

Relax Time  
For Your Heart

# Miyago Mail

No.19 1997

~春号~



こんにちは、Miyagoです。みなさんお元気ですか。  
なんだかうさぎしてしまう春。何か新しいことを始めてみたくなりませんか。  
さて、今回はお約束通り、桜についてお話したいと思います。

## さくら、サクラ



桜は花を咲かせ、葉や実は食べられ、紅葉して葉を落とすまで、私たちを楽しませてくれます。桜の花はどれも同じように見えてしまい、知っている名前はソメイヨシノくらいなのですが、みなさんはいかがでしょう。また、桜の実はサクランボ、でも花見している桜に、よく食べるようなサクランボがなっているのは見たことがありません。別の種類なののでしょうか。こんな疑問をいただきつつ、少し調べてみました。

まず、桜にはヤマザクラ、オオヤマザクラ、カスミザクラ、オオシマザクラ、マメザクラ、エドヒガン、チョウジザクラ、ミヤマザクラ、タカネザクラなどの自然種があり、これらを合わせた雑種もあるのだそうです。(名前だけ読んでもう一向にわかりませんが、トヤマザクラはないようです。)

ソメイヨシノ(染井吉野)は全国各地に広く植栽され、最もポピュラーに花見の対象になっている品種です。明治の初年ごろ、東京の染井から広がり始め、オオヤマザクラとエドヒガンの雑種になるそうです。

ソメイヨシノの出現前、明治以前の観桜の主役はヤマザクラでした。奈良の吉野山や京都の嵐山は古くからのヤマザクラの名所です。次に食べられるサクランボのなる桜の木は、セイヨウミザクラなどの品種になりますので、やはり花見の桜とは違うものでした。

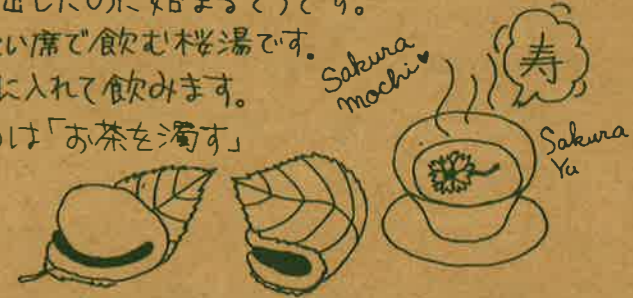
日本では桜といえば桜一語だけですが、英語では実を食べるものをcherry、花見の桜をJapanese cherryとか、flowering-cherryなどと呼んで区別しています。

ここでひとつ感じたのは、ソメイヨシノのサクランボはおいしくなくても、サクランボ畑の満開の桜はきっときれいでしょね。



## 花も葉も食して

桜の花を楽しむよりも、ほんの少し前の季節から桜餅が出回ります。この桜餅を生まれて初めて目にしたとき、葉っぱも食べていいのかどうかも悩んだのを覚えています。桜餅の葉はオオシマザクラの葉の塩漬で、1717年、桜の名所として知られた江戸向島の長命寺境内で、同寺の門番が売り出したのに始まるそうです。桜湯といっても銭湯の方ではなくて、おめでたい席で飲む桜湯です。桜の花(カンザンなど八重桜の花)の塩漬を湯に入れて飲みます。お見合いや婚礼の席で「お茶のかわりに用いるのは「お茶を濁す」などと使われる茶を濁すためだそうです。



## 分水の桜

燕市のとなりに西蒲原郡というところがありまして、その一角に分水という町があります。ここは日本一の信濃川が日本海に注ぐ一歩手前で大きく流れを二分するところになります。その名は大河津分水といって大洪水からこの地方を守るためにつくられました。

工事は明治4年に始まったのですが、途中で中断もあり、大正11年に完成しました。この分水路完成を記念して公園がつけられ、堤防に6,000本の桜が植えられて、毎年それはそれはみごとな桜並木を楽しませてもらっています。潮風をうけながら、歩いても歩いても桜が途切れないという新潟の桜の名所をひとつご紹介しました。

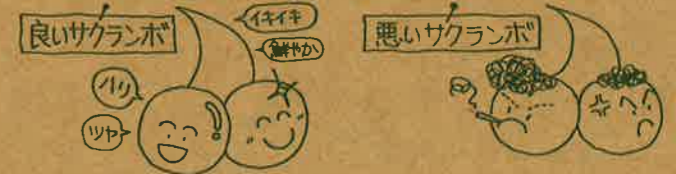


## サクランボ

サクランボには甘味の強い「甘果オウトウ」と酸味の強い「酸果オウトウ」とがあります。大玉で酸味の強いナポリオン種、佐藤金帛、高砂、南陽などが国産品としてあり、アメリカ産の暗紫色に近い品種も出回っています。

果皮につやと張りがあり、軸の色が鮮やかな緑色で、いきいきしたものを選びましょう。出回る時期は6月中旬~7月上旬ととても短いので、ジャムやシロップ漬などにして長く楽しむのはいかがでしょう。

そこで次に色々な果物に応用のまきシロップ漬の作り方を紹介します。



## シロップ漬の糖度

びんの中にシロップと果物が詰められると、浸透圧の作用でシロップから糖分が果物に浸み込み、果物からシロップへ水分が浸出します。最終的にはびんの中身全体の甘さが平均化されることになります。この平均化した甘さが多くのふつうの人にとってちょうどよい甘さ(13~20%)になるように糖度を調整してみましょう。糖液(シロップ)の調整は、できあがったシロップ漬の甘さから逆算して決めます。その計算法を次にご紹介しますので、チャレンジしてみたいかがでしょうか。

### ●シロップ(糖液)の糖度の決め方

①一つのびんに詰める果物(下ごしらえのすんだ状態)の重量と、シロップの重量を決める。これはびんの大きさによって決まる。

例(びとびん)：内容総量 300g  
果物重量 200g  
シロップ重量 100g

②果物の甘さ(糖度)をはかる(表参照)。

例：モモのばあい 8%

③シロップ漬をあけて食べるときの甘さを決定する。

例：19%

④①~③にもとづいて、つぎの計算式で求めるシロップの甘さを決定する。( )内は例にした数字。

シロップの重量をA(100g)

シロップの甘さをx%

果物の重量をC(200g)

果物のなまの甘さをd(8%)

内容物の平均糖度をe(19%)……とすれば

$$Ax + Cx = (A+C) \times e$$

例を計算すると、

$$100x + 200 \times 8 = 300 \times 19$$

$$100x = 4100$$

$$x = 41$$

……以上でシロップの甘さは41%と決定できる。



### ●おもな果物の糖分含有量

果物	糖分含有量
イチゴ	7.1~9.6%
リンゴ	10.4
(デリシヤス)	(6.8)
モモ	8.9
ブドウ	17.1
アズキ	12.6
ミカン	9.3~11.6
レモン	8.5
夏ミカン	9.1
ネーブル	10.2
ハッサク	9.2
キンカン(皮)	20.0
〃(肉)	10.4
ブンタン	10.2
スモモ	16.2
ビワ	9.9
イチジク	14.7
ナシ	9.4
カキ	12.1~15.7
サクランボ	11.9
グミ	10.4
ザクロ	16.7
パイナップル	11.5
バナナ	21.4
パッションフルーツ	6.6
グレープフルーツ	9.8

### ●シロップの糖度

糖度	甘味度	水1Lへの砂糖量	水1Lからできる糖液量
25%	薄甘	330g	1350cc
40%	中甘	660g	1400cc
60%	濃甘	1500g	1800cc

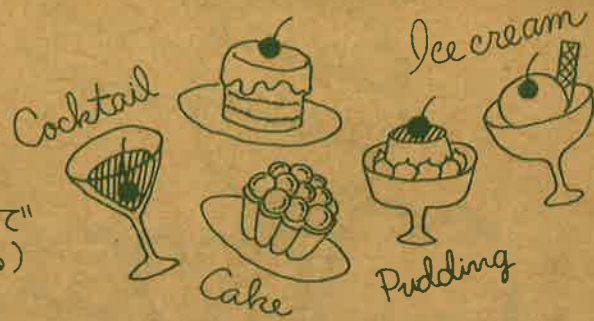
## サクランボのシロップ漬

### 材料

- ・サクランボ(葉柄つき)……500g
- ・25%シロップ……適量(砂糖250g、水750ccで)
- ・レモン汁……2個分 約1Lのシロップができる)

### 作り方

- ①サクランボは傷のあるものを除き、水洗いしてざるに上げ、80℃くらいのお湯に酢少量を加えて2分ほどゆで、その後水につけて冷やす。
- ②砂糖を煮とかしてシロップをつくり、冷やしておく。
- ③消毒した保存びんに①のサクランボを入れ、②のシロップにレモン汁を加えてサクランボの上まで入れる。
- ④軽くふたをして蒸し器に入れ、強火で沸騰させ、蒸気が上がり始めてから10~15分間蒸して脱気する。
- ⑤その後ふたをきつくしめて、さらに10~15分間蒸して殺菌する。1か月もするとおいしく食べられます。脱気や殺菌は熱くて危険ですので、もし、お試しの際は充分にご注意下さい。



## お堅い話——その16

燕という所は少し変わった所です。ここで生まれ育っている人には何のふしぎもないことかも知れませんが、燕のとなりのとなり、新潟市出身の筆者にとりては少し変わったふしぎな所に見えたのです。燕は小さな町工場の集まりです。工業団地の中には大きな工場もありますが、ほとんどが小さな町工場といった感じです。そこで品物が作られるわけですが、町工場はスポットのみ、火容接のみ、石研磨のみといった具合に分業されているのです。そして、分業でできた品物を商品になるまでの工程にそって工場から工場へと運ぶトラックが町の中をブンブン走り回っているのです。町工場のことを外注とも言い、トラックで運ぶ人のことも外注と呼びます。(後者は外注担当を略していると思いますが、聞いただけでは虫のような印象をもっていました。)一歩町を出れば一面に田んぼが広がり、その一部に工業団地があります。ですから国道や県道はもちろんですが、農道がポイントでとても重要な働きをしています。農道をトラクターなどが走るのはほんの一時期で、ほとんどは自家用車とトラックが行きかっています。ゴールデンウィークには、田んぼでいせいに田植えが始まるので、通称“ゴールデン田んぼ”と呼ばれています。



さて、今回のミヤコメールはいかがでしたでしょうか。花も団子もどちらも捨てきれない、よければMiyacoが来れてしまったかも知れません。また、こんなミヤコメールですが、年4回季節ごとに発行していきたいと思っています。もしも続けて読んでみたいという方がいらっしゃいましたら、下記の住所までおはがきにてお知らせ下さい。その際、住所、氏名、電話番号をご記入の上、右下の希望券をはがきに見貼ってお送り下さい。

from: 株式会社 宮崎製作所 ☎0256-64-2773(代)  
〒959-12 新潟県燕市小池上通り4852-8(燕小池工業団地)

希望⑱