃陵八重桜」の木にはネームプレートが出ているようですので、遊歩道を歩いて探してみましょ。

#### 桜餅の葉

オオシマザクラの葉が桜餅の葉に使われます。他の桜よりも芳香成分「クマリン」を多く含んでいます。また、葉の裏に毛が無くつるつるしており、他の桜と比べて葉が大きく厚みがあるため、桜餅を包みやすく、形を保ちやすい特徴があります。葉の繊維が細かくて柔らかく、塩漬けにした際にしなやかさを保てます。

#### 桜餅の葉っぱの香りは「クマリン」

シナモンなどにも含まれる甘く爽やかな香りです。桜の葉を塩漬けにすると、葉の細胞が分解されてクマリンの前駆物質が変化し、香りの成分がより引き出されます。塩漬けの期間が長いほど香りが強くなります。

#### 日本の野生の桜は9種類

ヤマザクラ、オオヤマザクラ、カスミザクラ、オオシマザクラ、エドヒガンザクラ、チョウジザクラ、マメザクラ、ミヤマザクラ。

今ではそこから分かれて生まれた100種類以上の桜が自生しており、さらに、人の手で育成された品種が200種類以上もあるそうです。



## ☆関西風桜餅と関東風桜餅を作ろう

### 道明寺粉で作る桜餅

(関西風)

材料 (6個分)

道明寺粉	100g
砂糖	大さじ2
塩	少々
水	100cc
食用色素 (赤)	少々
こしあん	120g
桜の葉の塩漬け	6枚

作り方

- ①食用色素 (赤) は水に溶いておく\*1。桜の葉の塩漬けは塩抜きしておく\*2。こしあんは6等分にし、丸めておく。
- ②耐熱ボウルに道明寺粉、砂糖、塩、水を入れゴムベラなどでしっかり混ぜ合わせ、食用色素を少しずつ加えて色付けする。
- ③ふんわりラップをかけ、500wの電子レンジで2分加熱する。よく混ぜたら、さらに2分30秒加熱する。
- ④ラップをしたまま約10分間蒸らしながら粗熱をとり、その後さらに生地を混ぜ、6等分にして水で濡らした手で丸める。
- ⑤丸めた生地を直径6~7cm程度に丸くのばす。あんをのせ、生地を伸ばしながら包み込んで口を閉じる。手のひらで転がしながら4球状に形を整える。水気をふき取った桜の葉の塩漬けで包んで完成。

\*1 生地が冷めると扱いにくくなるので、少し熱いくらいの状態で作るとよい。

### 白玉粉で作る桜餅

(関東風)

材料 (6個分)

白玉粉	10g
薄力粉	50g
砂糖	大さじ1
水	70cc
食用色素 (赤)	少々
サラダ油	適量
こしあん	120g
桜の葉の塩漬け	6枚

作り方

- ①食用色素 (赤) は水に溶いておく\*1。桜の葉の塩漬けは塩抜きしておく\*2。こしあんは6等分にし、俵型に丸めておく。薄力粉と砂糖はよく混ぜ合わせておく。
- ②ボウルに白玉粉を入れ、水を数回に分けて少しずつ加えながら、泡立て器でしっかりと混ぜ合わせる。合わせておいた薄力粉と砂糖を加えてなめらかになるまで混ぜる。さらに食用色素を少しずつ加えて色付けする。
- ③油をひいたフライパンを熱しておき、②の生地を大さじ2程度とり、長径約10cmの楕円に広げて弱火で焦げないように焼く。表面が乾いてきたら皿に取り出して冷ましておく。
- ④焼いた生地が冷めたら、焼き目が外になるように、俵型のあんを巻く。水気をふき取った桜の葉の塩漬けでさらに巻いて完成。

\*1 食用色素は10cc程度の水にごく少量を入れて、よくかき混ぜる。少量でもしっかり色がつくので、様子を見ながらほんの少しずつ生地に加えるようにする。

\*2 桜の葉は30分~1時間ほどひたひたの水に漬ける。味見してほどよい味になったら水から取り出してキッチンペーパーで軽く水気を拭き取る。使用するまで乾燥しないようにラップをかけておく。



参考：サザエの食卓ジャーナルHP  
ニチレイフーズほほえみごはんHP  
日本さくらの会HP等