

東海地域の和食文化ネットワークの会員の皆様

◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇
▽ 東海地域の和食文化メールマガジン ▽
◇ 「東海の和食」第43号（2023年4月25日） ◇
△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

かしわ餅の紹介



「こどもの日」として祝う5月5日には、ちまきや笹巻き、べこ餅などのさまざまな和菓子が食べられています。その中でも全国的に食べられている「柏餅」は、きめ細かい白餅の中に、あんこや味噌あんを入れた祝い餅です。

柏の葉は抗菌・防腐作用があるので、保存に向いています。また、新しい芽が出るまでは古い葉がなかなか落ちないことから、木の神様に守られていると考えられていました。このため、柏餅は子孫繁栄を願う縁起のよい食べ物として現代でも愛されています。

みなさんも、こどもの日を含めたゴールデンウィークに柏餅を楽しんでみませんか。

農林水産省のWebサイト「うちの郷土料理」にも柏餅に関するページがありますので、ぜひご覧ください。

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/kashiwa_mochi_fukui.html 【福井県】（農林水産省へリンク）

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/kashiwamochi_shimane.html 【島根県】（農林水産省へリンク）

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/43_15_yamaguchi.html 【山口県】（農林水産省へリンク）

事務局からのお願い

（１）みなさんからの情報をお待ちしています！（掲載記事の募集）

本ネットワークでは、食文化の保護・継承活動に関する情報を発信します。
会員の皆様から、広く発信・共有したい情報等がございましたら、

- 当該メールマガジン及びWebサイトに掲載させていただきます。これを機に会員の皆様方の交流及び情報内容の充実が図られればと思いますので、積極的なご活用をお待ちしております。

<https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/bunka/shokunet.html>

<https://www.maff.go.jp/tokai/keiei/shokuhin/bunka/kaihou.html>

(農林水産省へリンク)