

## ウワミズザクラ

写真はウワミズザクラ。ハイヅカ湖の周辺にはたくさん自生しています。白い小さな花がたくさん集まった穂の形で咲きますが、正真正銘のサクラ属。葉や樹皮をよく見れば納得できるでしょう。開花期は 4 月下旬なので、この号がお手もとに届くときには幼い実がふくらみ始めたころだと思います。



さてこのウワミズザクラ。植物図鑑は当然として、山菜・木の実のガイドブックにも必ず載っています。幼い実やつぼみの塩漬けは、新潟や東北では「杏仁子(アンニンゴ)」と呼ばれ、香り高い酒の肴として珍重されるそうです。つぼみや花は、塩ゆですると香りが立ち、酢の物、和えものにも良いとありますが、こちらは来年のお楽しみ。

近いうちに利用できるのは実ということになりますが、塩漬けなら 6~7 月、未熟な緑のうちに、果実酒には 8 月上旬、オレンジ色になってから摘み取りましょう。注意すべき点は、完熟にむかって黒っぽくなるにしたがい、苦みが増していくということ。果実の常識からは、ちょっとはずれていますね。あくまでも香りを楽しむもののようなのです。