

日立市のさくら

さくらは日本を代表する花であるが、日立市の市内および山林地区にはさくらの古木が多数残されており、「さくら」は市の花に指定されています。特に日立市に多くみられる「オオシマサクラ」の葉は昔から塩漬けにされ、さくら餅の葉として利用されてきました。



市の花のマーク



オオシマサクラの葉乾燥物



乾燥葉粉末

研究室から

八重さくらの花から発する香りは、benzaldehyde(28.45%)、methanol(18.18%)、farnesene(5.59%)、acetaldehyde(4.08%)、2-phenylacetaldehyde(4.70%)、nonanal(4.33%)、2-butanone(3.99%)、hexanal(2.27%)、methoxybenzene(1.49%)から構成されています。

葉の香り成分は、benzaldehyde(15.37%)、coumarin(13.73%)、methanol(9.16%)、ethyl acetate(8.71%)、linalool(4.45%)、(Z)-3-hexenol(3.23%)、(Z)-3-hexenyl acetate(3.06%)、2-phenylacetaldehyde(2.25%)などの特徴ある芳香成分です。しかし、葉には青梅と同じアミグダリンという青酸配糖体が含まれており、生で食べるには不向きです。生の葉の香りからも青酸(hydrocyanic acid)が4.02%検出されました。加工工程で青酸を除去すれば利用が可能です。研究室では、青酸がほとんど含まれない乾燥葉粉末を作り、さくらの香り芳しいうどんを作りました。

