

〈井上病院 理念〉
医療を通じ 地域の方へ
安心を提供すること

絶え間ない質の改善を行うこと

自分や自分の家族が受けたい
医療を行うこと

働きがいのある
明るい職場をつくること

春になったとはいえ、まだまだ寒さの名残が感じられる時期ですが、皆様いかがお過ごしでしょうか。

春といえばすぐに思いつくのは...「桜」ですね。日本で「桜」というと、“ソメイヨシノ”を意味することが多く、桜の開花期を知らせる「桜前線」の基準にもなっているほど、桜の中で知名度が高い桜です。そんな“ソメイヨシノ”ってどんな桜か、ご存知ですか？



「ソメイヨシノ」という桜は、江戸時代末期から明治初期にかけての間に、染井村（現在の東京都豊島区駒込）の植木職人が品種改良をして作られた桜とされています。作出された当時は、桜が有名な吉野山（奈良県吉野郡吉野町）にちなんで、「吉野桜（ヨシノザクラ）」と呼ばれていました。しかし、吉野に植えられているのは山桜という別種であることや、染井村が起源であることから「染井吉野（ソメイヨシノ）」と名付けられました。



ソメイヨシノ クローン

“ソメイヨシノ”は「オオシマザクラ」と「エドヒガン」から品種改良された交雑種で、その寿命は約60年とされています。全国の桜の約8割を占めるソメイヨシノですが、実はそのすべてが1本、あるいはごく少数の桜から作られたクローンだということをご存知ですか？もともとは同じ原木だったものを接ぎ木や挿し木で増やしていったため、開花時期になると一斉に咲き、そして一斉に散るのだそうです。

日本の「桜前線」の標本木に多く指定されている“ソメイヨシノ”ですが、皆様も、気象庁の観測員が桜を観測し「開花！」と言っている様子が報道されているのをテレビ等で観たことがあるのではないのでしょうか。標本木は一か所だけではなく、全国各地約100ヶ所の气象台や測定所で観測しており、構内に標本木がないときは付近のものを標本木に指定しているそうです。

また、そもそも“ソメイヨシノ”が咲かない沖縄・奄美地方では“ヒカンザクラ”北海道の北東部では“エゾヤマザクラ”や“チシマザクラ”を観測するそうです。そんな「桜前線」は全国各地の桜の開花予想日を結んだ線のことで、天気図の前線のような線になることから「桜前線」と呼ばれています。

気象庁が発表するものと思われがちですが、実は少し違い、気象庁では「桜前線」という用語は使わず、「さくらの開花日の等期日線」といいます。その気象庁が毎年「桜の開花予想」を発表していたものを、1967年（昭和42年）頃から、マスメディアにおいて「桜前線」と呼ぶようになり、定着したとされる造語なのです。



そんな桜の楽しみ方として最もポピュラーなのは「お花見」ですね。では、なぜ日本人は「お花見」をするようになったのでしょうか？「お花見」は、もともと奈良時代の貴族行事が起源だと言われています。しかし、その当時は桜よりも梅の方が人気があったそうです。梅より桜が有名になったのは、遣唐使が廃止になった平安時代頃からと言われています。江戸時代に入ると、貴族の間で行われていた「お花見」と農民の間で行われていた「お花見」が融合して、現在の「お花見」スタイルが定着していきました。庶民にも浸透したのは、当時の将軍だった徳川吉宗が、庶民にも娯楽を与えようと各地に桜を植え「お花見」を推奨したことから、「お花見」が全国的に一気に広まったのです。

毎年楽しみにしている方も多い「お花見」ですが、その楽しみ方も中身を少し変えてみるだけで、ひと味違う「お花見」となるのではないのでしょうか。そんな皆様へ、楽しむヒントを少しだけご紹介いたします。

いつ??

- 開花時期
たおやかな咲き始め
華やく満開、桜吹雪の舞う散り際
- 時間帯
静寂に包まれた朝
賑やかな昼間

どこで??

- 距離
近場ですませる
少し遠出をする、旅に出る
- 場所
有名な名所、秘密の穴場
行き当たりばったり

誰と??

- 家族と
手作りのお弁当でピクニック
- 友人と
女子会、パーティー、BBQ
- 恋人と
歩きながらデート、レストラン
- ひとりで
ゆったり楽しめる、場所取りが楽

どんな風に??

- 状況
宴会メイン、散策メイン、ドライブメイン
ボートや船に乗る
- その他
写真撮影をしたい、絵を描きたい、
音楽を聴きたい
- 飲食
本格的な宴会、軽く食事、お茶程度、飲食無し

昔から花見のお供として親しまれてきた「三食団子」は「花見団子」とも呼ばれています。実はこの「三食団子」は豊田秀吉が開催した「醍醐の花見」で全国各地から甘味を集めて、皆に振舞ったのが始まりだとされています。それぞれに意味があり、「白は雪の色で「冬の名残」を、ピンクは桜の色で「春のよろこび」を、緑はヨモギの色で「夏のきざし」を表現している」、「桜の花を表している」、「秋を意味する色がないため「飽き来ない」という意味」などと言われているそうです。また、その他にも「桜餅」や「桜の葉の塩漬け」、「桜の花の塩漬け」、「桜湯」、「さくらんぼ」、「花見弁当」なども桜にちなんだ食べ物ですね。「花より団子」とはよく言いますが、内からも外からも桜を感じてみてはいかがでしょうか。

今年は暖冬の影響で九州南部は例年よりも開花が遅い可能性があるそうですね。満開の桜の花を仰ぎながら酌み交わすお酒は日本人にとって最高の楽しみ方の一つです。暖かくなってきた春の風を頬に感じながら、桜の淡い香りを嗅ぐことのできるしあわせをまた次の年も迎えるために、モラルと節度を持って、この日本の風物詩である春のお花見を楽しんで頂ければと思います。

