



グループ通信



発行／ふれディアグループ本部 編集部
〒351-0022 埼玉県朝霞市東弁財1-3-4
朝霞台駅前ビル8F

全国相談窓口 ☎0120-116-017

こんにちは、ふれディア通信編集部です。まだまだ寒い日もありますが、いよいよ春がやって来ます。3月になると早いところでは桜が開花しはじめますね。近年は季節の先取りなのか、店頭などでは年明けから桜のグッズやお菓子を見かけるようになりました。日本人には特に身近な花である桜ですが、次のような疑問を感じた経験はないでしょうか？ それは、「桜の花は香りがしないのに桜もちや桜のお茶の独特の香りはなんなのだろう？」という疑問。もともと桜はバラ科の植物です。バラとは印象が違いますし、ちょっと意外かもしれません。そして、バラの花は強い香りをはなちますが、桜はそうではないですよ。中にはわずかに香りを漂わせる品種の桜もありますが、桜もちなどはその香りを再現した訳ではありません。実は、桜の香りの正体は桜の花びらや葉っぱです。桜の花びらや葉っぱは、塩漬けにすると細胞が化学変化を起こして、あの独特の香りの成分が生成されるそうです。桜のお茶は、主に桜の花が塩漬けにされていますが、実はあの姿こそ桜の香りの秘密なのです！ お菓子のトッピングしてある桜が塩のきいた味がするのは、きちんとした理由があったのです。なお、桜のお菓子などに使われているのはソメイヨシノではなく、オオシマザクラという品種です。香っているのはクマリンと呼ばれる成分で、塩漬けのほか、葉っぱが枯れた時にも匂いを発するそうです。その枯れ葉にもまた、植物らしい秘密があるんですよ。クマリンには毒性があり、桜の葉が木の周りに散った時に、その毒性でもって木を守っているのだとか。確かに桜の木の根元に、雑草などの他の植物が生えているのは見たことはないかも…と、気づいた方もいるのではないのでしょうか？ 毒と聞くとちょっと怖いですし、「塩漬けにされた桜もちの葉っぱは食べていいのだろうか？」という疑問も出てくるでしょう。実際、桜もちの葉っぱは、食べる派と食べない派に分かれるようですが、毒の心配はご無用です。桜もちの葉っぱは食用なので食べても問題はないようなのでご安心ください。新年度に向けて、何かとバタバタして落ち着かないこの時期。桜を目で楽しむだけでなく、桜の香りに癒されながら、ひと息休憩を入れてみてくださいね。ふれディア通信編集部

平成の重大ニュース プレイバック！

平成6年（1994年）には何があった！？



おおたにしょうへい
大谷翔平選手の活躍が世界を驚かせている昨今ですが、“史上最高の日本人メジャーリーガー”と呼ばれたイチロー選手の才能が日本で爆発したのが平成6年でした。当時20歳のイチロー選手は、1シーズン130試合で210本の安打を放ち、日本記録を達成しました。ノーヒットだった試合はたった13試合だけというから驚きです！ また、同年に颯爽と宇宙に飛び立ったのが向井千秋さんです。向井さんは宇宙に約2週間滞在した、日本人初の女性宇宙飛行士となりました。そして、空に飛び立つといえば、関西国際空港が開港したのもこの年でした。

世界初となる完全な人工島の海上空港で、大胆な吹き抜けが印象的なデザインはイタリアの有名建築家、レンゾ・ピアノ氏によるものです。



その他のニュース

大江健三郎氏がノーベル文学賞受賞／フジテレビの朝の情報番組「めざましテレビ」放送開始／ゲーム機「プレイステーション」や「セガサターン」の登場