

「桜餅」誕生 300周年記念行事の開催

全国和菓子協会

春の和菓子として知られる「桜餅」が誕生したのは享保2（1717）年のことで、本年は300周年を迎える。

東京都墨田区向島にある長命寺の門番であった新六が、向島の桜並木の桜の葉が散るのを惜しんで、桜の葉の塩漬けをつくり、その葉で餅を包んで売ったところ人気を博して「桜餅」の発祥となった。

長命寺は平安時代、円仁による創建とも言われ、その昔は常泉寺と号していた。徳川幕府3代将軍家光公が鷹狩りに出掛けた際、にわか腹痛を起こして、この寺で休息した折に住職が寺の湧水を差し上げたところ腹痛が治ったといわれており、その際に家光公が、その井戸水を“長命水”と名付け、家康公の画像と共に毎年供養料を給したことから寺の名が“長命寺”と改められたという。

その門前で「桜餅」を商ったのであるが、生の桜葉にはなんの香りもないのだが、塩漬けにすることによりクマリンという芳香成分が生じ、あの独特な香りを生み出し包んだ餅に移り香となることから人気を呼んだといわれている。

全国和菓子協会では（公財）日本豆類協会の協力を得て、「桜餅誕生300周年」が示すとおり和菓子が長年に亘って日本人の生活文化の中で育まれた商品であることを広く訴えるため、以下の催しを行う。

(1) 桜餅誕生300周年記念 春の和菓子まつり

3月から4月にかけて協会会員和菓子店店頭において「桜餅誕生の由来」、「和菓子が千年の歴史の中で育まれたものであること」、「和菓子の主原料である小豆等豆類の健康性」などを記載したA6版6面のチラシ（カラー刷）を50万枚作成し、2,500店の協会会員店頭で配布する。

配布するチラシでは「好んで食べる和菓子」、「食べる頻度」、「食べる機会」、「購入場所」など6項目のアンケート調査を行い、アンケートに答えた方々には抽選で京都：たち吉製の①和コース（湯呑、茶卓、菓子皿、菓子楊枝の5客セット）②洋コース（コーヒーカップ、ソーサー、菓子皿、菓子フォークの5客セット）300組が当たるオープン懸賞も合わせて

実施する。

全国和菓子協会では、このアンケート募集に応募されある数は約3万通にのぼると予測している。

(2) 桜餅誕生300周年記念シンポジウム

「見る・知る・味わう 和菓子を愉しむ集い」の開催

①開催日時：平成29年3月27日（月曜日）午後1時30分～4時

②会場：東京・新宿京王プラザホテル4階花の間

③参加人数：400名

④参加者募集：都内の会員店店頭におけるチラシの配布（5万枚）、全国和菓子協会ホームページによる告知、及び朝日新聞本社版への広告掲載2回により行う

⑤実施される内容

記念講演：

「和菓子よもやま話」

「桜餅の由来と愉しみ方」

「和菓子の文化性のいろいろ」

「和菓子が健康的といわれる理由：主原料である豆類の健康性と機能性」

などについて全国和菓子協会専務理事藪光生が講演する

第1部：和菓子パーティ

和菓子の製造実演と試食に、全国和菓子協会認定の優秀和菓子職を有する4社が協力、また、「長命寺桜餅」など老舗和菓子店6社の合計10社によりそれぞれの店自慢の桜餅や春の和菓子、約2,000個を用意し、和菓子を自由に召し上がって頂くパーティを開催する。

全国和菓子協会では、会員店に対して、桜餅300周年の歴史や由来をお客様とのコミュニケーションづくりに役立てる他、こうした機会を利用して「売りたい和菓子1品サービス」などお客様サービスを行い、記念行事が盛り上がるよう協力を依頼している。

こうした要請を受けて愛知県名古屋市では、和菓子協会青年部が中心となって3月11日に名古屋市栄ミナミのナディアパークで「桜餅誕生300年祭」を開催、2,000名に桜餅をプレゼントする他、「和菓子の製造実演」「桜スイーツの販売」「日本桜の会 さくらの女王のトークショー」などを開催することが決定した。

全国和菓子協会では、こうした動きが各地や各店に広がっていくことを期待している。

