



三  
月

# パストラル尼崎

弥  
生

No.60平成29年2月25日  
〔編集・発行〕  
パストラル尼崎  
尼崎市潮江1丁目10-2  
Tel. 06-6493-0521  
Fax.06-6493-0301  
発行責任者：小川 和孝

## ◆三月の歳時記◆

◎『春の和菓子 わんぱ餅』

春になると、淡いピンクの色の『桜餅』が無性に食べたくなりますよね。この『桜餅』関東と関西でまったく違う形をしているのをご存知ですか？右の写真は関東風。左が関西風です。区別する為に、「長命寺」「道明寺」と呼ばれる事もあるそうです。

### 〔関東風〕長命寺

小麦粉などの生地を焼いた皮で餡を巻いた、クレープ状のお餅。享保2年、隅田川沿い長命寺の門番・山本新六が、桜の落葉掃除に悩まされて考案し売り出されたことから、「長命寺」又は「長命寺餅」と呼ばれています。



### 〔関西風〕道明寺

道明寺粉（もち米を蒸して乾燥させ粗挽きしたもの。大阪の道明寺で作られたため道明寺粉という）で皮を作り餡を包んだ、まんじゅう状のお餅。道明寺粉のつぶつぶした食感が特徴で、「道明寺」または「道明寺餅」と呼ばれています。



形の違う関東風の「長命寺」と関西風の「道明寺」ですが、桜の葉の塩漬けで包まれている点は共通していて、その九割以上が、葉が柔らかく、毛の少ない伊豆の「大島桜」が使われています。  
また葉の大きさにも好みがあり、関西では小さ目。関東では大き目が好まれているそうです。桜餅の人気は、関西風の方が高く、また葉っぱと一緒に食べる派は、圧倒的に関西の桜餅「道明寺」が多いそうです。

## 上流階級の雛人形『丸平大木人形店』

芦屋市にある「ヨドコウ迎賓館」に保存されている雛人形は、建築主、八代目山邑太左衛門氏が長女の誕生を祝い京都の老舗「丸平大木人形店」に依頼。明治33年から34年にかけて納められたものです。



(現在、迎賓館は補修中で、ひな人形は展示していません。)

内裏雛は、高さが約45cmと雛人形としては大きく重厚で、贅沢に重ねた金欄や刺繍が施された華やかな装束の豪華さには目を見張ります。当時の最高技術により作り上げられた、文化的にも非常に価値の高い明治時代の巨匠「丸平大木人形店」の大木平蔵の名品です。



その「丸平大木人形店」は、江戸の明和年間の創業で、以来、写実性を基調にした気品あふれる雛人形を作り続け、皇室や旧家の御嬢様にひな人形を提供するなど、全国の人形店の中でも別格の存在です。“丸平”の人形を持つ事は、上流階級のステータスでもあったようです。店主は代々、“大木平蔵”を名乗り、現在は七世となっています。

平成28年度

## パストラルシニア大学



卒業式

パストラルシニア大学は毎回大盛況で、受講者の向学心の高さに感動！！。さて今回のテーマは【健康】です。以前参加できなかった方も大歓迎。興味のある講座だけ受講もOK！宿題なし！少々の居眠りもOK！？

講座内容は掲示板でもお知らせします。

\*毎回フロントにお申込み下さい（席に限りがあります）

\*当日は、学生証も忘れずに！

・場所：多目的ホール 授業料：無料

### 第11回講座卒業式 『教えて！身近なお薬のこと』

\*今回は、日本調剤株式会社の薬剤師、池山 正太郎 氏が、血圧に関するお薬を中心に講演下さいます。後半にはお薬についての質問タイムもあります。

・日時：3月17日(金) 14時～15時

・場所：多目的ホール

・講師：日本調剤株式会社

薬剤師 池山 正太郎 氏

