

# さくらにまつわる歌

はなやかなさくらの花、散りゆく花びらに対する気持ちなど、さくらを題材にした歌は、昔から多くの人によまれていました。

## 平安時代からよまれていた和歌

さくらを見て楽しむようになってきた平安時代（→7ページ）、たくさんの和歌がよまれています。『万葉集』や『古今和歌集』など、さまざまな歌集にさくらが出てきます。そのなかには、散っていくさくらのすがたにさびしさを重ねた歌が数多くあります。



さくらを題材にした和歌は、百人一首でもとりあげられている。

花の色は 移りにけりな 徒に  
我が身世にふる ながめせしまに

作者 小野小町 出典『古今和歌集』

**意味**  
さくらの花は、すっかり色あせてしまいました。長い雨がふっているあいだに。そして、わたしの身も老いてしまいました。わたしがもの思いにふけて月日をすごすうちに。

久方の 光のどけき 春の日に  
しづごころなく 花の散るらむ

作者 紀友則 出典『古今和歌集』

**意味**  
風のなく、おだやかな春の日に、なぜさくらの花はあわただしく散ってしまうのでしょうか。



## 季語を用いた俳句

俳句は、和歌よりも後に発展した詩です。和歌より文字数が少なく、季語を使うのがとくちょうです。季語とは、その季節の感じを表すため、定められた言葉です。

さくらを表す、もしくはさくらにかかわる季語はたくさんあります。また、「花」という季語は、それだけでさくらを指します。それほど、さくらは、日本人にとって身近な花なのです。

12ページから19ページでしようかいしたさくらにまつわる言葉の多くは、季語として使われています。

古への 奈良の都の 八重ざくら  
今日九重に 匂ひぬるかな

作者 伊勢大輔 出典『詞花和歌集』

**意味**  
かつて、奈良の都でさいた八重桜が、今日は、宮中でひとときわ美しくさきほこっています。



さまざまの  
こと思ひ出す さくらかな

作者 松尾芭蕉 季語 さくら

**意味**  
このさくらをながめっていると、いろいろな昔のことを思い出します。



ながおとて 花にもいたし  
くびの骨

作者 西山宗因 季語 花

**意味**  
さくらの花にずっと見とれて上を見えたら、首のほねがいたくなってしまいました。

# さくらを使った食べ物

さくらは、見て楽しむだけでなく、食べることもできます。とくに和がしは、見た目の美しさ、かおり、味など、いろいろな楽しみ方があります。

## さくらの葉でくるまれた和がし

「桜もち」は、さくらを材料にしてつくられた身近な和がしのひとつで、花見が世間に広まった江戸時代（→8ページ）に生まれたといわれています。

桜もちは関東風、関西風に分かれていますが、どちらも塩づけにしたオオシマザクラ（→1巻）の葉でくるとみえます。葉を塩につけることで、あのどくどくのかおりが生まれます。さくらのなかで、オオシマザクラは、かおりの成分がとくに強いので、桜もちの材料として使われています。



桜もち  
(関東風)  
焼いた小麦粉であんをつつみ、さくらの葉でくるむ。



桜もち  
(関西風)  
もち米を材料にした生地であるをつつみ、さくらの葉でくるむ。



オオシマザクラの畑。わかくて、やわらかい葉を使う。

さくらの葉の塩づけ。およそ半年から1年後に完成する。



## さくらをモチーフにした和がし

さくらを材料に使ってはいませんが、形や色をさくらの花に似せた和がしは、見た目が美しく、春を感じさせてくれます。春になると、いろいろなお店で見られるので、さがしてみましょ。



らくがん

## さくらを使ったいろいろな食べ物

さくらのかおりや味を楽しむ食べ物は、ほかにもたくさんある。



さくらの花の塩づけ  
八重ざき（→1巻）のさくらの花を塩につける。和がしにのせたり、お湯に入れたりする。



桜湯  
塩づけのさくらの花をお湯にうかべた飲み物で、えんぎがよいとされている。



さくらの花の塩づけ



桜まんじゅう  
さくらの花の塩づけを生地に練りこんだり、まんじゅうの上のせたりして食べる。



桜ジャム  
さくらの花を入れたジャム。

©2020 株式会社たかはたファーム

## さくらのチップで食材をいぶす

チップとは、食材をけむりでいぶすため、木を細かく削いだものです。さくらのチップを使っていぶすと、かおりの高いくんせいをつくることができます。



さくらのチップ

なべなどの底にチップを置き、弱火で魚や肉などをいぶす。

# さくらでそめる

植物を煮たものでぬのや糸をそめる草木ぞめは、縄文時代のいせきで見つかるほど昔から伝わる、色をそめる方法です。

## えだでそめる

さくらのえだからせん料(さくらのえだからつくった色をそめるもと)をつくり、ぬのや糸をそめます。茶色のえだからは想像できないような、まるでぬのに花がさいたような美しいピンク色にそまります。いろいろなそめ方がありますが、そのうちのひとつを見ていきましょう。



どちらもさくらのえだでそめたふろしき。同じさくらの木でも、使ったさくらのえだや、せん料を煮出した回数がちがいで、色が変わる。

## せん料をつくる

花をさかせる前の2月ごろのえだを使ってせん料をつくる。えだの色からは想像できないようなあざやかなピンク色のせん料がとりだせる。

草木ぞめに使うために切ったさくらのえだ。



①きれいにあらったえだの皮をけずり、なべに入れて煮出す。



②煮出した後。煮出す回数を変えると、せん料の色が変わる。

## ぬのや糸をそめる

むらが出ないようにお湯で糸やぬのをあらってからそめる。



①そめるぬのや糸をせん料につけて、煮る。とちゅうで色が落ちないようにするための液(灰などをとがした水)にひたす。



②色が出なくなるまで、よく水であらい、干せば完成。

## 花や葉でそめる

さくらの花や葉でも、ぬのや糸を美しくそめることができます。ここでは、紅葉した葉でのそめ方をしょうかいします。

## 葉でそめる

紅葉した葉を水にひたしてとりだしたせん料でそめる。



真っ赤に紅葉したさくらの葉を使ってそめる。



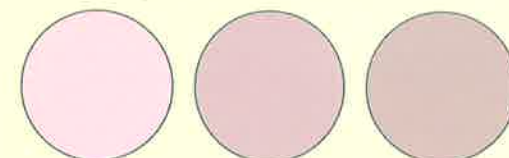
①ぬのや糸をせん料によくひたして煮ぞめする。



②そめ上がったスカーフ。落葉にいた、少し茶色がかった色になる。

## 「さくら」のつく色の名前

昔から伝わる日本の色の名前には、「さくら」がつく名前があります。同じピンク色でも、それぞれ、わずかな色がちがいが表されています。



桜色

灰桜

桜ねず

※ここで表している色は、おおよそのものです。