

## 四月読み取りおけいこ⑦（高）

名前（

）

四月、おまんじゅう屋さんの店先には必ずおいてあるのがさくらもちですね。今日はさくらもちの話をしてみましよう。

東京に行った人が驚くことの一つにさくらもちがあります。京都のさくらもちとは違うからです。

東京では、お米の粉を水でとき、どろどろにしたものを鉄板でやいてうすいクレープのようにしたもので、あつさり味のあんこをまいて、その外側をサクラの葉でつつんだものがさくらもちです。これは昔から、向島（むかしむら）の長命寺というお寺の門前の食べものとして江戸の人々に親しまれてきました。

京都の場合は「道明寺粉」を蒸して、それであんこをつつんだものをさくらの葉でくるんであります。嵐山の渡月橋のほとりのさくらもち屋では、あんこぬき（ぬき）のものも売られています。

どちらを好きかはそれぞれの好みですが、どちらも、花見だんご（はなみだんご）とならんで四月の和菓子のナンバーワンの人気です。

どちらのタイプにも、欠かせないのがさくらの葉っぱです。むかし、昭和天皇に京都タイプのさくらもちをお出ししたら、

「この葉っぱはたべてもいいのか？」と聞かれて、

「陛下、しんの部分は固いので召しあがりにくいかと。」

という会話があり、結局葉っぱごとおいしく召し上がったという話がありました。

六年の卒業茶会で自分達が春につみとった葉の塩漬けを使い手作りしたさくらもちをいただいた例もあります。ためしてみては？音読サイン↓

① 何の話ですか？

（ ） さくら （ ） さくらもち

（ ） もちのいろいろ （ ） お花見

② 京都のさくらもちの材料になるお米の粉をなんといいますか？

③ 東京と京都、どちらのさくらもちにも共通なのはどんなことですか？

④ 東京のさくらもちは何というお寺の門前の名物だったのですか？

⑤ さくらもちと並んで四月に人気の和菓子は何だと書かれていますか？

⑥ 食べる、の敬語を抜き出しましょう。

⑦ 葉っぱごとさくらもちを食べた天皇は今の天皇にとつてどういう関係の人でしょう。

⑧ あっている文に○をつけましょう。

（ ） あんこぬきのさくらもちはない。

（ ） 東京も京都も同じさくらもちだ。

（ ） あんこぬきのさくらもちも嵐山で買える。

（ ） 向島の読みも東京と京都は違う。

⑨ 上の文の感想を四行にまとめましょう。

できばえは？

