

## 9 月ヶ瀬梅溪

—梅は見る、食べる、だけではありません—

淡路島へスイセンの花を見に連れて行ってもらったというお手紙ありがとうございます。絵もとっても上手にかけていました。さすが、花が大好きで、将来花屋さんになりたいという浩子さんだけのことはあるなあと感じました。

おじさんが、灘黒岩水仙郷(なだくろいわすいせんきょう)に行ったのは去年のことでした。500万本ものスイセンが紀伊水道につづく斜面に咲いているのがとてもきれいだっことを思い出します。

今年、私は、梅の花を見に行ってきました。奈良県の梅の名所と言えば、賀名生、月ヶ瀬、広橋の梅林などがあります。それぞれ特徴のある梅の名所ですが、私にとっては、一時住んでいた月ヶ瀬、五月川をバックに咲く梅に思い出深いものがあります。



月ヶ瀬行政センター(旧月ヶ瀬村役場)近くの駐車場に車を停めて観梅道を登りました。道の両側の梅の古木を見ながらの散策です。主として白梅ですが、ところどころに紅梅があります。これらと常緑の木、そして向こうに見える五月川の清流との取り合わせが抜群です。

こんなにたくさんの梅が植えられたことについては、「後醍醐天皇が笠置山から吉野に落ちのびられるとき、女官の姫若が村人に助けら

れ、お礼に真福寺境内に1本の梅を植え、烏梅(うばい)の作り方を教えた」という話が伝わっています。以来、月ヶ瀬は烏梅の生産地として名を知られ、今も作り続けられています。店先にあった烏梅は烏(カラス)という字のとおり黒い色をしていました。

烏梅は紅花染めになくてはならないものです。紅花の色素が烏梅のはたらきでしっかりと布につくのです。このように、染料が布の繊維にくっつくように手助けをする物質は媒染剤(ばいせんざい)と呼ばれます。「媒」は「なかだちをする」「2つのものを結び付ける」という意味の字です。理科で触媒という言葉勉強したのではありませんか。今の化学染料はともかく、草木を材料にした染め物では媒染剤がなくてはならないものだったのです。

花を見て楽しみ、おいしくいただき、そして、実を加工した烏梅は染め物に役立ち、薬としても重宝されるという月ヶ瀬梅林のそぞろ歩きを楽しんできました。

一度出かけてみてはいかがですか。

(やまと・平成19年3月号所載)

## スポットの案内

大正11年3月8日、史蹟名勝天然記念物保存法によって月ヶ瀬梅林という名称で指定されている月ヶ瀬梅溪へは、JR・近鉄奈良駅、JR関西本線の月ヶ瀬口駅、伊賀鉄道(元近鉄伊賀線)の上野市駅からバスが出ています。

開花の状況などは、奈良市月ヶ瀬行政センター(電話0743-92-0131)や月ヶ瀬観光会館(電話0743-92-0300)にお尋ねするといいでしょう。

## 理科のワンポイント「酸味、そして、甘味…」

「梅」と聞いただけで、口の中に唾液が出てくる人があると思います。甘さなどに比べて、酸味は苦味とともに強烈な味です。私たちはこうした味をどのようにして感じるのでしょうか。

今と違って、中学校で学ぶ内容が多く、教科書も分厚かったとき、次のような実験が出ていました。

あまい、からいなどの味は舌のどの部分で感じるのかを調べてみよう。

1 準備 5%砂糖水 5%食塩水 1%酢酸水溶液 1%苦味チンキ水溶液 ガラス棒

2 方法

(1) 砂糖水をガラス棒に付け、友達の舌のいろいろなところにふれ、どこがあまみをよく感じるか調べる。(このときは1回ごとに口をよくすすぐ)

(2) 舌の図をかいておき、あまみを感じた点を記入する。

(3) 同じように、食塩水、酢酸水溶液、苦味チンキ水溶液についても調べ感覚の分布図を作る。

そして、ヒトの味覚には、あまさ、からさ、すっぱさ、にがさの4つがあり、これらがからみあっているいろいろな味、複雑な味となって感じられるのだという教科書の記述にしたがって説明していました。しかし、コロッケにしろ、刺身にしろ、こうした味だけではなく「おいしい」という味があるような気がしていました。

そう言えば、私が中学生だった昭和23年(1946)頃の教科書には、東京帝国大学(今の東京大学)の池田菊苗先生が旨味を持つ成分を発

見されたという話が記載され、次のようなエピソードが紹介されていました。

夕食の準備に昆布を買って来た奥様を見て、池田菊苗先生は「今夜の夕食は昆布かね」と声をかけました。「いいえ、昆布ではありません。湯豆腐です。昆布から出汁(だし)を取るのです」という奥様の返事から、昆布の旨味は何だろうと研究を始めました。そして、昆布を煮出して、旨味の成分であるグルタミン酸を取り出すことに成功されたのです。

その後、池田先生のグルタミン酸に続いて、鰹節(かつおぶし)からイノシン酸が、干し椎茸(しいたけ)からグアニル酸が発見され、これらも旨味の成分であることが明らかになったのです。

しかし、教科書には、味覚は4種類であると書かれ、それは、戦後の教科書にも受け継がれていました。

この本をまとめるにあたって、味覚について調べてみると、甘味、酸味、塩味、苦味のほかに旨味が付け加えられ、英語でも「umami」と表記されていると書かれています。「umami」は「tsunami」と同じように世界に通じる言葉なのです。

次々に新しい発見や発明がなされるという時代、時々はその後どうなっているかなと関心を持ち、見直してからでなければ教壇に立てないようです。

最後にもう1つ、特許庁は工業所有権制度(特許の制度)創設100周年にあたる昭和60年4月18日、10大発明家を選定、この方々を顕彰しました。その中に化学調味料として使われているグルタミン酸ソーダの製造法を発明された池田菊苗先生がおられるのです。