

桜餅どちらがお好き

長命寺？ 道明寺？



日本橋長兵衛（浦安店）長命寺



銀座・甘樂 紅白道明寺



なごみ 長命寺



松久（松戸金ヶ作）長命寺

うかれたる心も少し桜餅
しつとりと葉の濡れてをり桜餅
三つ食へば葉三片や桜餅
どちらもいいけれど、さっぱりした長命寺

甘党でもなかったから、桃の節句には松久あたりで、桜餅を買っていた。二ヶ月に一度、向島の東武博物館で文芸講演があり、近くに桜の葉三枚に包んだ長命寺桜餅と言う名物があるがいつもはすぐ隣の百花園で、甘酒と季節の花木を楽しんだ。いままで食べていたのは、桜葉一枚にくるんだ長命寺桜餅。これを焼皮桜餅と呼ぶ関西は道

明寺桜餅。もち米を一度蒸して乾燥させて砕いたものだという。最近のことか、関東でも道明寺が売られている。両方を、あちらこちらで買つてくると、たちまち桜餅に囲まれる。道明寺は餅だから、さっぱりとした雛祭りには、長命寺がいいような。桜葉は、伊豆半島のオオシマザクラが主流で、半年は塩漬けにされるという。塩味がいいね。

▽「逆井漫歩」は月刊をやめ、以後、随時発行とします。



京都・清閑院（東京駅店）道明寺



銀座・甘樂（東京駅店）長命寺



なごみ（しいのき台店）道明寺