

ウメ

牧 幸 男

立春が過ぎる頃から、春が近づきつつあることを少しずつ体感できる。春ほど待たれる季節はないが、最初の前触れがウメの香りであろう。長野県内の梅の便りは早くとも1月末、多くは2月の声をきいてからとなる。住宅街を歩いている時、そこはかたなくウメの香が漂ってくることもある。未だ空気は凜としているが、春の喜びを感じる一瞬だ。ウメの花を好む人は多い。恐らく、清楚な香りと、花の気品や寒さの中で耐えて花を咲かせる忍耐と覇気、更に、ウメにまつわる様々な史実に心を通わす楽しみがあるからだろう。



撮影：松本市内

ウメはバラ科の落葉高木、観賞用又は実を食用にするため広く各地で栽培されている。木の高さ9m、枝は多く分枝時、樹皮はかたく、若枝は無毛又はわずかに有毛。早春に葉より早く殆ど無柄の花を開き、芳香を放つ。花は普通白色であるが、紅色、深紅色のもの、又一重咲き、八重咲のものあり、園芸品種は300種以上もある。核果は球形、わずかに楕円形で、梅雨の頃に黄色に熟す。

原産地は中国四川省と湖北省の山岳地帯と言われている。わが国には奈良時代（710～874）の前、700年頃に薬用の目的で渡来したと言われている。この時代考証を『古事記』（712）や『日本書紀』（720）に記録がないが、『かいふうそう懐風藻』（751～752）にかどのおうきみ葛野王（669～706）の歌にウメを詠んだ記録があるので推測できる。当時編纂された『万葉集』（629～759）に、ウメを読んだ歌が萩の141首に次ぎ118首収載されている。特に、それぞれの歌人を調べると、萩は上流階級から庶民まで広い層が詠んでいるが、ウメは上流階級の人ばかり、当時の新しい舶来品のウメへの思い入れがあったのかもしれない。

ウメは桜と違って華やかさに欠ける部分がある。平安の時代（792～1192）となり王朝文化が開花すると、世相は華やかな桜を好むようになってきた。一方で、遣唐使が廃止される890年頃になると国粹思想が勃興し、ついに村上天皇の天徳4年（960）には紫宸殿の左近の梅は山桜に替えられ現在に至っている。また、当時編纂された『古今和歌集』（914頃）には収載歌が、梅より桜が圧倒的に多くなっている。

このウメも観賞用専門の桜より、春の息吹の植物とし、また薬用への利用などから、日本人の好みに一致し、品種改良が続けられてきた。『花壇綱目』（1672頃）の収載は52種だが、『梅花集』（明治38年）では322種と増えている。大きな理由は、うばい烏梅、梅肉エキス、梅漬、梅干、梅酢、うめしゅ梅焼酎、梅菓子等に梅実が医療をはじめ実生活に結びつき、日本人にはなじみ深いものとなったからである。

古くから身近な植物だけに詩歌にはよく登場してきた。

春されば ます咲く宿の 梅の花 独り見つつや 春日暮さむ

山上 憶良

梅一輪 一輪ほどの 暖かさ

服部 嵐雪

牧野富太郎博士は「ウメの語源に3説がある。一つは梅烏、燻へ梅のことであり、乾燥品を薬用にするものである。一つはウメの漢音の mui、またのは mei の転訛化であり、もう一つは韓語マイに由来したものであると言う。漢名は梅である。」と述べている。その他『本草和名』(918頃)に「梅実うめは烏梅、白梅むめは牟女」とウメとムメを区別している記録もある。蕪村は「梅さきぬ どれかむめやら うめじゃやら」とウメの呼び方を皮肉っており、明治の初めまではっきりしてなかった。古来親しまれてきた植物だけに沢山の別名がある。主な名前を列挙するとうめ かかい 煤、花魁、牟女、好文木、春告草、香散見、てんかゆうぶつ 匂草、清友、清客、天下尤物、君子香、香雪、白玉、はくぎよくじょう 条などが知られている。命名の多くは、花の香りや姿によるものである。この中の好文木は「晋の時代 (BC403~376) のあいてい 哀帝 (341~365) が、本を開くと必ず梅の花が咲いたと言う故事」から、ウメは文を好む木となり、この名が付けられた。



白梅 (八重)

学名は Prunus mume で、属名は plum スモモに対するラテン古名、種小名はウメの日本名である。薬用は、黄熟前の実から皮と種子を除き、ワラで燻蒸し真っ黒になったものを乾燥し、これを生薬名うばい 「烏梅」と呼び、中国で広く利用してきた。主な効能は、漢方の処方薬として清涼収斂薬の止瀉・解熱・



紅梅 (八重)

去痰・鎮咳への応用である。わが国は当時漢方利用が主だったが、独特の治療法「和法」を江戸時代に確立した。その最大の利用は梅肉エキスである。急性腸炎、赤痢、食中毒の治療から、扁桃腺、咽喉炎、感冒、たむし等に効用があり、年配の方なら治療経験もあるのではないだろうか。他に、花 (吐乳)、仁 (子供夜鳴き)、樹皮 (頭部湿疹)、梅干 (口内腫れ物、乗り物酔い、歯痛など) も利用してきた。なお、梅肉エキスの製法は、おろし器で青梅をおろし、布で汁を搾って、ホーロー鍋等で弱火で煮詰めて水分を蒸発させて餡状にしたもので、これを採取して瓶に蓄えておく。現在でも梅肉エキスは様々な形 (エキス剤、顆粒、カプセル等) で販売されている。

食用への利用は、中国では紀元前から調味料として用いられており、塩とともに最古の調味料だとされている。わが国では、梅漬、梅干、梅酢、甘露梅、青梅漬、砂糖漬、梅焼酎 (漬)、うめひしお 熨斗梅、梅醬、梅羊羹、梅菓子、ウメワイン等広く使われる。

身近な梅は、私たちの生活の溶け込んでおり、多くのことわざや言葉が伝えられている。「梅はその日の難逃れ」(梅干しを食べれば、その日は健康に災いなく過ごせるという意味)、「梅干しは三毒を断つ」(三毒とは、水、血(流)、食べ物の毒を意味)がある。良く使われる言葉に「あんばい 塩梅」(味加減や調整を意味する単語)がある。語源は、殷 (BC17世紀~BC1046) の宰相ふえつ 傅説 (詳細不明: 伝説上の人物か) が若い頃、天子 (殷の22代の王武丁) (1250~1192) に呼ばれ「若し和羹わこうを作らんには爾なんじ惟塩梅これあんばいたれ」と言われた。すなわち (私が) うまい料理を作る時お前はよい調味料になってくれ (天下を良く治めるお前はよい補佐役になれよということ) から「良い塩梅だ」等から「塩梅」なる言葉ができたと言われている。

梅の樹皮は烏梅と共に染色に利用したり、材は緻密堅硬で粘り強いので、床柱、将棋の駒、彫刻材の他小物細工物に利用している。

一方、青梅には青酸が含まれているので、「食べると死ぬ」という警告が日本では広く知られているが、「むやみに食べるな」の意味で深く考えない方がよい。

花言葉は、白は「気品」、赤は「優美」、桃色は「清らかさ」であるが全体を通じて「高潔」「忠実」「忍耐」もある。

