

# オアシス新聞

第二十七号

さへうせへう 観賞するか食するか

菜の花・すみれ・たんぽぽと春を象徴する花はたくさんありますが、やはり日本人ならなにを置いても桜の花が咲いた時に春が来た！と感じるのではないのでしょうか。

さて桜と一口に言っても、どんな種類があるのかご存知ですか？まず代表的なものにソメイヨシノがあります。オオシマザクラとエドヒガンの交雑種で、染井村で品種改良したことからつけられた名だそうす。葉が出る前に木全体をピンク色に染める花は、まさに幸福感全開の春色をしています。その他の桜は開花と開葉が同時のもので、木がすべて花で覆われるという豪華な風貌が、ソメイヨシノが好まれる要因なのでしょう。

続きましてはヤマザクラ。ソメイヨシノは園芸品種ですが、ヤマザクラは自生する種です。地域によっては春になると山に淡いピンクの花が咲き乱れ、こんなに桜の木が生えていたのかと思知らされることもあります。

ところでソメイヨシノのヨシノってなんだろうと思うかもしれませんが、昔から桜と言えば吉野と言われるくらい桜の名所に、奈良県の吉野山があります。それにあやかり『吉野桜』の名で出回りましたが、本当の吉野山の桜はヤマザクラなので、混同しないように『染井吉野』に名が替えられました。桜と言えば吉野。吉野の桜はヤマザクラ。そうなるヤマザクラは桜の中の桜とも言えるかもしれません。

もうひとつよく見かける品種にオオシマザクラがあります。こちらは大島をはじめとした伊豆諸島に多く自生するザクラです。花は白く、ほんのりと芳香があります。そしてなによりもなじみ深いのは花よりも葉っぱで、桜餅を包む塩漬けの葉は、主にこのオオシマザクラの葉なのです。オオシマザクラの葉はやわらかいので、食用の塩漬けに適しているそうです。ちなみに桜の葉の香り成分『クマリン』には、血液の流れをよくする働きがあります。肝毒性もあるのだとか。桜餅を大量に食べたいときは、葉をばがして食べた方がいいのかもしれないよ。



春になると食べたくなる桜餅。桜餅は餅を塩漬けの桜葉で包んだ和菓子ですが、焼いた餅粉などの皮で餡を巻いた関東風の「長命寺」と蒸したもち米を乾燥させ、荒く砕いて再び蒸した餅で餡をくるんだ関西風の「道明寺」との2種類があります。みなさんはどちらがお好みですか？

祝い事で飲まれる桜湯は、ふんわりと美しく花みらく、優雅さと共に、あめでたい席で「み茶をにごす」ということがないようによい。昔からの風習は、見た目だけでは、奥の深さに感心させられます。

長命寺 vs. 道明寺!!