



写真1 道明寺桜餅

# 道明寺桜餅発祥の地 大阪府「藤井寺市」

株式会社片平新日本技研 / 技術管理部  
田中 知実 TANAKA Tomomi (会誌編集専門委員)

## 歴史も味わいも深い和菓子

全国で食べることの出来る道明寺桜餅。  
道明寺桜餅は塩漬けた桜の葉ともち米のつぶつぶ感、小豆の甘すぎない餡が絶妙にマッチしている。ひとつ食べるともう少し食べたい、なんとも後をひく和菓子である。



## 道明寺桜餅の起源

道明寺桜餅は、餡に砂糖を加え、蒸した道明寺粉でくむみ、さらにその外側を塩漬けた桜の葉で巻いたものである。菅原道真が九州太宰府に左遷された後、伯母の覚寿尼は道明寺にて毎日ご飯をお供えしていた。人々は供え終わったご飯を食べようとしたが、乾燥したご飯は生米よりも硬かった。これを有難く、美味しく食べるにはどうしたらよいかと試行錯誤し、生まれたのが道明寺糰だとしてされている。道明寺糰の特徴は純粹のもち米だけを使い、寒中30日間に限って作られるため、10年以上たっても変質しないという点である。その性質から携帯食、保存食、兵糧として非常に優れたものであった。

品質の良さは、1900 (明治33) 年のパリ万博で金賞を受賞していることからもうかがうことができる。保存面だけでなく風味の良さもあり、現在では和菓子の材料としても使われるようになった。

## 洪水に悩まされる藤井寺の村々

大阪府藤井寺市は、羽曳野丘陵の北端のほぼ平坦な土地に位置している。藤井寺市北東部の低地にあった道明寺等の村々は、昔から大和川や石川の大洪水に悩まされていた。これに対し、村庄屋たちが大和川と石川の合流点から新しい水路を造り、川水を海に放流する計画を立てたが、新川の予定地の村々からの反対が強く、長年実現するには至らなかった。

しかし、1683 (天保3) 年に幕府が治水の必要性を認め、水源調査をはじめとする大規模な実地調査に乗り出した。1703 (宝永元) 年2月から工事が開始され、10月に新大和川が開通した。しばらくは穏やかな流れを見せた大和川だったが、1716 (正徳6) 年6月、石川との合流点の堤が決壊し、村々はたちまち冠水した。

## 名産品『道明寺糰』

道明寺糰を作るためのもち米を作付けしていた道明寺村も、1716年の洪水で大きな被害を受けている。これにより寺は台地上に再建され、集落の再編も行われた。現在まで残る道明寺旧集落の景観の基礎が形成されたのである。用水をめぐり他の村々との対立が起こったが、道明寺村は献上糰に用いるもち米を作るための水が必要と主張している。これらのことから道明寺村の人々が道明寺糰に誇りをもって作っていたことがうかがえる。

現在、糰は道明寺内の尼僧たちの手で丁寧に袋詰めされ、道明寺にて購入することができる。これを熱湯で蒸しあげると柔らかくなり、きな粉や餡、砂糖にまぶすと、甘味となる。乾燥してしまったお供え物のご飯を無駄にせず、なおかつおいしく食べようとする昔の人々の知恵と思いは今もなお「もったいない」という現代人の心に繋がっているのではないだろうか。



写真2 道明寺糰

<参考文献>  
1) 藤井寺市史第2巻 (通史編 2) 藤井寺市史編さん委員会編 藤井寺市 (2002年1月)  
2) 糧友 14刊3月号 食糧協会 (1939年3月)

<取材協力>  
1) 蓮土山 道明寺  
2) 藤井寺市政企画部

<写真提供>  
写真1 写真AC 写真2 蓮土山 道明寺

「食から見る地域」は、郷土色ゆたかな日本各地の「食」について、その文化的・自然的背景を知ること、より深く味わっていただくコーナーです。