

ウメ

小林 幹夫

(人間社会学部人間環境学科)

Prunus mume Sieb.et Zucc

KOBAYASHI Mikio

ウメの花は早春の日に、百花に先駆けて咲きだし、春が確実に近づいている事を知らせる花である。古来よりそのふくよかな香りと清楚な花姿は人々の心をとらえ愛されてきた。

1. ウメの原生と来歴

ウメは、バラ科サクラ属の落葉果樹である。ウメは宮崎県、大分県に古くから自生していたことから、日本にも原生分布していたとする説もあるが、中国の四川省や湖北省の山岳地帯とする説が有力である。中国でウメが文献に現れたのは、紀元前200年以上前、周時代末期から春秋時代初期の「詩経」である。中国では花を鑑賞するだけでなく、農業書の「齊民要術」(540年頃)の中に烏梅(燻製で薬用)、白梅(梅干し)、蜜梅(蜜漬け)の製法が記されている。梅は酸味が強い^{かどののおう}ため生果が食用できず、特殊な加工を必要とすることから、果樹としてはアジアの一部に限られ、世界的な果樹に発展しなかった。

わが国のウメの伝来時期は、明らかではない。弥生時代に渡来したという説があるが、「古事記」(712)にはウメの記載がない。一方、ウメの名が初めて記録に出てくるのは「懷風藻」(751)所収の葛野王(669~705)五言詩^{かどののおう}の中であり、このことから、わが国への梅の渡来時期を700年ごろとする説もある。「万葉集」(759年までの400年間の歌集、780年ごろ成る)では、サクラは40余

首、ハギの140余首に次いでウメは110余首も読まれている。これらの文献等を総合して、わが国へのウメの渡来時期は7～8世紀ごろではないかという説が妥当のように思える。なお、中国では、日本への伝来は8世紀と考えられている。

2. 梅の語源

「万葉集」では、梅の漢字として梅、烏梅、宇梅、牟梅などが使用されている。平安時代以降、ウメ以外に「ムメ」という言葉もつかわれており、ウメの学名を *Prunus mume* Sieb. et Zucc. もこの「ムメ」に由来する。

吉田雅夫は、現在のウメの英名として普通 Japanese apricot が使用されているが、日本のアンズと誤解されやすいため、学名として広く知られている「mume」を英名として使用することを推奨している。

ウメの語源は、烏梅(中国ではウメイと発音)の転化、梅の字音(古来、わが国に伝来して国語化した漢字の音)「メ」の変化、熟実^{うむみ}の転化、ウツクシクメズラシキの略、浮目(冬を忘れて浮き浮きと見える花の意)の略、等に由来すると言われている。

3. 園芸的分類

ウメは果樹として栽培される品種は実梅、観賞を目的として栽培される品種を花ウメとして区別している。栽培の歴史が古いため多くの品種があり、花ウメでは約300品種、実ウメでは約100品種がある。現在実ウメは、北海道から沖縄に至る地域で栽培されており、その中で和歌山県の栽培面積が最も多く、次いで群馬県、長野県である。主要品種は‘南高’‘白加賀’‘竜峡小梅’等である。

花ウメは木の性状により、「野梅性」、「豊後性」、「杏性」、「紅梅性」に大別されるが、「野梅性」の中には本来の野梅性の他に「難波性」、「紅筆性」、「青軸性」を含めた分類が一般には用いられている。

4. ウメの利用の歴史

わが国においてウメは、8世紀ごろにかけて栽植地が広がり、神社仏閣や庭

園等の観賞用として発達した。

梅干しに関するもっとも古い言い伝えとして、平安時代中期に、村上天皇(在位946～967)が梅干しと昆布茶で病を治したという話がある。ウメ果実が文献にあらわれるのは鎌倉時代以降であり、梅干しをシソで赤く染める技術はこのころにできたと推定されている。鎌倉時代から室町時代にかけてウメ栽培ア次第に普及し、梅干し、梅干しを作る際にとれる梅酢は貴重な調味料として利用されたが、食用として広く注目されるようになったには江戸時代中期と言われている。

食用とする品種(実梅)‘白加賀’‘紅加賀’‘豊後’‘養老’などの品種名が文献に出てくる。なお、室町時代ごろからウメの樹皮の煎じ汁で布を染める事が行われた。さらに、江戸時代中期ころから果実の強い酸を利用して媒染剤として利用することが盛んになったが、化学染料が輸入される明治10年代以降衰退した。しかし、その後、軍需用食品としての需要の拡大に伴い、生産量は増大していった。終戦後は軍需がなくなり生産量は減少したが、昭和37年に酒税法が改正され、梅酒が自家製造できるようになったこと、ウメの健康食品としての価値が認められたことなどで、栽培面積は著しく増加したが、最近では横ばいから漸減傾向にある。

5. ウメの食品機能性

「ウメは三毒を断つ」と言われる。三毒とは、食べ物・血液・水の毒である。梅干しを食べると多くの唾液が口中に出る。唾液に含まれる酵素には、変異原性物質の作用を抑制する効果があり、ウメ果実には強力な抗菌作用がある。この作用はクエン酸によるもので、腸内で胆汁酸との相乗効果で、多くの悪性細菌に対して抗菌作用を示すとされている。

ウメ果実にはクエン酸とリンゴ酸が多く含まれている。クエン酸は炭水化物と同時に摂取すると、グリコーゲンを効率的に蓄積することができ、疲労回復に役立つ。また、クエン酸とリンゴ酸にはカルシウムの吸収を促す効果もある。

ウメの種子は、アミグダリンとわずかのプルナシンの2種類の青酸配糖体含有し、果肉にもごく微量含まれる。アミグダリンは酵素により、ベンツ

アルデヒドと青酸に分解される。ベンツアルデヒドは梅酒特有の香気の主体である。このベンツアルデヒドはさらに酸化されると安息香酸となり防腐効果を示す。ウメが腐敗しにくいのはこのためである。なお、青酸は毒性を示すが、青ウメの種子1個中の青酸含量は0.2～0.5 μ gとされている。人に対する生産の致死量は50～60mgなので、青梅の種子を100～300個を一気に食べないと致死量には至らない。さらに青酸の沸点は25.6℃と低く、ほぼ室温で青酸は揮散するため、食品として毒性を示すことはない。

引用文献

1. 小林 章(1990)文化と果物:89-94. 養賢堂
2. 星川清親(1978)栽培植物の起源と伝播:216-217. 二宮書店
3. 岸本 修ら(1992)日本のくだものと風土:79-87. 古今書院
4. 今井敬潤(2006)くだもの・やさいの文化誌:94-101. 文理閣
5. 梅谷献二・梶浦一郎(1994)果物はどうして創られたか:31-37. 筑摩書房
6. 塚谷裕一(1995)果物の文学誌:22-36. 朝日新聞社
7. 間苧谷 徹(2005)果樹園芸博物誌:55-63. 養賢堂
8. 間苧谷 徹ら(2000)果実の真実:88-199. 化学工業日報社