

柏餅について



5月5日は端午の節句です。端午の節句の食べ物として「柏餅」があります。あんの入った餅からは、包んでいる葉っぱの香りがして、新緑の季節にぴったりですね。今回はそんな柏餅についてです。



★ 柏餅の葉っぱは？

柏餅を包んでいる葉っぱは、柏餅のその名の通り柏の葉です。古代では食器の代わりに利用され、柏餅を包んでいるのはその名残といわれています。他にも、柏の葉にはオイゲノールという殺菌作用のある成分が含まれており、冷蔵庫のない時代の食品保存に有効であったことや、包むことで乾燥を防ぐこと、香り付け、手を汚さずに食べられることが餅を葉で包んでいる理由といわれています。



★ 端午の節句に柏餅を食べる理由は？

端午の節句に柏餅を食べるようになったのは江戸時代初期からといわれています。柏には新芽が育つまで古い葉が落ちないという特徴があります。その特徴に由来し「家系が絶えない」と例えられ、子孫繁栄を願って食べられるようになったといわれています。



★ 地域による違い

関西地方では柏餅でなくちまきを食べる習慣が多くみられます。関西では柏の木が育ちにくく、柏の葉が少なかったことからちまきを食べる風習が根付いたようです。

また柏餅には、白い餅や草餅を使用したもの、あんもこしあん、つぶあん、味噌あんと様々なものがあります。中でも味噌あんは北海道、東北、関東、中部、関西の一部地域で食べられています。

