



オオシマザクラ

かんとうふう
関東風
Kanto region

かんさいふう
関西風
Kasai region



桜餅（さくらもち）

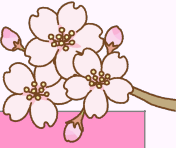
はる わがし さくらもち さくらもち いろ はる た
春の和菓子といえば、「桜餅」です。桜餅は、きれいなピンク色をした、春に食べる
わがし にほん さんがつ しがつ ばしょ さくら はな さ はじ
和菓子です。日本では 三月から四月ごろになると、いろいろな場所で 桜の花が咲き始め
ます。桜が咲く時期になると、スーパーや和菓子の店で 桜餅を よく見かけるようになります。
ます。

さくらもち ふた しゅるい つく かた かたち すこ かんとう ちほう た
桜餅には、二つの種類があって、作り方や形が 少し ちがいます。関東地方でよく食べ
られている桜餅は、うすい皮で「あんこ」を包みます。関西地方では、もち米を 使って
「あんこ」を包みます。二つの桜餅は見た目や食感が ちがいますが、どちらも桜の葉で
つつ 包まれています。

さくらもち は いっぱんてき さくら
桜餅の葉は、一般的な「ソメイヨシノ」の桜ではなく、「オオシマザクラ」という
さくら は は しお かこう た さくらもち
桜の葉を使います。葉は塩につけて加工されているので、食べることができます。桜餅
を食するときは、葉を食べても 食べなくても、どちらでも良いです。少し しょっぱい
は もち うつ あ
葉のかおりが 餅に移っていて、あまい「あんこ」と よく合います。

はる にほん かぞく とも さくら み い ふうしゅう
春になると、日本では 家族や友だちと いっしょに 桜を見に行く風習が あります。
さくら はな み べんとう かし た たの はなみ い はなみ
桜の花を見ながら、お弁当やお菓子を食べて楽しむことを「花見」と言います。花見の
ときには、桜餅を持って行って、桜の下で 食べる人もいます。春が すぎると、桜餅は
みせさき すがた け ひとびと らいねん はる く ころま
店先から 姿を消します。そして、人々は 来年の春が来るのを 心待ちにするのです。

語彙 (ごい) Vocabulary



	日本語 Japanese	読み Reading	ローマ字 Roma letter	英語 English
1	和菓子の店	わがしの みせ	wagashi no mise	Japanese sweets shop
2	四月ごろ	しがつ ごろ	shigatsu gorō	around April
3	いろいろな場所	いろいろな ばしょ	iroiro na basho	various places
4	花が 咲く	はなが さく	hana ga saku	Flowers bloom.
5	咲き 始める	さき はじめる	saki hajimeru	begin to bloom
6	時期	じき	jiki	season; period
7	よく 見かける	よく みかける	yoku mikakeru	often see; commonly see
8	二つの種類	ふたつの しゅるい	futatsu no shurui	two types
9	作り方や 形	つくりかたや かたち	tsukurikata ya katachi	how to make; preparation method and shape
10	少し違う	すこし ちがう	sukoshi chigau	be slightly different
11	関東地方	かんとう ちほう	kantou chihou	Kanto region
12	関西地方	かんさい ちほう	kansai chihou	Kansai region
13	よく食べられている	よく たべられている	yoku taberarete iru	be commonly eaten
14	薄い皮	うすい かわ	usui kawa	thin skin; thin wrapper
15	包む	つつむ	tsutsumu	wrap; cover
16	もち米	もちごめ	mochigome	glutinous rice; sticky rice
17	使う	つかう	tsukau	use
18	見た目や 食感	みためや しょっかん	mitame ya shokkan	appearance and texture
19	葉	は	ha	leaf
20	一般的な	いっぱんてきな	ippanteki na	general; common
21	塩	しお	shio	salt
22	加工 されている	かこう されている	kakou sarete iru	be processed
23	食べても 食べなくても	たべても たべなくても	tabete mo tabenakute mo	whether you eat it or not
24	どちらでも 良い	どちらでも よい	dochira demo yoi	either is fine; either is okay
25	少し しょっぱい	すこし しょっぱい	sukoshi shoppai	slightly salty
26	香り	かおり	kaori	aroma; scent
27	移る	うつる	utsuru	transfer; pass to
28	甘い 餡子	あまい あんこ	amai anko	sweet red bean paste
29	春になると	はるに なる	haru ni naru to	when spring comes
30	家族や友達	かぞくや ともだち	kazoku ya tomodachi	family and friends
31	一緒に	いっしょに	issho ni	together
32	風習	ふうしゅう	fuushuu	custom
33	楽しむ	たのしむ	tanoshimu	enjoy
34	花見	はなみ	hanami	flower viewing
35	持って行く	もっていく	motte iku	take; bring along
36	春が 過ぎる	はるが すぎる	haru ga sugiru	Spring passes.
37	店先から 姿を消す	みせさきから すがたを けす	misesaki kara sugata wo kesu	disappear from shop displays
38	心待ちに する	こころまちに する	kokoromachi ni suru	eagerly look forward to

桜餅 (さくらもち)

【文法 1】 ^{はじ} V(ますform) + 始めます

さきます → さき始めます
bloom begin to bloom

食べます → 食べ始めます
eat begin to eat

飲みます → 飲み始めます
drink begin to drink

習います → 習い始めます
learn begin to learn

【文法 3】 ^た 食べても ^た 食べなくても

さくら は ^た 桜の葉を ^た 食べても 食べなくても いいです。
You can eat the cherry leaves or not, it's up to you.

さけ の ^の お酒を ^の 飲んでも 飲まなくても いいです。
You can drink alcohol or not, it's up to you.

^い パーティーに ^い 行っても 行かなくても いいです。
You can go to the party or not, it's up to you.

【文法 2】 ^{かこう} 加工されている

かこう 加工する → 加工されている
process be processed

そうじ 掃除する → 掃除されている
clean be cleaned

・この部屋は ^{へや} きれいに ^{そうじ} 掃除されている。
This room is very clean.

せんたく 洗濯する → 洗濯されている
wash be washed

・このベッドシーツは ^{せんたく} 洗濯されていて、^{きも} 気持ちがいい。
The bed sheets have been laundered and feel nice.

【文法 4】 ^み 見ながら

^み 見ます → 見ながら
look while looking

さくら み ^{べんとう} 桜を ^た 見ながら、お弁当を 食べます。
I'll eat my lunch box while looking at the cherry blossoms.

^た 食べます → ^た 食べながら
eat while eating

・ポップコーンを ^た 食べながら、^{えいが} 映画を ^み 見ます。
I'll watch a movie while eating popcorn.



English Translation

When it comes to spring Japanese sweets, "Sakuramochi" is a must-try. Sakuramochi is a beautiful pink Japanese sweet eaten in spring. In Japan, cherry blossoms begin to bloom in various places March and around April. During cherry blossom season, sakuramochi becomes a common sight in supermarkets and Japanese confectionery shops.

There are two types of sakuramochi, differing slightly in preparation and shape. The sakuramochi commonly eaten in the Kanto region is made with a thin outer layer encasing red bean paste. In the Kansai region, glutinous rice is used to encase the red bean paste.

While the two types of sakuramochi differ in appearance and texture, both are wrapped in cherry blossom leaves.

The leaves used for sakuramochi are not from the common "Somei Yoshino" cherry blossom, but from the "Oshimazakura" cherry blossom. The leaves are processed by pickling in salt, making them edible. When eating sakura mochi, you can eat the leaf or not; either is fine. The slightly salty fragrance of the leaf infuses into the mochi, and it pairs well with the sweet red bean paste.

In spring, in Japan, there's a custom of going to see cherry blossoms with family and friends. Enjoying eating lunch boxes and sweets while viewing the cherry blossoms is called "hanami." Some people bring sakura mochi to hanami and eat it under the cherry trees. Once spring is over, sakura mochi disappears from storefronts. And people eagerly await the arrival of next spring.

