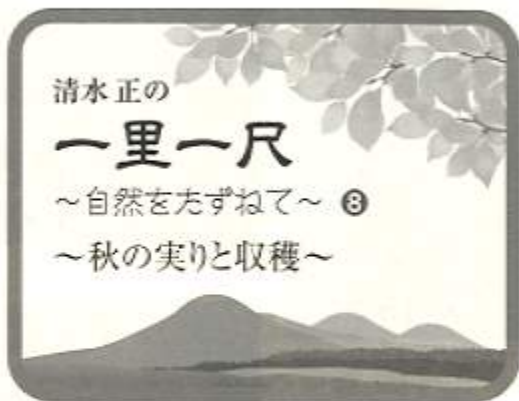


清水 正の

一里一尺

～自然をたずねて～ ⑧

～秋の実りと収穫～



夏も終わりにちかづく頃、多くの植物の実が青く実り膨らみ出します。早くに花が咲いた植物は少し色づき始めています。まさしく実りの秋です。(本当は花の時期によつて初夏から夏に実をつけるものもあるのですが)

猿には勝てません

今年も安曇川の山小屋の前のアケビに一〇個ほどの実ができました。初夏に二、三程の実を付けた頃から「早く大きくなれ」「早く色づけよ」と励ましながら見続けていました。九月の末に行くときすっかり大きくなりほんのりと緑から紫に変わりつつありました。心の中で、私が何かしたわけではないのですが「やったー」と快哉しました。一週間後に楽しみに出かけると、何と一個だけがぼっくり開いてぶら下がっていて後はみんな消えていました。アケビ蔓の下を見ると皮のかけらが散らかっています。それに蔓を引っ張ったのか、木の枝が折れていました。残った一個は向きを変えると中身は食べられた後で空っぽ。これは猿の仕業です。この野郎と思うものの、これは仕方ありません。彼らも生きるために必

死です。それに毎日見回っているのですから。アケビの実はまだ何処かで見つけるとしても、腹が立つのは折られた木です。私が大事にしていたキンキマメザクラの主幹部分を折ってしまったのです。

アケビを食す

この頃はスーパーや道の駅でもよく見かけるようになったアケビの実ですが、自生のものと違って皮が綺麗ですね。でも今年は台風も少なかったせいか葉摘れがなく無傷状態の綺麗なアケビが山野でとれていました。裂開した実の中にはくず餅の様なゼリー状の物質に包まれた黒い種が一杯詰まっています。これを口にはおぼって味わいます。そして種をはき出します。甘くて美味しいのですが、思いの外食べられるところはまだありません。これだけのためにアケビを採るのはもったいないです。



アケビの皮を刻んだ物と
ブナシメジ



豚肉とアケビの皮、
シメジの味噌風味炒め



アケビの実



アケビの雄花と雌花



ミツバアケビの雌花

ね。聞けば東北の方では実ではなく皮こそ料理に使うそうです。アケビの皮に挽肉を詰めて焼く、皮を細く切つてきのこ豚肉と味噌で炒めると立派な山菜料理になります。ちよつとはろ苦いのが季節の味です。

アケビの仲間には三種類あります。アケビ、ミツバアケビ、ムベです。ムベは常緑で実はわれません。俗に言うアケビは五枚の小葉を持つものと三枚の小葉を持つミツバアケビがあり、花は色が違うのですぐにわか

りますが、実について言えばほとんどかわりません。

木の実でジャムづくり

今年には実なりがいいのか、ナツハゼ(ツツジ科)もたわわに実をつけてくれました。まるでブルーベリーを小型にしたような黒紫色の実をつけます。これも地方名があつて、以前観察会に参加して頂いた綾部出身の女性が「ててまる」と呼んでおられました。何だかおかしみを持った可愛い名前なので、すぐに覚えてしまいました。ナツハゼは鳥にも猿にもやられずしつかり残っていました。これ幸いと房をしごきながら実を集めると手から漏れてはろぼろと落ちます、指はつぶれた実で紫色に染まります。そこそこの数が集まったのでやめることにしました。この実は酸味が強い分ジャムにすると美味しいです。面倒ですが楽しみが増えま



ナツハゼの実

もジャムなどによくされています。八方尾根や樽池自然園などに行ったときによく見かけますが、まだ口にすることはありませんのでナツハゼとの比較は出来ません。

食えることから

見えてくる植物の世界

人が自然と接するとき、実やきのこを見つけたら必ずと言っていいほど「これは食べられますか」と聞かれます。これは決して卑しいことで

した。高山植物に日本のブルーベリーと呼ばれるクロマメノキがあり。こちらの方

は素晴らしいことですね。興味関心が高く、こうした興味関心、果ては好奇心が多くの栽培種を作り出した。食生活を豊かにしてきたのだと思います。基本的に毒でなければどれも食べられるのですが、美味しいかまずいかですね。まずいものは食べませんからあまり「食べられる」とは言いません。こうした興味関心から植物への関心が深まり、植物や自然を見る目の間口が広がっていきます。蛇足ですが、自然のものを食するには食べられるものを覚えるより毒の物をしっかりと覚えましょう。

それが安全なことにつながります。

サルナシはキユウイの原種

ついこの間（一〇月五日）朽木の麻生から横谷を通り今津線川に抜ける林道を車で走りました。この林道は以前に間違っただけで、珍しい樹木がずいぶんあったので気に

なっていた場所です。そこでサルナシを見かけました。早速に停車して蔓を丹念に観察しました。



サルナシの実

高い所に沢山の実がなっていました。蔓を引っ張ってたぐり寄せわすかですが収穫しました。まだ青く硬いので持ち帰って過熟中です。この実を横に輪切りにするとキユウイとそっくりです。良くキユウイの原種と言われます。熟すると実に甘くなんはでも口に入れたくなります。私が手稲町（現札幌市手稲区）で過ごした子ども時代、むこうではコクワと呼んでいました。学校帰りなどで



ニホンスズランの花

見つけて
はみんな
で食べた
りしまし
た。その
頃は札幌
もまだ人
口六〇万
人台で、
手稲には

自然がいっぱいでした。小学校のグラウンドの縁にはニホンハツカが群生し、川辺にたわわに実をつけたヤマブドウがなっていたり、道端にスズランの花が咲き乱れる等、今では考えられない光景がありました。サルナシとはそんな時代からのおつきあいです。サルナシは果実酒としても実からでるほんのり甘い味が最高です。

三つの赤い実 くアオハダ・ ウメモドキ・サルトリイバラ

少し食から離れましょう。緑の木々になって、いる赤い実は際だつて美しく目立ちます。特に明るい緑の葉を付けるアオハダは、その葉をバツクに真紅の実は鮮やかです。遠くからでもよく目立ちます。ウメモドキの朱紅色の実はかたまつてつくので、青空がバツクなどにあれば最高の被写体です。食ではなく装飾として喜ばれるのがサルトリイバラ（別名サンキライ）です。この実は先の二つと違いパチンコ球位と大きく、ほんほりのように数個集まつて付くので迫力があります。さらに水分が少ないので飾っておいても一年ぐらいいは赤色が残りしなびないのが好評面につなが



アオハダの実



サルトリイバラの実

ります。また関西あたりではこの葉を粕餅の葉の代わりに使っていっぱら餅にしたことで身近に感じる人も多いようです。我が家でも沢山実の付いたサルトリイバラを見つけては秋に収穫します。初夏から見つけておくのですが、そのかなりが虫にやられたり、動物に食われて使えないものにならないことがあります。取りあえず最上のものを採って採取します。結構きついトゲが付いているので手や腕にひっかかり傷が出来ます。さす



池畔に育つ実をつけたウメモドキ

が「猿捕りいばら」です。猿はこの実が好きで、採取したものをしばらく置いておいたら、すっかり実だけ食われたことがありました。これでは猿を捕るのではなく「猿に採られるいばら」です。そんなこんなで集めたサルトリイバラを巻いて輪にしたり、そのまま形良く剪定したりして壁に飾り付けます。また実だけを採ってリースに飾ったりもします。(DIYショップや道の駅など

で結構高い値段で売ったりしています。何でも売るのでね)

この三種はいずれも雄木と雌木があるの、見つけたからといって全て実が付いているわけではありませぬ。植物には雌雄別株というものが結構あります。これは進化の過程で獲得した自家受精による近親交配を避けるというしくみの一つです。どれもそんなに奥深い山に行かなくても近隣の低山に行けば手軽に見ることが出来ます。ウメモドキは池の端などや湿地などの水分の多い場所に目立ちます。先日、山城地域で池の周囲にウメモドキが幾本も生育し実をつけていました。これだけまとまってあるのはあまり見たことがなかったの、思わずシャッターを切りました。

種蒔く動物、植物の知恵

秋から冬にかけては他にもガマズ

ミ、ナナカマド、ナンテン、カナメモチ、カナクギノキ、クコ、ヒヨドリジョウゴ等々の赤い実が沢山実ります。これらの実は冬に虫がいなくなったりして餌が少なくなった鳥たちや小動物の格好の餌となります。そしてこれらの動物たちが動き回り、あちらこちらに糞をすることで、植物の分布域が広がります。赤い色は植物が種を動物に運んでもらうための広告塔のようなものだったのですね。でも動物のお腹に入った実の中の種は消化されてしまわないのでしょうか。人間がブドウやスイカの種を食べてもあの強酸の胃液で消化されることなく糞に混じって排出されます。植物の種はすごい物質でコーティングされています。自然にすごい物を生産する力があることに驚きます。