

## 植物で食べものを包む

人は古くから、食品を包むため、あるいは食器として、植物の葉を利用してきました。利用される葉はさまざまで、その地域の自然植生（どのような植物が生育しているか）と深い関わりがあります。葉の形や香りだけでなく、身近で簡単にたくさん採取できる植物が利用されてきました。

### カシワ

柏餅は、カシワの葉で包んだ餅です。カシワは新しい葉が伸びるまで古い葉が落ちないことから、家系が代々続き途切れないことを連想した縁起物でもあります。「かしわ」は、古くは「炊し葉」とされ、食事や炊事に使う葉の総称であったと考えられています。



### カキノキ

渋柿の葉で押し寿司を包んだ「柿の葉寿司」は、江戸時代につくられはじめたとされます。当時は鯖の寿司でしたが、現在では鮭や鯛なども使われ、奈良県、和歌山県、鳥取県、石川県などの郷土料理として知られています。



### ホオノキ

葉がロウ質でなめらかなので、食品を包むのに広く利用されています。三重県松阪市飯高町周辺でつくられる「でんがら」は、ホオノキの葉で小麦の生地を包み、蒸したまんじゅうです。結び目と葉脈とで、団子の表面につく跡が「田」の字に読めることから、「田柄／でんがら」と呼ばれるようになりました。



## オオシマザクラ

日本の固有種で、本来は伊豆諸島に分布します。塩漬けにしたオオシマザクラの葉で餅を包む「桜餅」には、小麦の生地を焼いた「長明寺」と、道明寺粉を用いた「道明寺」があります。



文 森田奈菜 撮影 大島康宏

森田奈菜・大島康宏編『ボタニカル・デザイン—植物のかたち、その観察—』（三重県総合博物館第23回企画展図録）、三重県総合博物館、2019年 より