

<< 管理栄養士の豆知識：桜もち篇 >>

4月は桜の季節ですね 春を感じる和菓子、「桜もちの豆知識」をご紹介します

豆知識 問題1

桜もちには、関東風と関西風があります どちらがどっちかわかりますか？



【 答え 】

- A：関東風 : 別名は「長命寺（ちょうめいじ）」
B：関西風 : 別名は「道明寺（どうみょうじ）」

豆知識 問題2

関東風と関西風どちらが先につくられたでしょうか？

【 答え 】

関東風

1717年、江戸の向島にある長命寺の門番が、桜の落ち葉掃除に悩み、桜の葉を塩漬けにしました。薄い皮で包んだ餡に塩漬けした桜の葉を巻きつけた和菓子（桜もち）を作り、売ったことが始まりです。将軍 徳川吉宗が気に入り、大流行しました。それから約100年後、関西に伝わり、当時、保存食として使用されていた道明寺粉を使った桜もちが作られました。

豆知識 問題3

関東風と関西風どちらが、カロリーが高いでしょうか？

【 答え 】

関東風

関東風は、1個112キロカロリー 関西風は、1個100キロカロリーです。1個あたりはあまり差がありませんでした。2個、3個と食べると、カロリーの差がでます。食べすぎはご注意ください。

食べ物に歴史ありですね 桜もちを食べる際に歴史を感じてくださいね