

CONCIERGE

by Mochimaru shokuhin Co.,Ltd.24/Apr/2017/vol.442

柏の葉（福島県産） Oak leaf

毎年端午の節句が近くなると、柏餅を思い出す人も多いでしょう。「こどもの日」に家族団欒の中で感じた柏の葉の香りは、懐かしい香りとして感じている日本人も多いようです。もともと大昔から食べ物を葉に載せる敷き葉が「カシハギ」などといわれてきました。それが残って立派な葉をもつ「かしわ」の木につけられたとも言われているようです。柏は新しい芽が出ないと古い葉が落葉しないということから「子供が生まれる時まで親は死なない」＝「子孫繁栄」「家系が続く」という意味に結び付き、端午の節句で縁起物として食されるようになりました。それに神社で神様を呼ぶときに拍手を打ちますが手を合わせる姿は柏の葉とよく似ているとか、もともと柏には神が宿るといわれており神聖な木として知られていたという説など様々あるようです。柏の葉には殺菌作用がある上に立派な葉姿で食品を包んで蒸す道具としての役割もしっかりと担ってきました。緑の美しい柏の葉は、今の新緑の季節と相まって、お料理をまた一層爽やかに美しく彩ってくれ、和食だけではなく洋食においてもその存在感で、またひときわ目を引いてくれることでしょう。