

# さくら味とは...?



見た目も香りも、春の訪れを感じさせる「桜餅」。最近「桜味」「桜フレーバー」「桜風味」などのお菓子や飲み物も見かけます。  
しかし、お花見をしても、桜の葉を摘んで香りを嗅いでも、特に「桜味」に近いような香りはしませんよね。では桜味とは何なのでしょう...?



実は「桜味」として親しまれている、桜の葉のような独特な香りと味の正体は、「クマリン」という化合物です。  
バニラに似た芳香と少しの苦みが混じった味がします。  
同じ成分は、シナモンにも含まれています。



塩蔵や乾燥

クマリンが生成される  
「桜味」が生まれる

クマリンは、植物が生きている状態では「クマリン配糖体」という、クマリンと糖が結合した状態で存在するため、桜の木の葉っぱを摘んで匂いを嗅いでも「さくら味」の香りを発することは無いのです。  
桜の葉を塩漬けにしたり乾燥させたりすると、クマリン配糖体を含む桜の葉の細胞が壊されて、あの独特の香りを放つことができます。

私たちが「味」として認識しているものは、「甘い」「しょっぱい」という味覚だけでなく、香りなども含めて感じ取っているのです。



# 栄養だより



ソメイヨシノ  
日本の桜の  
7割を占める



大島桜  
葉っぱは  
桜餅に使用



八重桜  
万寿苑にも  
咲いています

2026年4月  
第174号  
発行 万寿苑栄養課

## 4月のピックアップメニュー!

		<b>7</b> 姫路おでん		<b>3</b> 竹輪の 二色揚げ	
<b>6</b> たけのこご飯		<b>8</b> 醤油 ラーメン		<b>10</b> 千辛万苦	
	<b>13</b> ナポリタン	<b>14</b> ちらし寿司		<b>16</b> サンドイッチ	<b>18</b> さくらケーキ
<b>20</b> 春野菜 グラタン		<b>22</b> <span style="color:red">NEW</span> 桜えびの かき揚げ		<b>24</b> マンカツ	<b>25</b> 親子丼
	<b>28</b> 焼きそば	<b>29</b> 煮込み ハンバーグ			