

桜葉漬けが できるまで

ちもとの桜もち



農家さんのおしごと



1 葉摘み

葉は一枚一枚農家さんが手作業で摘み取ります。農家さんによると、雨の日は葉が上向きになるため葉の大きさがわかりやすく、作業しやすいそうです。

桜の葉は気温が1度変わるだけで葉の厚みが変化してしまいます。気候によっては葉が分厚く、かたい葉になってしまいます。その場合は、関西風の道明寺や、刻んであんこやカステラに入れて利用しています。



2 まるけ

摘み取った葉をサイズ別に分け、50枚ずつ束ねます。この作業を「まるけ」と言い、まるけの作業が丁寧だと開いたときにばらけず、漬けるときゴミも少量で済みます。

収穫の時期には、シカの被害に合うこともあり、葉を全て食べてしまうためそれが原因でやめてしまう人も多いそうです。



漬け元さんのおしごと

3 塩漬け

農家さんがまるけた葉の束を四斗樽に並べ、塩水に一日漬けます。そうすると、葉が水を含み、樽が灰汁を吸い取ってくれます。

完成してうまく漬けあがったものは、開けた時に甘いリンゴのような香りが広がるそうです。



4 貯蔵

最後に樽とふたの隙間を紙をこより状にした「巻き肌」で詰めます。簡単そうにみえますが、隙間から水が漏れないよう、長年の経験と技のいる大切な作業です。

桜葉についての
詳しい内容はこちら

