

# アジサイの水揚げ

『アジサイの水揚げは難しい』とよく耳にします。

どうしたらアジサイの水は揚がるの?? 今回も匠のお花屋さんに聞いてみました!

切り口を焼く、湯上げする、叩く、ミョウバンにつける、などお花屋さんによって方法は様々。

どれがいちばん良い方法なのでしょう…

匠のお花屋さんから伺った水揚げ方法は次のとおりです。

## 『 焼く 』

水に濡らした新聞紙で葉や花が付いている部分を巻き、切り口を炭化するまで焼く。

その後すぐに水に浸ける。水が揚がったら炭化した部分は切り戻す。



## 『 湯揚げ 』

新聞紙で葉や花が付いている部分を巻き、20~30秒ほど熱湯につける。

その後すぐに水に浸ける。水が揚がったら熱湯で変色した部分を切り戻す。



## 『 叩く 』

切り口を金槌などで叩く。このとき粉々に叩き潰すのではなく、繊維をほぐすイメージで。

水が揚がったら叩いた部分を取り除く。



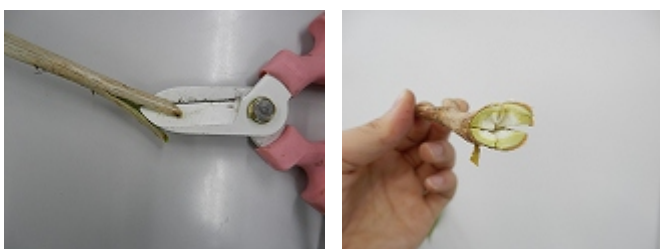
### 『 中綿を取り除く 』

鋭いナイフなどで切り口を斜めに切り、中綿を取り除く。



### 『 割る 』

鋏で十字に割るように切り目を入れる。



### 『 みょうばん 』

切り口全体にミョウバンを擦り付け、そのまま水に浸ける。



### 『 水揚げ促進剤 』

切り口を薬剤にひたす。(各社の水揚げ促進剤の使い方をご覧ください。)

そのまま水に浸ける。

また、これらの方法を組み合わせて行っている匠もいらっしゃいました。

花もちの豆知識ではこれらの水揚げ方法を参考にアジサイの水揚げ方法について実験比較してみました！

## 実験結果



それぞれの水揚げ方法を実施したアジサイを『水のみ』と『フラワーフード使用』の二区分に分け、水揚げ・花もちの様子を観察しました。

また、水揚げの方法による差が明確になるよう、購入後丸1日、箱に入れたまま水に浸けずに保管し、水が下がり花首に力なく、くたっとしたアジサイで実験を実施しました。



水揚げ前



水揚げ後

結果、水揚げ方法によって差はなく、全て水がしっかり揚がりました。

※『叩く』による水揚げ方法でミョウバンと水揚げ促進剤を使ってないもののみ1日後に萎れているものがありましたが切り戻し作業のみで再び水が揚がりました。

水のみは『中綿を取り除く』『湯揚げ』以外は平均して8日目で水が下がり萎れるものが出始めました。特に『割る』は試験終了日までに全てに萎れが見られました。

フラワーフード利用のものは9日目に『叩く』で1輪萎れが見られましたが、それ以外は実験が終了した11日目でもガク先端の褐色変色が見られるものもありましたが、水揚げはありませんでした。

## まとめ

今回の実験では、どの水揚げ方法でもアジサイの水揚げは可能でしたが、『叩く』はいけ水が汚れ易く、抗菌効果のあるものと併用すると水下がりや防げるようです。

また、フラワーフードの利用により水下がりやを防ぎ、花もちを長くすることができました。

匠のお花屋さんたちに枝物全般の水揚げ方法についてもお尋ねしたのですが、皆さん口を揃えて同じことを仰っていました。それは「水揚げの良い生産者さんの商品以外は使わない」ということ。

つまりすぐに水が下がってしまう生産者さんの品物は手を尽くしても水が上がらないので買わない、ということなのです。

それだけ産地さんでの前処理が大事だということですね。

産地での適切な前処理、お花屋さんでの確実な水揚げ、その後フラワーフードの入った水にいけることで花もちや格段に良くなるようです。是非お試しください。



株式会社 大田花き  
品質カイゼン室