

柏の葉

池松 孝子

友人と里山を歩く。いつもながらの楽しいお喋りの時間だ。坂道に入ってすぐ、若々しい緑の猿捕り茨の一群に出会った。これを目にした友人が足を止めて「九州では柏餅はこの葉っぱで包んだものだった」と声を上げた。私も「この葉っぱだった」と故郷の共通の思い出話に盛り上がった。故郷の柏餅は柏の葉で包んだものだったが、季節によってか、この猿捕り茨の葉で包まれているものもあった。

猿捕り茨は鋭い棘と巻きひげで他の植物に絡みつく。この棘を猿も嫌がることからその名がついた。春、若葉と同時に黄緑色の花が球のように集まって咲く。秋には実が成り、クリスマスリースなどにも使われる。

柏餅に加えて「けんびき焼き」と言って、団子を茗荷の葉で包んで焼いて食べるものもあった。茗荷の香りが餅に移って何とも言えない香ばしさがある。厳しい夏を控え、茗荷の薬効で夏を乗り越えようという知恵だ。

古くは食べ物を包んだり蒸すための葉を総称して「かしわ」とよんでいたという。保存容器がなかった時代に食べ物を植物の葉で包むという古い時代の生活の知恵に感心する。葉っぱによる殺菌作用、餅の乾燥を防ぐ、植物の香りをつけて味わうなど素晴らしい。

柏の木は比較的寒冷な土地に多い。かつては北海道に大木が多く自生していて、唐松と共に防風林として植えられた。だからか、柏の葉で巻いたあの柏餅は東日本に多く、九州、西日本では猿捕り茨を使うことが多かった。中部地方では柏、猿捕り茨どちらもあったそうだ。今では、中国、韓国から輸入された柏の葉が西日本でも使われているらしい。

柏餅母の手漉の小さかり

山田 弘子

柏は冬に葉が枯れてもそのまま越冬する。そして新しい葉を待つて落葉するといふ。古い葉と新しい葉が絶えることなく入れ替わる。このことが、代が途切れない縁起のいいことの象徴であったため、古くから「丸に三つ柏」の家紋がある。それがあの三菱の「スリーダイヤ」の元だといふ。