

くっきんぐるうむ

## 桜葉漬

吉田 静代\*

## はじめに

日本料理で使われる桜の葉に塩漬けされた桜葉がある。桜餅や魚の桜蒸し等の料理に用いられるこの塩漬けされた桜の葉は、外観が餡色で独特のよい香りを放つために好まれる。同じように芳香を放つものとして八重桜の花の塩漬けがあり、これは桜湯や吸物の素材として用いられる。どちらも芳香の故に好まれ用いられるが、その加工法はどのようにして行われるか興味のあるところである。桜花の塩漬け方法については、かなり知られているが、桜葉漬の加工法については詳細に示したものが見当たらない。たまたま桜葉漬の生産地を訪れ、加工の様子について調べ、また実験室で桜葉漬について検討したので、それらを以下まとめてみた。

## 1. 桜葉漬の生産

数年来、桜葉漬の生産地として脚光を浴びているのは

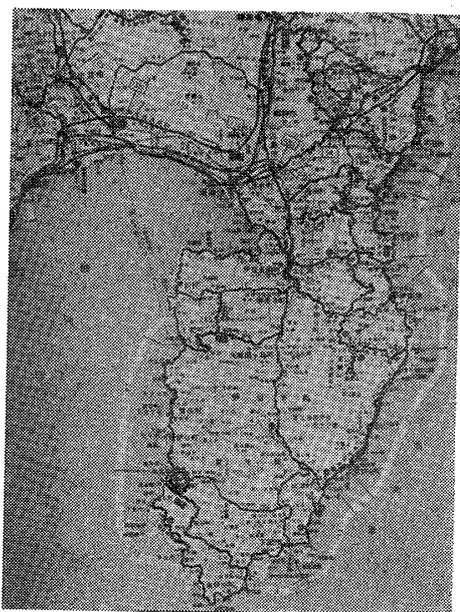


写真 1. 伊豆半島, ○印静岡県賀茂郡松崎町

\* 金城学院大学短期大学部

静岡県賀茂郡松崎町である。松崎町は伊豆半島西南に位置しているが、桜葉漬生産の中心地になっているのは松崎町岩科である。昔は岩科より更に南に下る南伊豆町子浦で桜葉漬が盛んであったと云う。子浦は桜葉漬の発祥地であると云われたが、今から25年位前から岩科地方で畑地に桜が栽培され、その後葉漬生産の中心が岩科に変わって来たと云う。子浦は伊豆半島西南海岸にあり、明治末期には塩漬けされた桜葉が製品として子浦港から出荷された。当時は現在のように陸路は開かれていなかったもので、すべて海路によって運搬が行われた。子浦港には沼津・下田間を往復する船が寄港して、山地の桜葉の集荷を行い、塩漬けされた桜葉を出荷していた。

現在、伊豆地方は温泉を有する観光地であり、特に南伊豆は夏の保養地として栄えているが、昔は炭を生産する農村地帯であった。炭作りのための原木は雑木であり、なら、くぬぎ、桜といった種類のものであったが、この桜の木々の間に自生した若木につけた桜葉を塩漬けにすると、よい香りを出すことが昔から知られていて、桜葉漬が業者によって行われていたという。一般の農家では葉漬は全く行われておらず、専門業者によって葉漬生産が行われた。山に自生する桜の木を摘みとり、業者がこれを集荷して塩漬けした。こうした自生する山の桜の葉を原料に葉漬けが行われたのは、炭焼き仕事の盛んな頃であったが、炭の需要が少なくなって炭焼き農家として生計が立て難くなった頃から、山の桜を畑地に新しく栽培することが行われるようになったという。

現在では、マーガレットの花の栽培がこの子浦では盛んであり、花の栽培は11月から翌年3月にかけて忙しい。4月から10月頃は、花の栽培に代わって桜の葉の栽培が行われるため、桜葉の生産量が比較的少なく、花の仕事で高収入を得ることになってから、桜葉の栽培規模は拡がらず現在に至っている。一方、岩科地方では炭焼きに



写真 2. オオシマザクラの栽培風景 (賀茂郡松崎町岩科)

代わる仕事として桜葉の畑栽培を取り上げて発展し、現在では子浦地方を抜いてほとんどの農家がこの仕事に従事しているようである。しかも、岩科地方の桜葉の仕事は老人や女の仕事として盛んになっていると云う。若い男は雑役などの出稼ぎで収入を上げるが、この他に収入を上げることの出来る仕事として桜葉の生産が炭焼きに代わる産業となった。こうして現在、日本における桜葉漬は伊豆半島西南地方から出荷されており、静岡県賀茂郡松崎町岩科地方がその中心地になったわけである。

松崎町岩科にはこの地方で最大といわれる桜葉漬の工場がある。桜葉の摘みとりの行われる5月から9月頃は桜葉漬期で忙しい。特に6月に入ると事業は最盛期を迎え、桜葉の漬け込みは多忙をきわめる。しかし、一番大きな葉漬工場においても、常時の従業員は数人であり、最盛期にはアルバイトの増員を当てる。季節的な仕事でもあり、企業として沢山の人員で仕事をすることは経営上困難であるということであろう。この地方から出荷される桜葉は、一部生葉でも出荷されるが殆んど樽漬けされた塩漬の桜葉である。各地への出荷は、出荷先の好みに依って分けられることがある。例えば、東京方面は色の上がりの良好なものを、また京都など関西方面は香りを尊ぶ習慣があるだけに、香りの良いものをとこれらの嗜好を考えた上で出荷されるそうである。国内のみならず輸出も行われ、アメリカ、ブラジル等へも出荷される。

## 2. 桜葉漬の桜

葉漬の桜の品種はオオシマザクラである。前述のように今では全部栽培されているが、古くはこの土地に自生し炭焼き用に使われた山の桜で花見用の桜ではない。この地方ではこの桜をオオシマザクラと呼び、伊豆大島にこの種の桜の大樹があると云っていた。書物によれば、オオシマザクラは伊豆諸島、関東南部に自生し、高さ10mにも達するということである。花より葉が少し先に

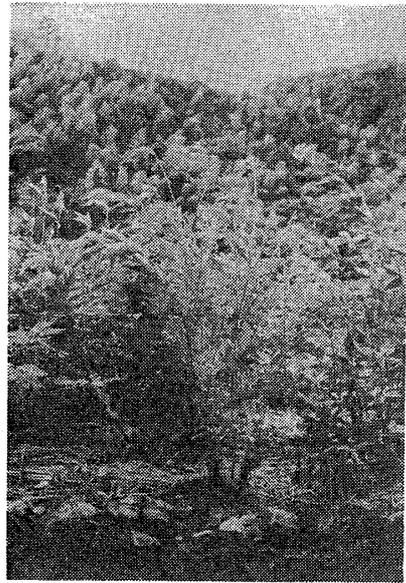


写真 3. 栽培畑のオオシマザクラ

て、それから花が咲くが花の色は真白で一重の花である。この桜の葉は特に裏側の部分が非常に滑らかですべすべしているところに特徴がある。中部地方のカシミザクラの葉に散生するような毛は全くない。また葉も大きい。年老いた人々の話では、昔炭焼きをしていた頃に山に自然に生えていた桜の葉を塩漬けにした桜葉漬の香りは最高であって、現在の畑地に栽培した桜の葉漬の香りはそれにはとても適わないという。葉漬け用の桜葉は新芽の部分で育ったものがよく、また葉の周囲のぎざぎざの細かいもの程よい製品になると云う。柔らかい新葉が必ずしも製品として良いとは云えないが、硬くなった葉より柔らかい葉の方が製品の香りが深い。

畑地で栽培される桜は平地には適さず、山地を切りひらいた段々畑がよい。斜面は日当り、排水がともに良好で桜の栽培に適しているからである。また風が吹いても影響の少ない西伊豆地方にのみ栽培が可能であり、東風の吹く東伊豆地方の山間部では桜の栽培は行われない。風が吹いて葉がすれあうと、桜葉漬用にならないからである。桜の栽培畑は桑の畑と非常によく似ている。桑は春と夏の蚕の飼育期に何回か葉を摘みとられ、後に株を残して枝が払われる。桜も桑と同様に何回か葉が摘みとられると最後には枝が切り落とされ、株だけを残して越冬する。そして翌年の春、枝をつけて新しく葉がつくとその葉を摘みとる作業を行う。栽培畑の桜は5月から9月頃までに約10回ほど葉を摘みとられる。年間、一本の枝から250枚の葉が摘みとられると見積られている。桜葉を摘みとると消毒の作業を行い、再び葉が大きくなった頃に次の葉摘みを行う。施肥と消毒を行わなければ、

桜 葉 漬

よい桜葉を得ることは難しい。葉に虫喰いの穴が一つでもあれば、商品価値は下がってしまうからである。

3. 桜葉の塩漬け

夏には農家の主婦は5時起きをして畑に出て桜葉を摘むという。そして、午前中には葉摘みを終わる。この地方の農家では、病人でない限り老人といえども75歳位迄の人は皆畑に出て、桜葉の仕事をする。葉摘みは老人や女の仕事であり、人々が桜葉を摘みとって入れた竹籠を背負って山路をゆく姿は、この地方の桜葉の摘み取り期の風景である。

摘みとられた葉は大きさが不均一であるので、一応の規準としてL, M, Sに分けられ、50枚ずつ一束にまとめられる。オオシマザクラの葉はソメイヨシノや八重桜

の葉よりかなり大きく、長さ15cm、幅8cmのものはLサイズ、以下M, Sと製品としての大きさが定められている。葉の中央を走る葉脈を中心に左右を二つ折りにし、50枚を1束として、かやの荒干ししたもので束ねる。ここまでは農家の仕事であり、こうして束ねられた桜葉はその日のうちに塩漬工場に出荷され、すぐに塩漬けされる。桜葉の塩漬は桜葉の鮮度がよくなければ、よい製品にはならない。その意味から、集荷された桜葉はすぐに塩漬けされるわけである。個人企業に近い小規模工場でなければ事業が続かないであろうと云うのは、このような事情のためもあり、たとえ夜10時になったとしても、その日の桜葉はその日のうちに塩漬けしてしまうのだという。桜葉が生ものである限り、大規模経営で扱うことは出来ないようである。この地方には、桜葉生産組合という組織があるが、塩漬け作業は業者が行う。塩漬工場では桜の生葉を束ねたものを四斗樽に円形に並べては塩を振り、これがくり返されて約500束の桜葉におよそ10kgの塩が使われて1樽になる。更に、出荷量の多い最盛期には四斗樽60~70本分が一度に漬けられるような大樽に桜葉が塩漬けされる。

塩漬けの塩濃度の調製は、長年の経験で手加減で行っている業者もあれば、またボーメの比重計を使用してい

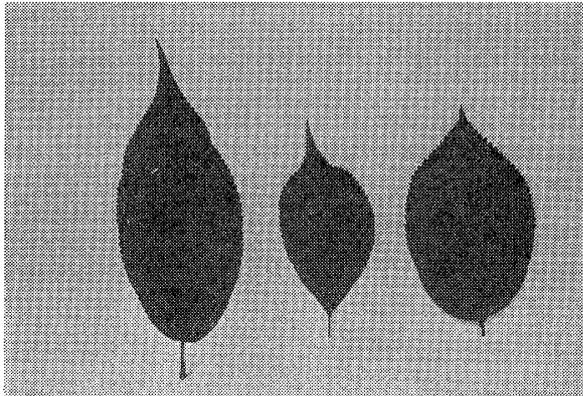


写真 4. 桜の葉 左：オオシマザクラ（8月採取）  
中央：サトザクラ（八重桜）（5月採取）  
右：ソメイヨシノ（9月採取）



写真 5. 50枚ずつ束ねられた桜葉（塩漬工場にて）

表 1. 桜葉の規格

名 称	寸 法	
	長さ	幅
L	150(mm)	×80(mm)
M	140	×80
S	130	×70



写真 6. 貯蔵庫内の桜葉漬樽

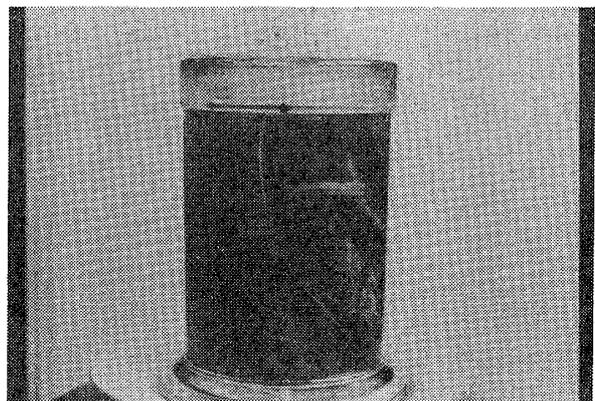


写真 7. オオシマザクラの桜葉漬

る業者もあった。比重計を使った場合には、はじめ12度に調製し、出荷時に15度にするという。生葉を落ち着かせるために重石が用いられ、貯蔵をする時には井桁のすのこを上のにせ、縄でたわし様のもをつくり、これをその上に載せて蓋をして樽漬にする。このようにした樽の桜葉漬は最低4ヶ月、平均半年ほど貯蔵され、その後全国に出荷される。オオシマザクラの葉は塩漬けされて2~3日後に香りが出はじめ1ヶ月も経つと芳香を放つという。

桜葉漬は樽によって塩の加減や葉の並べ方、漬け込み方、保存状態などが異なり、従って色や香りも微妙に変わってくる。漬け水から葉をとり出すと、葉の色が変わるので、保存中に樽が漏ったりすると、製品は駄目になってしまう。緑色を保つため、硫酸銅の添加なども以前には行われたが、食品添加物の規制に違反するので今では行われていない。

#### 4. 桜葉漬を試みて

##### 1) 桜の品種と桜葉漬の香り

調理では八重桜の葉をしばらく蒸したり、熱水処理をして用いると青くさが抜けて芳香を放つことがある。また、中部地方ではオオシマザクラは一般には少なく、ソメイヨシノ、ヤマザクラ、サトザクラ(八重桜)等をよく見かける。そこで、これらの桜葉を塩漬けして香り生成の出来ばえを調べた。三者のうち塩漬けすることにより芳香を放つのは、八重桜の葉と時にソメイヨシノの桜葉であった。ヤマザクラはこれら三種の桜のうちでは最もあくが強く、漬け汁は褐色を呈し、芳香よりもあく臭が強く香りを期待することは出来なかった。ソメイヨシノの葉漬けは時に極僅か芳香を放つこともあったが、芳香を生成しない場合もあった。八重桜の葉漬けは三者のうちでは最も芳香を放ち易いが、オオシマザクラのような強い香りはしなかった。ソメイヨシノと八重桜はオオシマザクラの雑種であり、オオシマザクラの影響が著しいと云われることから、桜葉漬によって芳香を生成するものは、オオシマザクラの流れをくむ品種の桜に期待することが出来ると考えられる。料理で用いる八重桜の花や葉の塩漬けが芳香を放つことも品種によることが一つの要因であると推察される。

##### 2) 食塩濃度の影響

桜葉と同重量の食塩で5~25%迄の食塩溶液を作り、桜葉漬を試みると、食塩濃度の低い場合には早い時期にかびが生えた。かびが生えたと期待される桜葉漬の芳香は全く望めない。食塩濃度を25%溶液に高めるとかびの発生がかなり抑制される。夏、葉漬けをして3週間から1ヶ月経過すると芳香が生成されるが、その後は比較的

低温で保存しておくとかびの発生を抑制出来るのでよい。また、25%溶液のように高濃度の食塩を使用しても、葉漬け期間中に桜葉から放出される水分で塩濃度は低下してゆくから、塩の追加や二度漬けの必要が望まれる。食塩濃度が桜葉漬の香りの生成におよぼす影響は非常に微妙であるが、食塩濃度が高いと、香りの点でも色の点でも好結果が得られた。桜葉漬の試みでは、分量の少ない桜葉漬のため、必要食塩濃度を食塩水の形で与えたが、実用には一般の漬物のように直接桜葉に塩を振って漬け、水が上って来て漬物になる方法が好ましいと思う。

##### 3) 桜葉の加熱処理

大根葉の塩漬けを作る時、早く青臭さを抜いて漬物を作ることを目的として、さっと茹でてから漬物を作ることがある。加熱処理をすることにより青臭さが抜け、塩漬け期間も短縮される。このことから桜葉の加熱処理を試みた。熱水 60°C 又は 80°C 処理の場合には好結果は得られなかったが、沸騰水中又は蒸気による加熱の場合には葉は緑色を呈し塩漬け後変色して飴色になり、3週間前後の保存で芳香を放つようになった。加熱時間は沸騰水処理の場合15~20秒、蒸気処理の場合20~30秒加熱が適当であった。また、保存中のかびの発生も生葉を塩漬けした場合より抑制される傾向が見られた。伊豆西南地方の桜葉漬は生葉をそのまま漬け込むものであるが、保存期間を短縮する意味で桜葉の加熱処理をしたことがあるという業者もあった。しかし、現在商品化されている桜葉漬は加熱処理はされていない。

##### 4) 保存温度

桜葉を加熱処理して塩漬けした場合、香りを放つようになる迄には、約3週間前後の日数を要したが、この場合、保存温度が香りの生成に影響し、保存温度が好条件である時には半月程度で芳香を放つ。冷蔵庫内のような低温保存ではかびの発生もないが、期待される香りも生成されない。低温保存では、桜葉は美しい緑色を呈していて、青臭い臭いしか生成されない。伊豆半島におけるオオシマザクラの桜葉漬では、桜の生葉の青臭さが抜け塩漬け期間に熟成が行われ、よい香りを生成すると考えられる。この熟成には適当な温度が必要であり、それが5月から9月にかけての葉摘みの時期の気温である。その高い気温の時期の貯蔵を経て、桜葉漬が完了する。結局、貯蔵温度は夏のような比較的高い温度がよく、夏期室温で桜葉漬の熟成が行われるわけである。

#### 謝 辞

桜葉漬の調査に御協力いただきました静岡県賀茂郡松崎町、小泉巳智雄氏ならびに賀茂郡南伊豆町、安田勇氏に深く感謝の意を表します。