東京坂城会メールマガジン　　2026 年 3 月号

坂城町の情報



・坂城町まち・ひと・しごと創成総合戦略　坂城町では、人口減少、少子高齢化を抑制しながら 2060 年における人口の将来展望 1,2000 人を実現するため、令和 2 年度に第 2 期の上記総合戦略を策定し将来に向けた基本目標とその目標値に対する事業効果を検証しています。令和 3 年度～令和 6 年度までの 4 年間の外部評価委員による総合評価が実施されました。（事業内容や各事業の評価は町公式の HP を参照）

・坂城町ホームページ　3 月 2 日にリニューアルされ、分類検索、組織検索、目的検索、カレンダー検索、キーワード検索、ページ ID 検索、音声検索などが可能となり情報収集が便利になりました。

・びんぐし湯さん館　平成 14 年 4 月 18 日のオープン以来、営業日 7971 日で入館者が 600 万人に達し、600 万人目の入館者に、ねずこんのぬいぐるみや坂城町の特産品が贈呈されました。

東京坂城会からのお知らせ

・会員勧誘のお願い　本メールマガジンを坂城町出身の多くの方々に届けたいと思っています。ご親戚、友人、知人等の方々をぜひご紹介ください。なお、東京坂城会は、会費無料、東京坂城会通信の郵送（年 2 回）、東京坂城会メールマガジンの配信（毎月）、旅行会、懇親会などを行っています。

連絡先：東京坂城会事務局　TEL 03-3652-2803　メール kasai.t@ginbow.com (笠井)。

連載　食べ物よもやま話（3）　　桜餅～長命寺と道明寺～

サクラの開花が待ち遠しい頃となりました。日本人にとってサクラは格別の花。桜、さくら、サクラどの文字で表現しても、人それぞれに様々な思い出が重なり、話題は尽きず魅力溢れる花です。なぜ、これほどまでに日本人の琴線にふれるのか、本当に不思議です。私も大分歳を重ねてきたせいか、「さまざまなこと思い出す桜かな」（芭蕉）の句が、妙に心に響くようになりました。

ところで、この時期の代表的な和菓子といえば、なんといっても桜餅ではないでしょうか。あの香りと季節感、おいしさと見た目の上品さなど、まさに日本人の感性の素晴らしさを語るにふさわしい逸品と思います。桜餅は、江戸時代に向島の長命寺の門番であった山本新六が、連日落ちる桜の葉の利用法を思いつき、あんこ餅を塩漬けした桜の葉で包み桜餅としたとのこと。これが「長命寺の桜餅」として江戸の名物となり今日に伝わっているようです。ちなみに、山本新六が享保 2 年（1712 年）に長命寺の傍で創業した「山本や」は、現在まで 300 年以上も桜餅をつくり続けています。これもまた、凄いことだと思います。



桜餅には、主に関東風の長命寺桜餅と関西風の道明寺桜餅があります。長命寺は、小麦粉や白玉粉の生地を薄く焼いた皮で、こし餡（つぶ餡）を包み桜葉で巻いたもの。道明寺は、道明寺粉を吸水させて蒸したものに砂糖を加え、その生地で硬めのこし餡（つぶ餡）を包み、桜葉で巻いたものです。道明寺粉とは、蒸したもち米を乾燥させ、それを粗く砕いた粉のことで、糒（ほしい）ともいいます。**（写真左が長命寺、右が道明寺桜餅）**

糒は、お湯や水に浸せば、すぐに食べられるので、古くは備蓄用の食料として利用されていました。また、道明寺とは大阪府藤井寺市にある寺院で、戦国時代から武士の携帯食として糒をつくっていたことで有名だったとのこと。それゆえ、この糒を道明寺粉と呼ぶようになったといわれています。

桜餅に使われている葉は、オオシマザクラという品種の若葉です。その理由は、葉の形や色が美しいこと、葉の表面に毛がなく柔らかいこと、そして、なんといっても香りが良いことにあります。とはいっても、摘んだばかりの若葉にはあまり香りはなく、その葉を長期間塩漬けすることにより、あの甘いかぐわしい香りが生成されるのです。そこで、製造工程と香りの正体であるクマリンという芳香性物質の生成メカニズムについて説明します。

現在、全国で使われている桜餅の葉の約 70%は、伊豆半島の松崎町で生産されています。昔は、山に自生する桜の葉を取っていたようですが、今は、背丈ほどのオオシマザクラの木を栽培し、春に一斉に吹き出す若葉を早朝から手摘みしています。この葉を選別、サイズ別に分け、洗浄後、50 枚ずつ茅のひもで束ねます。それを、スギ製の大きな木樽（直径が 2m 程もあり背丈より高い）の中に、円盤状に並べながら積み重ねていきます。3～4 段積み重ねたところで塩をふり、それを繰り返しながら樽の上まで桜葉を敷き詰めていきます。最終的な塩分濃度は約 23%です。樽ひとつに約 4 万束（200 万枚）もの桜葉が入るそうです。この状態で蓋をして 6 か月以上塩漬けされます。塩分濃度が高いので、ほとんどの微生物は増殖できず、腐敗を防ぐことができます。



（桜葉を束ねる作業）



（手前の人物が筆者です）



（漬け込み：松崎町提供）

さて、ここからが本題です。なぜ桜の葉を塩漬けすると、芳香性物質のクマリンが生成されるのでしょうか？ 実は、桜の葉には、クマリンにグルコース（ブドウ糖ともいう）が結合した物質である「クマリン酸配糖体」というクマリンの前駆物質が含まれています。このクマリン酸配糖体は、多少苦みがある物質で、ほとんど香りはありません。一方、生葉の中にはクマリン酸配糖体に結合しているグルコースを分解する（切り離す）酵素が、クマリン酸配糖体とは細胞内の別の場所に存在しています。

生葉を長期間塩漬けすると、葉の細胞は塩分の影響（浸透圧変化）で縮んで壊れ、クマリン酸配糖体と分解酵素が出会うことになります。すると、この酵素の作用によりクマリン酸配糖体からグルコースが取れて、芳香性を示すクマリンが生成されるというわけです。この反応は、害虫や微生物などにより桜葉が傷つき細胞が壊れた場合にも起こります。クマリンは抗菌作用や抗酸化作用があり、桜葉の自己防衛機能の一つです。植物のもつ不思議な力や神秘もさることながら、試行錯誤を重ね見た目のよさも香りも美味しさも備えた桜餅を完成させた先人の知恵と技も本当に凄いと思います。（中西）

編集後記　次回「食べ物よもやま話（4）」は、「蜂蜜とミツバチ」をお届けします。