

Magazine

Take Free



by Sekishuan

vol.02

桜花と桜葉の塩漬け



石舟庵



石舟庵の桜と桜葉

桜半島、伊豆。伊豆には、200種以上もの桜が存在しており、10月から5月まで、じつに8カ月にわたってさまざまな桜が咲き続けます。また花として観賞するだけではなく、自生するオオシマザクラの葉を「食す」ための文化も育んできた全国的にも稀な土地です。伊豆の人々は、桜とともに暮らしているのです。

石舟庵では創業より地元である伊豆松崎産の桜葉、小田原産の桜花を使用し、桜餅や桜饅頭をはじめ数々の「桜の和菓子」をつくってきました。近年では、桜の花そのものの美しさを感じてもらいたいと、八重桜の花を用いたジュレも加わり、春はお店がいつそう華やぎます。

和菓子素材としての桜の扱いは、香りの儂さと塩分との戦いです。桜葉、桜花とともに塩漬けされた保存食として加工されており、和菓子にするためには塩分を取り除きつつ、香りと食感を最大限残すことが秘訣となります。そのために水にさらす水温と時間を秒単位で調整し、加熱温度と加熱時間を職人の経験を頼りに調整します。非常に繊細で気の抜けない作業が続きます。また、桜餅では葉を一枚一枚拭き上げ、桜饅頭では花を一輪一輪揃えて並べるといった細やかさと手間ひまを必要とする手作りの和菓子です。繊細な心づかいと技術があいまって、桜は「桜の和菓子」に生まれ変わります。

石舟庵が伊豆の桜にこだわるのは、日本一の生産量と世界に誇れる最高品質の恵みを多くの人に知っていただきたいからであり、この地の人々がつくりあげた素晴らしい桜文化を、和菓子を通じて伝え守っていきたいからです。

古来より日本人は恋する相手や親しい人に、桜の歌を捧げてきました。花の美しさ、それはかなさに自らの想いを重ねて歌にしてきたのです。桜の和菓子にも、その瞬間を愛おしく思う心が込められています。特に五感に訴える春の到来は、和菓子ならでは。桜葉のゆかしい香りに芽吹きを感じ、ほんのり淡く色づいた桜の花びらに、陽光に輝く希望を思う。日本人の情緒に寄り添う桜食文化がいまも息づく「桜の産地」を訪ねました。



P2写真 餡をくるんだ桜餅に桜葉を一枚一枚丁寧に包んでいきます

P3上写真 加熱殺菌のために並べられた「桜ジュレ」。この工程を経ることでおいしさを長期間保つことができます

P3下写真 蒸しあがった桜饅頭に塩を抜いた桜花を慎重かつスピーディにのせていきます



上写真 八重桜の桜花漬けの仕込み風景。摘み取った桜花を樽に入れ、塩と梅酢を混ぜ合わせ漬け込みます

下写真 桜花の摘み取り作業は脚立て木に登り高所で行います。金属製のフックを使い手元に枝をたぐり寄せ、六～八分に咲いた花だけを摘み取ります



上写真 横ほどの丈の大島桜の畠で、桜葉の収穫作業をする橋本屋商店の山本和春さん。収穫期は一日中この作業をしているそう

下写真 50枚1組に束ねられた桜葉を樽の中で放射線状に並べ、塩と一緒に漬け5ヶ月ほど寝かせます

小田原市。



歴史と風土が育んだ 小田原の桜花漬け

花びらを傷つけぬよう、ひとつひとつ手作業で

4月中旬。うららかな陽気に恵まれ訪れたのは、桜花漬けの産地である小田原。小田原市は隣の秦野市とともに食用桜花の一大産地であり、全国の中でもトップクラスのシェアを誇っています。

日本には、自生種と園芸品種を合わせて300種以上の桜があるといわれていますが、桜花漬けに用いられるのは、花びらが幾重にも重なって咲く八重桜。なかでも食用として珍重されているのは、鮮やかな紅色が美しく香りも強い「関山」と「普賢像」の2品種です。

この地域で桜花生産が盛んになったのは、古くから八重桜が自生していたことが大きな要因とされています。初めて桜の花を食用に塩漬けしたのは江戸時代末期。地域の祭礼の費用を捻出するため、地元農家が花を収穫・塩漬け加工して売り始めたのだとか。その後、戦後に入り積極的に桜を植樹したことで一気に収穫量が増え、全国一の生産地に成長しました。小田原が梅干しの産地であり、桜花漬けに必要な梅酢が手に入りやすかったことも盛んになった一因でしょう。現在、秦野地区で加工を兼ねる農家は減り、おもに小田原の漬物業者が塩漬け加工を担っています。

「今年は暖冬だったから、桜の開花も早いだろうと見込んでいたんですが、3月に寒の戻りがあったりで、結果的には例年とほぼ変わらない収穫期になりました。」

ぽってりとした丸みを帯びた桃色の花がかわいらしい八重桜の木々が広い畑に点々と植えられた畑でそう語るのは、明治24年創業の漬物メーカー「丸イ食品」の大曾根一成さん。主力商品は、梅干しやしうが、らっきょうなどの漬物ですが、桜花の塩漬け製造も創業以来続けているそう。大半は秦野や小田原の桜花農家で摘み取られた花を仕入れていますが、自社でも八重桜を栽培しており、ここはその畑。

作業服を着た男性が、四方八方に枝を伸ばした立派な関山の木に脚立をかけ、慣れた手つきで次々と桜を摘み、枝にひっかけた布袋に入っています。丸イ食品の従業員のなかで桜摘み名人といわれる安嶋光男さんです。

「桜は咲き始めると一気に満開になってしまって、収穫のタイミングを逃さぬよう毎日いまかいまかと見計らっていました。摘み取るのにベストなのは、六～八分咲き。今日で六分といったところかな。開き切ってしまうと、漬けたときに花びらがバラバラになってしまいます。完璧な花弁を漬け込むには、タイミングが命なんです」

安嶋さんは、枝を折らぬよう、花びらを傷つけぬよう細心の注意を払いながら、丁寧かつ素早い動作で収穫の手を休めず、教えてくれます。いったい1日にどれくらいの量を摘めるのでしょうか。「私はほかにも仕事があるからこればかりにかかりきりにできないけれど、私たちのように何十年とやっている人間は30キロやそこらは摘むんじゃないかな」

ひとつなら、綿のように軽い桜の花。いったいいくつ摘めば30キロになるのだろう。途方に暮れかけていると、「桜の花はデリケートなので紫外線が強い時間帯は避け、早朝から昼には収穫を終えます。だから一日といっても5、6時間程度。短時間でこの袋をいっぱいにするんだからすごいですよね」と大曾根さんが言い添えます。その説明にさらに熟練を要する仕事なのだと納得しました。

梅酢の力と手間ひまが鮮やかな紅色を生む

桜花の収穫期は、4月中旬から5月初旬にかけて2週間ほど。最盛期には、小田原・秦野地区の契約農家からその日収穫された桜花が





摘み取った桜花を樽に入れ、塩を加え（P4参照）、全体に馴染ませた後、梅酢を入れ（左写真）、1日おきます。その後、3週間漬け込みますが、その間も漬かり具合を見ながら、むらなく漬かるようにほぐす作業（右写真）を繰り返します

毎日、300キロほど届きます。「桜花の加工は、時間が勝負。到着したらすぐに漬け込み作業を開始し、その日のうちに加工してしまいます。摘みたての鮮度が、完成したときの香りと色味を左右するのです」（大曾根さん）。

作業場には、「丸イ食品」のロゴが入った大樽が何十本と並んでいます。

「これは昨日漬け込んだばかり。こっちは3週間前に漬けたものです。変化がわかるでしょう？」と説明された樽をのぞくと、漬けたての桜はまだ色が淡く、3週間たったものは強い紅色に発色していて水も上がっています。鮮烈なまでの色味に変化しているのは、漬け込みの時に加える梅酢と塩の作用によるもの。さらに、見せていただいた工程で印象的だったのは、塩と梅酢を加えたあと、内蓋をして桜花の上に乗り、何度も何度も全体重をかけながら漬け込んでいたことです。この手間を惜しまないことが美しい色を保つ秘訣なのだろう。その後も、むらなく漬かるよう別の容器にほぐしながら入れ替え、天地を返す作業を繰り返すなど、漬けたら終わりではありません。収穫から加工まですべて手作業で行っており、大量生産は難しく、商品にできる量は限られています。

「桜花漬けの里」を守るために

多くの伝統産業がそうであるように、小田原の桜花漬けも高齢化や

担い手不足から存続の危機に立たされています。丸イ食品を長年牽引してきた一成さんの父、現相談役の大曾根洋佑さんは桜花産業の現状についてこのように憂います。

「農家さんは年配の方が多く、木に登って花を摘むのが難しくなっています。八重桜は上のほうの枝を切ると花が咲かない枝が生えるので、高さを抑制する剪定ができないんです。採り手不足で放置されている桜も増えていて、手入れをしなければ倒木してしまうでしょう。収穫量は年々減っていますが、この先さらに厳しくなることは避けられないと思います」

近年、安価で供給量も安定している中国産が広く流通しているなか、国産を維持していくには、よほどの覚悟を決めて取り組む必要があると、洋佑さんは厳しい表情です。

ですが、希望のない話ばかりではありません。一成さんが中心となり数年前からスタートさせた新事業は、小田原の桜花文化を守るためにものもあり、こんな展望を抱いていました。

「今後、桜花産業を守っていくには、生産量がたとえ減ってしまったとしても、国産の価値を認めていただく工夫が必要なのかもしれません。私は少し前から、桜花を使った新商品を開発して、新しいマーケットを開拓しようと試みています。海外市場も視野に入れながら。いつか、桜花を食べた外国の方が、日本の食文化や小田原に興味を持ち、訪れてくれたら嬉しいですね」

一成さんは現在41歳。「桜花漬けの里」を守る新たな担い手の挑戦に、八重桜たちはたわわな花をつけ、応援しているように見えました。



P6 左写真 花を摘み取る高所での作業

P6 右写真 摘み取るのにベストなタイミングは六~八分咲き

P7 上写真 花の部分だけを大きな袋に入れていく



取材で桜花の塩漬けについてお話をいただいた丸イ食品の皆さん。右から、相談役の大曾根洋佑さん、桜摘み名人の安嶋光男さん、新たな担い手、大曾根一成さん

生産量日本一。 松崎町の桜葉漬け



伊豆の暮らしは、桜とともにある

西伊豆に位置する松崎町は、桜との縁がとても強い地域です。江戸時代から春を告げる和菓子として親しまれてきた桜餅。この桜餅をつくるのに欠かせない素材が桜葉の塩漬けであり、松崎町は桜葉漬けの生産量日本一として知られています。かつては、年間総需要量3億枚を超すといわれる桜葉のおよそ7割が、ここ松崎でつくられていました。

心地よい潮風、大島桜の若葉が眩しい5月、桜葉の収穫まっさかりの季節に訪問した「橋本屋商店」は、漬け込み加工だけでなく桜葉の育成から一貫して行っている、こだわりの生産者です。

開放された作業場に足を踏み入れると、ほのかに桜餅のあの香り。今年も桜葉の漬け込みが始まっていました。広い作業場には地元の女性たちが12人。みな、摘みたての桜葉を手に、漬け込むための準備に余念がありません。その作業はおもにふたつ。まず、採取された葉を丁寧に水洗いし、虫やゴミなどの異物やキズのついた葉を取り除くこと。次に、葉の状態をさらに検品しながら大きさによって細かく分類し、50枚をカヤの紐で1束に束ねること。何種類ぐらいに分類しているのかとのぞきこむと、なんとミリ単位で11サイズ！ その細かさに驚いていると、「わずかな差ですが、お菓子にしたときの見映え、バランスがぜんぜん違うんですよ」と、作業中の女性が教えてくれました。微に入り細に入った手仕事に脱帽です。

この桜葉。桜餅にしたときに食べる食べないは、人それぞれ好みがありますが、石舟庵では伊豆が誇る素晴らしい产品である桜葉ごと召し上がっていただきたいと、橋本屋商店の協力のもと、特別な製造を行ってもらっているそう。「お客様の口に入るものですから、まず無添加であること。そして、口に入れたときにスムーズに味わっていただけるよう、葉のやわらかさまで指定させていただいている」とは高木社長。松崎の桜葉は日本一であることを知ってもらいたいという思い

に共感し、橋本屋商店では、石舟庵に出荷するための特別な畑を用意。「うちのなかでも最上級の『極み』を、石舟庵さんに提供させてもらっています」と胸を張るのは、橋本屋商店の2代目、山本和春さんです。

結束作業が終わったらよいよ漬け込み。分類されたサイズごとに漬け込む樽を分け、放射状に並べながら塩をふり、塩水を足していく。樽がいっぱいになったら重石をして熟成を待ちます。漬け上がりは5カ月から6カ月後。ハーブのような独特の香りが漂い、鮮やかな緑から見事なべっ甲色に変わりしっとりとした艶を放つように。大島桜には『クマリン』という特有の芳香成分が多く含まれていて、塩漬けにすることでその香りが引き出されるのです。ここまできてようやく出荷です。桜葉の栽培から数えるとほぼ1年かけて仕込んでいることになります。

非常に手間と労力を要する仕事で、畑仕事や収穫作業、漬け込みに至るまでかなりの人出がなければできない桜葉生産。人口7,600人と小さな松崎がなぜ、生産量日本一の町になれたのでしょうか。

なぜ、松崎は桜葉で日本一になったのか

伊豆に桜葉漬けが始まったのは明治末のこと。神奈川県国府津の漬物業者の依頼で、南伊豆町子浦に塩と樽が運ばれ、近くの山から集められた大島桜の葉を漬けたのがはじまりと伝えられています。昭和になり、松崎町の炭生産が盛んになると、桜葉漬けの中心も松崎に移行。炭の材料が大島桜の木であり、潮風が吹きつける松崎の雑木林には大島桜が林立し、若葉が集めやすい環境が整っていました。つまり、松崎の桜葉産業は、炭生産とともに成長したといえます。しかし、山に自生



左写真 収穫された桜葉を何度も手作業で洗浄
右写真 束ねられた状態の桜葉を再び水で洗浄



左上写真 収穫され、洗浄した桜葉をミリ単位 11 サイズで一枚一枚選別

左下写真 潬け込む前の手間のかかる作業は、地元の女性たちが手作業で丁寧に行います

右写真 選別された桜葉はカヤの紐で 50 枚を 1 束に束ねられます



山本社長に案内していただいた桜畠を見て驚いたことは、桜は「木」ではなく人の腰ほどの背丈しかないことでした。「大島桜は生育が早く、すぐに大きく成長してしまう。高いところでの収穫は危険ですしづらいので、こうして畑栽培に切り替え、やわらかな新芽を効率よく採取できるようにしているんです」。

さらに、桜葉の栽培についての説明が続きます。「繁殖力が強い大島桜は、少しでも手入れを怠ると必要以上に繁茂してしまい、若葉を収穫するタイミングを逸してしまいます。それだけじゃありません。風通しが悪くなると病気にかかりやすくなる。だから毎年 1 月下旬～2 月上旬にかけて、昨年伸びた枝を根本から 20 センチほど残してすべて剪定。そこから伸びてきた枝の新芽だけを、5 月から 8 月にかけて手作業で一枚一枚摘み取る。その間も、肥料や草取りもしなければいけないし、一年を通じて仕事があるので、この仕事は片手間にはなかなかできない重労働なんです」

でいるとのこと。「現在の生産者はみな 70 代、80 代ばかりで 60 代は若いほう。このままでは 10 年後、いや 5 年後にはさらに減っているかもしれません」。山本社長は現状を受け止めつつ、「まだまだ希望は捨てていない」と、白い歯を見せて笑います。

数年前から、地元の有志たちと松崎の桜葉を次世代につないでいくための活動を行っているのだといいます。若手の担い手を育てるための研修事業を松崎町に働きかけるほか、「松崎の桜葉」をブランド化すべく勉強会を開くなど、模索を続けています。「松崎には空き家がいくつもあるので、農業をやってみたい移住者に貸してあげて自分たちが教えることも考えています」。そう語る山本社長は、生産技術の指導で中国を訪れたこともあります。自らが手にしたスキルを公開することになんの躊躇もありません。それは、「いまの自分がるのは、若い頃、いろんな人から学ばせていただいたおかげ」との強い思いがあるからです。

人口減少、高齢化、後継者不足……。ネガティブな要素をあげたら切りがありませんが、山本社長のような情熱のあるリーダーがいて、地域の宝を守りたいという仲間が集まれば、きっと松崎の桜葉は、この先も日本一であり続けられるのではないでしょうか。

参考文献：『和菓子のいのち』和菓子のいのち刊行会

次世代に桜葉文化をつなぐために

松崎町の桜葉農家も人口減少や高齢化により減る一方であり、20 年ほど前は 200 戸ほどでしたが、いまでは 60 戸ほどまでに落ち込ん

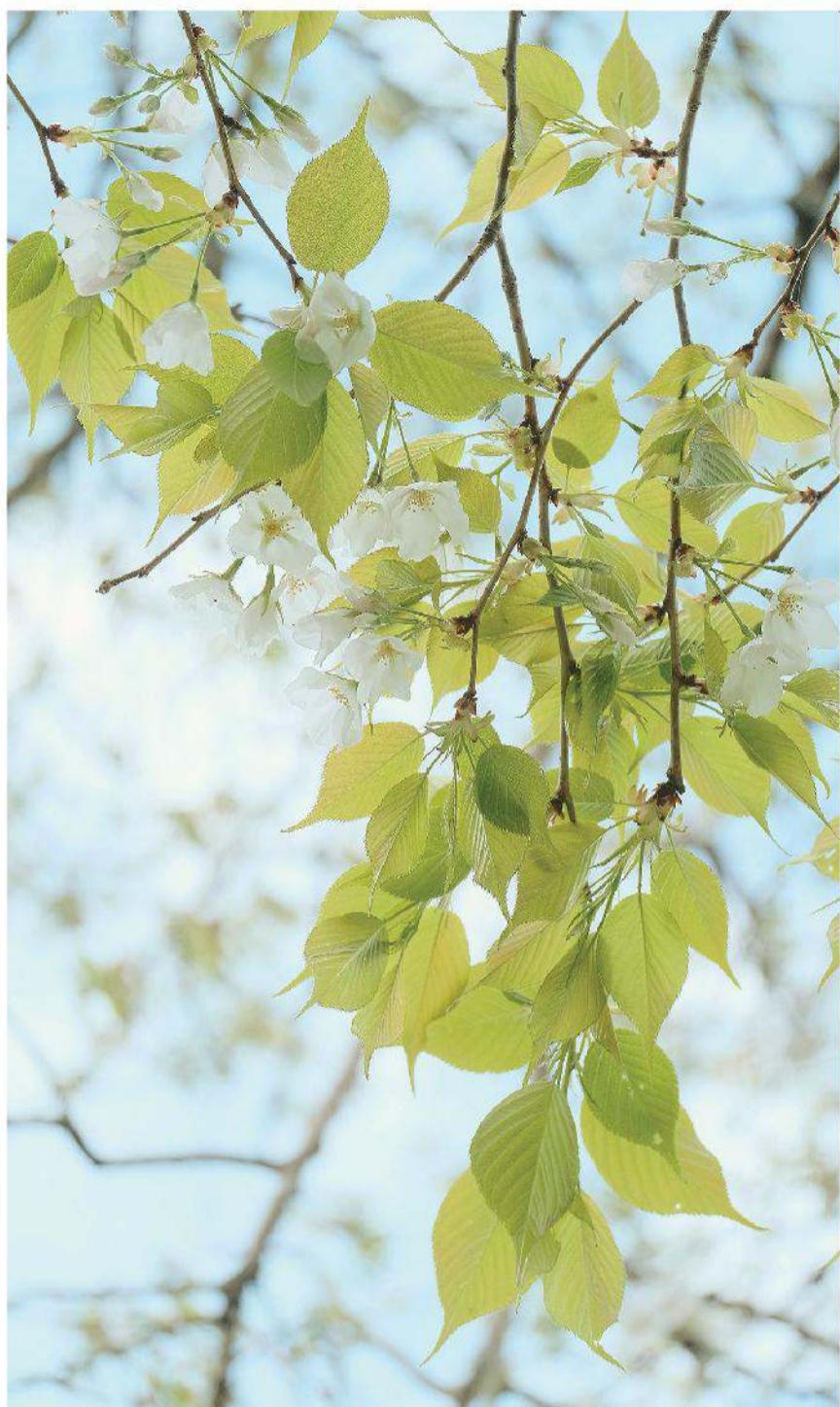


背丈ほどの桜の木が広がる畠で桜葉の収穫



桜葉の塩漬けを作っている橋本屋商店の皆さん

編集後記



白く大きな花が特徴の大島桜

桜が特別な花であるように、桜の和菓子も特別な存在を感じている。

「桜の和菓子を食べる。」

ひとくちごと香りとともに蘇る記憶。心の中のたいせつな人。止まった時。ずっと咲き続ける桜。思いが滲み広がる。桜の和菓子は、変わらないほうがいいと思う。

「桜の和菓子を皆で食べる。」

目の前のたいせつな人。春の光と広がる笑顔。今、この瞬間の輝き。ひとつせの成長。もしくは、かけがえのない「時」の共有。

「また来年、一緒に食べたいね。」希望となる存在であってほしい。

だから、桜の和菓子は、変わらないほうがいいと思う。

子供の頃から、桜に囲まれて育った。家には、染井吉野より少し遅れて咲く、美しい八重桜があった。白に近い淡い紅色の大きな花が咲いた。花は散るというより、どっさりと降ってくるようだった。伊豆の春は、新緑の前に白い大島桜が山々に咲き誇る。淡くモコモコとした山は、伊豆らしい春の風物詩。そこかしこに咲いていたので、桜が自生していることに何も疑問を持たなかった。

伊豆の地に、大島桜が自生していた奇跡。桜葉を畑作するのに欠かせなかつた養蚕の歴史。炭からガスへ、人々の暮らしを支える燃料の変遷。地方で生きていくたくましい知恵。複雑な要素と思いが繋がりあい、和菓子の歴史と桜、そして伊豆に住む人々の営みが重なり桜の食文化が支えられてきた。

しかし和菓子素材としての桜は、今、大きな岐路を迎えている。

市場には、遠い異国の大陸で育てられた桜が溢れている。それもまた、時の必然なのかもしれない。それでも、この伊豆に生きる和菓子職人として、果たすべき責務があるのではないか。

「桜を守りたい。」

そんな思いから、この『S・桜』は誕生した。日本の桜の香り。たいせつな人の変わらぬ思い。不变であることの尊さ。日本人が歩んできた道のりが、この先も千代に続くことを切に願う。

株式会社 石舟庵 代表取締役 高木 康行

生産者さんへ、応援メッセージ募集中

皆さまからの美味しい感想、温かいメッセージが
私たちの素材づくり、お菓子づくりの励みとなります。

桜花・桜葉の生産者さんへ応援メッセージを
お寄せください。お待ちしております。



こちらから応援メッセージをどうぞよろしくお願いします



<https://www.sekishuan.co.jp/ouen/>



石舟庵 店舗一覧

石舟庵 湯川本店

〒414-0002
静岡県伊東市湯川 4-13-1
TEL.0557-36-2313
OPEN 8：30 CLOSE 17：00

石舟庵 湯の花店

〒414-0002
静岡県伊東市湯川 1-14-15
TEL.0557-38-1188
OPEN 9：00 CLOSE 17：30

石舟庵 伊東駅店

〒414-0002
静岡県伊東市湯川 3-12-1
TEL.0557-38-3000
OPEN 9：00 CLOSE 18：00

石舟庵 川奈店

〒414-0044
静岡県伊東市川奈 1255-90
TEL.0557-44-1800
OPEN 9：30 CLOSE 18：00

石舟庵 デュオ店

〒414-0045
静岡県伊東市亥須美元和田 720-3
TEL.0557-38-0125
OPEN 9：30 CLOSE 19：00

石舟庵 熱海店

〒413-0019
静岡県熱海市咲見町 9-2
TEL.0557-81-7776
OPEN 9：00 CLOSE 17：30

石舟庵 ラスカ熱海店

〒413-0011
静岡県熱海市田原本町 11-1
ラスカ熱海 1F
TEL.0557-82-6200
OPEN 9：00 CLOSE 20：00

石舟庵 ラスカ平塚店

〒254-0034
神奈川県平塚市宝町 1-1
ラスカ平塚 1F
TEL.0463-73-5558
OPEN 10：00 CLOSE 20：30

石舟庵 長泉店

〒411-0943
静岡県駿東郡長泉町下土狩 1375-1
TEL.055-988-5858
OPEN 9：30 CLOSE 18：00

石舟庵 函南店

〒419-0113
静岡県田方郡函南町大土肥 184-11
TEL.055-978-9800
OPEN 9：30 CLOSE 18：00

株式会社 石舟庵 本社

〒414-0053
静岡県伊東市荻 549-6
TEL.0557-38-3500
フリーダイヤル 0120-34-5255

小田原の桜花、松崎の桜葉を使用した石舟庵の和菓子



献上桜饅頭

平成22年春、天皇皇后両陛下が伊豆・伊東に行幸されました。この桜饅頭は、ご静養された川奈ホテルよりご用命をいただき、お納めしたお茶菓子を復刻したものです。桜葉の香りと塩加減など、納得のいく塩梅を追求し試行錯誤の上に完成。ひと口味わったときに広がる「伊豆の春景色」をイメージし、献上品となる桜饅頭が誕生いたしました。一輪一輪添えた八重桜をアクセントに、ほんのり桜色の山芋を使った上用生地で包み、蒸し上げています。伊豆松崎産の馥郁とした桜葉の香りが広がる「桜餡」が特徴の最高級桜饅頭です。5ヶ入りは、懐かしさを感じる曲げワッパにお詰めし、風呂敷にてお包みしています。



桜餅（道明寺）

「桜葉」のおいしい桜餅。桜葉を食べる、食べないという好みがありますが、石舟庵の桜葉は伊豆松崎産の桜葉のなかでも特にやわらかいものを無添加で漬け込みました。ミョウバンなどの添加物をつかっていないので、安心してご賞味ください。この桜葉の香りにあわせて、あっさりとした小豆つぶし餡を炊き上げます。そして小豆の香りを支えるために、クレープ状の餅で巻く関東風の「長命寺」とせず関西風の「道明寺」餅で包みました。石舟庵の桜餅は、桜葉とともにをお楽しみください。



桜ジュレ

春の清流に流れる桜花。伊豆の春。咲き誇る華やかさと儂さを表現しました。ほんのりとフルーティーな葡萄の果汁が優しい、なめらかなのどごしのジュレです。食感のアクセントに浮かんだアロエが、川面の奥行きを感じさせます。一輪一輪、桜花を揃えてジュレに浮かべる…手間ひまのかかる手作り品です。



桜時雨

季節を感じる伝統的な蒸し菓子です。黄味あんと米粉を用いることで生まれる、特徴的なひび割れを「時雨」に見立てて名付けたといわれています。口の中ではろりとほどけ、儂く優しい食感が特徴です。本来、冬の季語である「時雨」ですが伊豆の冬はすでに桜が咲き乱れています。近年は河津桜より早く咲く熱海桜、小室桜と早咲きの品種も増えました。小雨降る中の早咲き桜。伊豆ならではの情景です。

Magazine

Take Free

S

by Sekishuan

vol.02

桜花と桜葉の塩漬け



石舟庵