

桜ものがたり新聞

桜の種類について

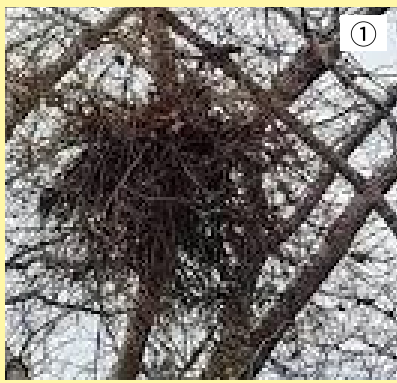
桜にはいろいろな種類があります。関山（かんざん）、八重桜（やえざくら）、枝垂れ桜（しだれざくら）などたくさんあります。この中で鳥屋野瀉の桜はソメイヨシノという種類です。

ここでソメイヨシノについて説明します。まず寿命についてです。一般的なソメイヨシノの寿命は六十〜八十年とされていますが、それを超える桜もいて二〇二一年で一番長寿なのは百三十九歳だそうです。

次に病気についてです。下の写真のように折れている木があります。その折れてしまった根本から腐ってしまうことが多いです。代表的な病気にてんぐ巣病があります。これはカビの一種からできる伝染病です。ソメイヨシノはこれにかかりやすく放っておくと枯れてしまうそうです。

特徴は、①写真を見てください。枝が群がっている状態になっていると病気の可能性が高いです。また、鳥屋野瀉の桜はすでに植えてから七十年ほどたっているそうなので、もう寿命が近いそうです。

だから地域の皆さんと一緒に鳥屋野瀉の桜を守っていききたいと考えています。



桜の食べ物

僕たちは「桜は食べられるんですか？」という声から桜を調べて、食べられることが分かったので、桜の塩漬けを作ることになりました。

桜の塩漬けにするには、しぼんでいる桜の花を使います。まず、しぼんでいる桜の花を水で洗って綺麗にします。そして、しぼんでいる桜の花に塩をつけて揉みます。味が染みるのは作ってから、八か月ごろです。その頃まで待っています。それで桜の塩漬けの出来上がりです。教えていただいた方によると、味は、そんなにしないそうです。そして、「塩漬けに適している桜は何か」をききました。それは「関山」だそうです。関山は、色が濃く、塩漬けにしても見た目が良いのだそうです。他にも、桜餅の葉は桜の葉でできています。作り方は、八重桜の葉を熱湯にくぐらせ、冷水で冷やします。塩水を作ったら、タッパーに葉を入れ、塩水を注ぎます。その上にラップをかぶせて、そのまま一時間おきます。重石をのせ、さらにそのまま二・三日おきます。これで完成です。このように桜はいろいろなところに使えます。

このように桜葉食べ物としての良さもあります。これから桜を大切にしていきたいと思いました。