

桜と食べ物

春と言えば「桜」がきれいなお花見シーズン。

桜にまつわる食べ物はたくさんありますが、あなたは何を思い浮かべますか？



桜餅



一口に桜餅と言いますが、桜餅は地域によって2つに分類され、関東と関西では違うものを指します。関東では薄い皮にあんこがはさまれたものを指し、関西ではもち米由来の皮で、あんこが大福のようにくるまれたものを指します。

花見団子



ピンク、白、緑の順番で団子が1個ずつ串に刺さり、3個セットで1本の花見団子と呼ばれています。この3色の色や配列意味は諸説あるようですが、真ん中の白が雪を表し、その下の緑が新芽、白の上のピンクが花を表しているという説が一般的です。三つの色で、雪はまだ残っているけれども、ようやく春が来たという喜びを表しているというものです。

桜茶

桜茶は結納や出産、結婚式の控室など、お祝い事やめでたい席に出される飲み物です。

桜の花を塩漬けにしたものにお湯を注いでいただきます。

桜鯛



桜鯛は3月～6月に獲れる真鯛のことです。

桜の時期に旬を迎えて、魚体が美しい桜色や、桜の花びらのような白い斑点が見られることから「桜鯛」と言われるようになったそうです。

その他、桜えび、桜肉（馬肉）、桜漬け、桜でんぶなどまだまだ桜のつく言葉があります。

「桜」の名前のついているものやピンク色のきれいな食材を食べ春を満喫しましょう。

