

## 大倉山観梅会「梅クイズ」解答 あなたはいくつわかりましたか？

### Q1 答え B 紅葉に鹿

取り合わせのよいもの、よく似合って調和する二つのもののためです。仲の良い間柄のためです。

他には、松に鶴/竹に虎/竹に雀/牡丹に蝶/獅子に牡丹/波に千鳥/柳に燕などがあります。花札の絵柄にもありますね。



### Q2 答え A 梅仁(ばいにん)

「仁(にん)」とは、「種の中の実、核」という意味の中国語で、「杏仁豆腐」もあんずの種の中の実を粉末にしたものを使用したデザートです。「梅は食うとも、核(さね)食うな。中に天神寝てござる」ということわざがありますが、青梅の「梅仁」には強い毒性があり、食べると危険ということわざが「天神様がいるから食べてはいけない」と知らせています。毒性があるのは「青梅」の段階で、梅干しなどに加工されると毒性がなくなり、血流改善などの効能を発揮します。毒性があるのに「天神様」という別名がついているのは、この効能によるものです。

### Q3 答え B 染料

紅梅の樹皮や根を煎じた汁で染めること、染めたもの、その色を「梅染め」と言います。赤みのある茶色のものを赤梅、黒ずんだ茶色のものを黒梅と言います。鎌倉時代からの加賀の特産です。

### Q4 答え A ふっくら柔らかく仕上げる

イワシやサンマなどの魚を煮る時に梅干しを入れると、酸の効果でタンパク質を固めるので煮崩れしにくくなり、ふっくら柔らかく仕上げられ、骨まで美味しく食べられます。酸味も効いてさっぱり味に仕上げたいときは、梅干しの数を増やしましょう。



### Q5 答え A 桜切る馬鹿梅切らぬ馬鹿

庭木の選定法を言った言葉で、桜の枝は切るとそこから腐りやすくなるので切らない方が良く、梅は切り口の回復が早く、枝を切らないと無駄な枝がたくさんついてしまうので切った方がよいとされることから。

### Q6 答え C ごはんの腐敗を防ぐ

梅干しの塩分により、梅干しの周辺のごはんは腐敗しにくくなりますが、最近の梅干しは健康志向により塩分そのものが抑えられているため、その効果を過大評価しないようにしましょう。

### Q7 答え C 花梅

花梅は種類がたくさんあり、大倉山梅林にも、「紅千鳥(べにちどり)」、「緑萼梅(りよくがくばい)」、「冬至梅(とうじうばい)」、「八重寒紅(やえかんこう)」、「思いのまま」、「楊貴妃(ようきひ)」など多数あります。花も実も楽しめる「花香実(はなかみ)」という品種もあります。

実梅には、日本で最も栽培の多い「南高」、あんずに近い梅でジャムに最適な「豊後」、関東地方での栽培が多く、大倉山梅酒「梅の薫」の材料になっている「白加賀」などがあります。



## 大倉山梅酒「梅の薫」

大倉山梅酒「梅の薫」は、昭和6年に開園した「大倉山梅林」が横浜市に移管されたのを機に、平成2年度(1991年)に大倉山公園(梅林)開園60周年記念事業として「港北観光協会」が発案した名産品。評判が良かったため毎年生産を続け今日に至っています。大倉山梅林の「白加賀梅」を手もぎで収穫し、当初からの味を守っています。ヨコハマ・グッズ「横濱001」に1995年の認定から現在まで、連続して認定され続けており、第16期(2015-2016)の審査では、認定商品の中から、価値ある定番、注目したい新商品に光が当てられる「審査員特別賞」を受賞しました。

【ご購入は、「大倉山観梅会」会場内かこちらのお店で】

小泉酒店(サンクス小机店) 港北区小机町2460-1 電話:045-471-9018

岩田屋酒店(セブンイレブン大倉山店) 港北区大倉山1-30-3 電話045-542-2400

