

「立てば芍薬、座れば牡丹、歩く姿は百合の花」というよく知られた言葉がありますが、これはこの花達の咲き方の特徴を女性の美しさに例えた言葉で、「座れば牡丹」というのは丈低く、たくさんの枝を横張りに伸ばして開花するのが最高、とされる牡丹の咲き方を表しているのだといえます。大輪で美しく気品があります。

# 紅葉台



# 新聞

第184号

2025年

5月31日

発行人：関谷 孝

## 粕谷和夫の観察日記



今年も鎌倉・稲村ヶ崎から江の島までの砂浜を歩いてきました（4月18日）。江ノ電の稲村ヶ崎駅周辺ではツバメが数組営巣していました。稲村ヶ崎の由比ガ浜で波に打ちあげられたワカメをお土産に拾ってきました。江の島の南側の崖で営巣している**本場のイソヒヨドリ**と対面。解禁されたはずの生シラス丼は、シラスが不漁ということで食べられませんでした。サーフボード台車の上であたりを見回すハシブトガラスがいかにも江の島らしい雰囲気でした。



里山の雑木林にキンランが咲きました。20株以上はありました。4月21日、宇津貫の野鳥定期カウント時の一コマです。放任された雑木林の下草を刈り、落ち葉かきをすると休眠種子の眼がさめて**キンラン**が復活します。この雑木林にはタカの「ツミ」の姿も



確認できました。

早春の白い花・ニリンソウは既に花が終わり、今（4月21日）は**イチリンソウ**（一輪草）の開花期です。約100株が群落で開花していました（宇津貫緑地）。下の写真でイチリンソウの花の周りの大きな葉はヤブレガサ（破れ傘）です。近くにはラショウモンカズラの群落もありました。



**ラショウモンカズラ**（羅生門蔓）です。4月21日宇津貫緑地。明るい林内に生える多年草で、シソ科の野草の中では大きな花。上唇は短く2裂、下唇は3裂し、その中央裂片は大きく、下方に反り返って2つに浅く裂け、白地に濃紫色の模様がある。優美な花姿とは裏腹に、名の由来は、花冠の形を京都の羅生門で渡辺綱が切り落とした鬼女の腕にたとえたものといわれるが異説もあります。

## 産地を知って梅干しづくり

毎年我が家の梅の木に実が沢山あります。収穫してはご近所にお分けしたり、梅ジュースにしたりしていましたが、今年は梅干しを作ることにしました。梅は日本の伝統食で胃腸の調子を整え、お弁当に入れたりとても重宝します。買えば結構いい値段がします。それに最近様々に加工してあり、本来の梅干しとはかけ離れているので安全面において心配です。生協が主催する「産地を学んで、かんたん梅干しづくり！」のズーム配信を申し込みました。大紀コープファームから送られた梅を基に

まずは産地の話から。奈良県（大和）と和歌山県（紀州）から「大紀」という社名が出来ました。和歌山県は日本1の梅の生産地で全国の6割を占めています。梅干しづくりは、長い期間にわたってたくさんの手仕事によってできます。

3月に梅の花が咲き、実を6月頃に収穫→洗浄→塩漬け→梅出し→天日干し→シソ漬け→漬け上がり→選別→充填→完成の順で梅干しが出来ます。この作業の様子をビデオで見ましたが、思った以上にたくさんの人の手が入っていました。最近シカやイノシシの害獣被害、ミツバチによる受粉をしていますが18度以下だとミツバチが飛ばなくなるので低温による問題もあります。

また、梅の実に黒星病、葉にアブラムシなどの病気が被害もあり、それによって収穫量が少なくなることもあります。ある程度は低農薬で防除しています。とにかく自然が相手なので気象変動などで凶作になることがあります。特に2024年は低温と雹の被害があり全国的に凶作だったそうです。課題は、人口減少による収穫時の人手不足。そのため海外からの技能実習生や国内からの働き手を「農福連携」と言って福祉関係から応援を得ています。（写真：梅・シソ・梅酢で漬けました）

私たちは商品を買って食べてはいますが、生産者からの話を聞いて一生懸命作っていることを知りました。梅には種類があり梅干しには南高梅が適しています。青梅はジュースや焼酎割に。黄色く熟したものは梅干しに適しています。収穫した梅の2割ぐらいを出荷し、残りの8割はジュース、梅エキス、ジャム、ゼリーなどの加工食品にしています。これからスーパーで梅が売られるので注目したいです。今回の梅干しづくりは白梅干し（塩漬け）したものに もみシソと赤梅酢を入れます。それを2か月ほど常温に置いてできる簡単な作業でした。塩は15%がよく、漬けた後はよく空気を抜いておきます。雑菌やカビを抑えるためです。ここがポイントでした。おすすめのレシピは梅酢ご飯、梅酢につけた茹で卵、納豆に梅酢、梅酢ドレッシング、赤シソを干してゆかりにして食べる等教えてもらいました。豆知識として。①梅干しの種は発芽しません。②「塩梅（あんばい）」はバランスがいいという意味です。③本当の梅干しは国産梅と塩とシソでできたものです。最近それ以外に調味料、保存料、着色料、水あめなどを入れた「調味梅干し（中国産が多い）」が出回っています。口当たりがいいのでそちらを選んでしまいがちですが、それは梅干とは表示できません。容器の表示をよく見るといいですね。国民食のような梅干しですが、知らないことがあり勉強になりました。美味しく安全で体に良い梅干しを食べて健康に過ごしていきたいです。



紅葉台新聞は、「高尾フモト同盟」のHPに公開されています。高尾の情報や働く人たちが紹介されています。興味を持った方は、覗いてみてください。また、皆様からの情報や投稿もお待ちしています。