



ウワミズザクラは花見の対象になる桜が終わったころに咲く。その花は「サクラ」から予想されるものとは全く違うもので、枝先に30個前後の小さな花がまとまってあたかも円柱状の白いブラシのような形になって咲く。どれだけ多くの花が咲こうが葉桜の状態で咲くこともあって華やかさに欠ける。この木の下で花見をする人はないだろう。サクラらしさは木肌には現れており、茶筒などの桜皮細工(かばざいく)の材料に使われる。

ウワミズザクラには複数の地方名があり、新潟地方では杏仁子(あんにんご)と呼ばれている。開花直前の蕾あるいは若い果実を房の形で塩漬けにしたものが山の幸「杏仁子」でもある。酒の肴などとして食されているが、塩漬けなので恐ろしく塩辛い。文字のごとく杏仁の香りがあり塩辛さを少しだが和らげてくれる。ほぼ全国的に分布しているが、杏仁子を好むのはごく一部の地域の人たちに限られるようである。過去に、腐敗していないが悪臭を放つ「杏仁子?」になってしまったことがあるのかもしれない。

一方、様々な果実酒を楽しんでいる人々の中には、ウワミズザクラの完熟果実を漬けたりキュールが最高クラスの果実酒の1つであると評価する人が多い。当然のことながら強い杏仁の香りがし、完熟した果実にはアルコールのカドを落とす成分も含まれているようで非常に飲みやすい。ただし、漬ける時には梅酒を作るときよりも果実の量を多くしないと美味しいものにはならない。残念なことに、学内で確認している3本の木はいずれも果実が落ちやすく、完熟果実の十分な量の収穫は無理そうである。

(農芸化学科 荒谷 博)