



日産合成工業株式会社 メールマガジン

2023・4 第191号



### 目黒川の桜 と 後を継ぐもの

東京都内の目黒川は約4kmにわたり約800本の桜並木が広がる、全国でも人気のお花見スポットです。中目黒駅から池尻大橋へ向かう目黒川沿いでは、桜の見事な枝っぷりと咲き誇る花びらが壮観です。3年間我慢し続けた新型コロナによる自粛もようやく緩和され、今年はようやく盛大な花見ができるぞと意気込んでいたのですが、東京では統計開始以来もっとも早い開花日（3月14日）となり、満開も3月22日と早かったうえに、満



開後に雨天が続いたり、WBCの準決勝や決勝戦と被ったりで、いつの間にかお花見シーズンが終わっていたのが悔やまれます。

さて、桜といえば「ソメイヨシノ」ですが、ソメイヨシノは江戸時代、現在の東京都豊島区駒込にあった染井村の植木屋が「吉野桜」として販売したのが始まりだそうです。公益財団法人「日本花の会」が、1962年の創設以降、200万本を超すソメイヨシノの苗木を各地に提供

してきたことで、全国に桜の名所が誕生しました。また、1912年には東京の市長であった尾崎行雄氏が、友好の気持ちとしてアメリカのワシントンに桜の苗木 約6,000本を贈っており、今でも「ワシントンの桜祭り」として愛されているそうです。ちなみに、桜の花言葉は「精神の美」「清純」「高貴」であり、日本人の品格を表すとされます。また、ワシントンから返礼として贈られた「ハナミズキ」の花言葉は、「返礼」「永続性」「想いを受け取ってください」とのことです。

一方、ソメイヨシノは「てんぐ巣病」にかかりやすく、寿命は60年程度と言われており、1960年代から盛んに植えられた苗木は2020年前後からその寿命を迎え始めています。そのため、病気にかかりにくく、ソメイヨシノと開花時期や色合いも似ていて遜色がないという「ジンダイアケボノ」と「コマツオトメ」の2品種への植え替えが近年推奨されており、これら後継品種への世代交代が進んでいるそうです。確かに桜並木などで植え替え作業を目にしますので、ソメイヨシノだと思っていたら、実は後継品種だったということもあり得そうです。靖国神社の開花標本木もソメイヨシノですが、これも数年後には後継品種に代わるのでしょうか。

### サクラ と 日本人らしさ

「和食検定」公式サイトによると、桜にちなんだ和食として「桜餅」「桜湯」「桜鍋」「桜煮」が挙げられています。「桜餅」は桜の葉に包まれたお菓子、「桜湯」は八重桜の花の塩漬けにお湯を注いだものですので、実際の桜を食材として活用したものになります。一方、「桜鍋（馬肉のすき焼き）」と「桜煮（蛸の煮物）」は、桜を連想させる色味から名付けられているとされます。桜肉（馬肉）に関しては、獣肉を食べることが禁じら

れていた江戸時代に、猪の肉を「牡丹（ぼたん）」、鹿の肉を「紅葉（もみじ）」と呼んでいたように、馬肉にも植物の名前をつけようとしたことが基本としてあり、そこに「桜」が選ばれた理由として、切った時の肉の鮮やかな桜色が関連付けられたと考えられるとのこと（語源由来辞典より）。季節への感受性が高い、日本人らしい命名ですね。

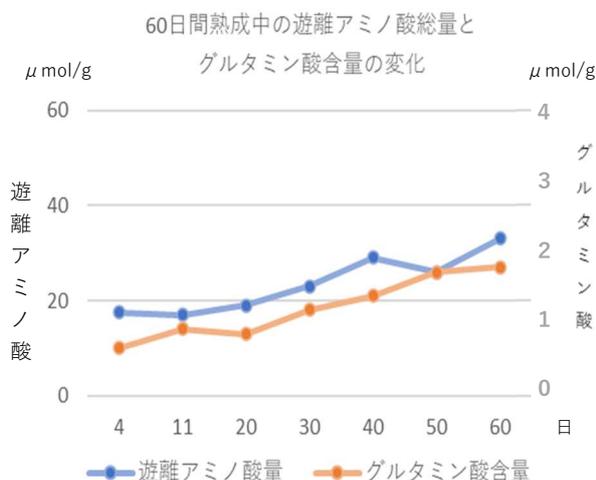
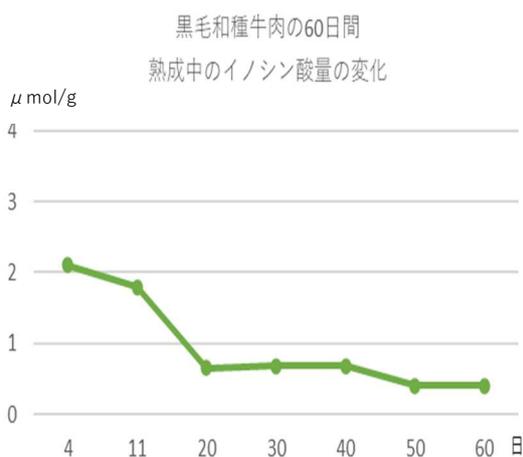
さて、ニッサンメールマガジン第191号をお届けします。（〇）

## 牛肉のおいしさについて

私も含めてですが、“魚の刺身は、より新鮮な方がおいしい”という印象をお持ちの方が多くかと思えます。しかし実際には、新鮮＝最も美味しい頃合いというわけではありません。一般的に生物は死後、死→死後硬直（ATPの枯渇による筋肉の持続的な収縮）→解硬（酵素による収縮していた筋原線維の破壊による弛緩）→軟化→腐敗という過程を経ていきます。この変化のうち、解硬の状態は、うま味成分が含まれ、刺身の食感もよく、美味しく食べられる時期と言われています。これは食肉の場合も同様で、一般に屠畜後、解硬まで“熟成”という工程を経てから私たちの食卓に並びます。ということで今回は、牛肉を美味しくする“熟成”に関連する情報をいくつかご紹介します。

牛肉の美味しさを感じる条件として、物理的な要素である「食感（肉の柔らかさ等）」と、化学的な要素である「味・香り・風味」が非常に重要になりますが、“熟成”の工程は、その双方に影響を与えます。一般に屠畜後の肉は酸味が強く、死後硬直によって筋肉が固まり、食感は固くなりますが、熟成する事でカルシウムイオン、タンパク質分解酵素（プロテアーゼ）、イノシン酸の働きにより、硬直している筋肉中の筋原線維が破壊され、構造が弱くなることで肉質が柔らかくなります。また、その際にプロテアーゼが食肉タンパクを分解し、うま味成分となるアミノ酸や、うま味を増強するペプチドを生成するため、味・香り・風味も向上します。

熟成には、温度のみを調整し湿度は調整しない“ウェットエイジング”、乾燥状態で熟成させる“ドライエイジング”、日本古来から伝わる“枯らし熟成”などがあります。一般的な熟成期間は2～3週間とされますが、黒毛和種のロース肉を対象として、60日間熟成させた場合のイノシン酸の変化、遊離アミノ酸量、グルタミン酸量の変化、酵素活性（アミノペプチターゼC）の変化を調査したものがありません（下図、2017 飯田一部改変）。



これによると、うま味物質であるイノシン酸が熟成期間中に徐々に低下していく一方で、遊離アミノ酸総量と、うま味を呈するグルタミン酸含量が増加していくことで、イノシン酸量とグルタミン酸量のバランスが最適となり、それを数値化した“うま味強度値”は、40日目で高値を示したということです。

今回は熟成に絞った話になりましたが、脂肪交雑や脂肪酸組成によっても食感や味・香り・風味に大いに影響を与えます。昨今は、健康志向や食の多様化もあり、霜降り以外にも赤身肉など様々な特徴を持った牛肉を目にする機会が増えてきており、一消費者として今後の食肉に関する技術の発展が楽しみです。(T)

## お知らせ

### 酪農・豆知識（第133号）の概要および URL

牛の子宮捻転は難産の原因の一つであり、発見や治療の遅れにより胎子の死亡や母牛の予後不良につながります。近年、難産における子宮捻転の割合が高まっていることから、酪農・豆知識では3回にわたり、乳牛における子宮捻転の発症メカニズムを整理し、その発生要因や予防策ならびに整備にあたっての注意点について紹介しています。第133号（令和5年4月号）では、牛の子宮捻転の病態と症状、治療方法やその注意点について解説します

「酪農・豆知識」は、[当社のウェブサイト](#)のトップページにある「技術情報」をクリックし、「酪農・豆知識」のページに入るとご覧になれます。ぜひご利用ください。

### 印刷用の PDF ファイル

印刷用に PDF ファイルを添付しました。PDF ファイルをご利用いただくためには、Adobe Reader が必要です。お持ちでない場合、[こちらからダウンロードし、インストールしてご利用ください。](#)

### メールマガジンへの登録・ご質問等

メールマガジンの配信の停止や登録内容の変更、お問い合わせ、ご意見・ご要望等々は[当社のウェブサイト](#)のトップページにある「お問い合わせ」のページをご利用ください。

### アドレス変更をお忘れなく

人事異動、転退職等でメールアドレスが変更になった場合で、引き続き日産合成工業株式会社のメールマガジンの配信を希望される方は、旧アドレスと新アドレス及び新所属等を[当社のウェブサイト](#)のトップページにある「お問い合わせ」のページを利用してお知らせください。配信できなくなったアドレスは、メーリングリストから自動的に削除しておりますので、よろしくお願いします。

### QRコード

QRコードから、[当社のウェブサイト](#)のトップページにアクセスできます。

