

尝一尝 做一做 当季的味道

食べよう！ 作ろう！ 旬の味

— 樱饼 —

— 桜餅 —

3月份，新闻中会大量报道日本人特别喜欢在花、樱花的开花预测。在日本樱花不单单是作为花来欣赏，还在许多设计中被运用，诗歌中被吟唱，另有将其花和叶用盐腌渍后食用的用途，从这些事上也能看到自古以来日本人对樱花的感情。

使用盐渍樱花叶的“樱饼”是传统的樱花时节吃的日式点心。有可丽饼风味的关东特色和使用道明寺粉（米粉的一种）的关西特色两种，但任何一种都是用食用红色素等上色成樱花的颜色，并散发着樱花叶独特香味的特色点心。正规的作法非常麻烦，这里介绍简单的做法。各位不妨作为赏花时的陪伴试着做做如何？

【材料（8个份）】

※关东特色是光滑的口感，关西特色的特征是颗粒状的口感。请一定吃一吃比一比。

【关东特色】粘性低的面粉…50g 糯米粉…50g

砂糖…1.5大勺 水…150ml

【关西特色】糯米…1合 砂糖…2大勺 红豆馅…200g

食用红色素…微量（没有的话则不需要） 盐渍樱叶…8张

【做法】

1. 【关东特色】容器中加入粘性低的面粉、糯米粉和砂糖。一边一点一点加水一边搅拌，最后加入食用红色素全体上色。用勺子舀面放到淋上一层油后擦干净的平底锅中，煎8张椭圆形的薄皮。用小火，表面干了后翻面，马上从火上拿开。

【关西特色】电饭煲中加入糯米、砂糖和食用红色素搅拌，倒入与平时烧白米饭时相同的水量煮。

2. 红豆馅分成8等分。

3. 盐渍樱叶去除盐分。

4. 【关东特色】用薄皮将2包起。

【关西特色】将烧好的糯米分成8等分，中间包入2，捏成圆形稻草包状。

5. 外侧用3卷起即完成。

※盐渍樱叶在制果材料专门店或大型超市可能有售请去看看吧。但是如果没买到的话，不用也很美味。

※红豆馅有罐装和袋装的。根据自己的喜好红豆粒馅和红豆沙馅都可以。

3月、ニュースでは日本人がことのほか好きな花、桜の開花予想がさかんに報じられます。日本では桜は、花を愉しむだけではなく、多く意匠に使われ、歌に詠われ、また花や葉を食用に塩漬けにして使うこともあり、そんなことから古来からの日本人の桜への思いがうかがえます。

葉の塩漬けを使う「桜餅」は伝統的に桜の頃に食べる和菓子です。クレープ風の関東風と、道明寺粉（米粉の一種）を使う関西風の2種類がありますが、どちらも食紅等で色づけされた桜色と、桜の葉独特の香りが特徴的な菓子です。本格的に作るのは大変なので、簡単なレシピをご紹介します。お花見のお供に作ってみてはいかがでしょうか。

【材料（8個分）】

※関東風は滑らかな食感、関西風はつぶつぶした食感が特徴です。是非食べ比べてみてください。

【関東風】薄力粉…50g 白玉粉…50g 砂糖…大さじ1.5

水…150ml

【関西風】もち米…1合 砂糖…大さじ2 小豆あん…200g

食紅…微量（無ければ不要） 桜の葉の塩漬け…8枚

【作り方】

1. 【関東風】ボールに薄力粉と白玉粉と砂糖を入れる。水を少しずつ加えながら混ぜ、最後に食紅で全体に色を付ける。油をひいてよく拭き取ったフライパンにスプーンで生地を流し入れ、楕円の薄皮を8枚焼く。弱火で、表面が乾いたら裏返し、すぐ火から下ろす。

【関西風】炊飯器にもち米と砂糖と食紅を入れて混ぜ、通常のお白米を炊く時と同じ水加減で炊く。

2. 小豆あんは8等分しておく。

3. 桜の葉の塩漬けは塩抜きしておく。

4. 【関東風】薄皮で2をくるむ。

【関西風】炊き上がったもち米を8等分し、中に2を包んで丸く俵型に握る。

5. 外側を3を巻けばできあがり。

※桜の葉の塩漬けは製菓材料専門店や大きいスーパーなどにありますので探してみてください。でも手に入らない場合、使わなくても美味しくできます。

※小豆あんは缶や袋入りのものが売っています。粒あんでもこしあんでも好みでけっこうです。