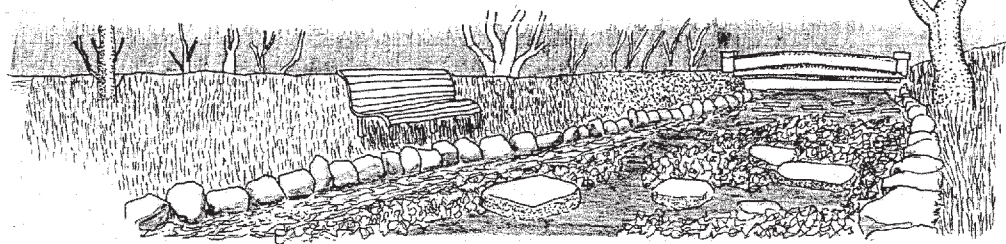


はり ま たん けん
播 磨 探 検

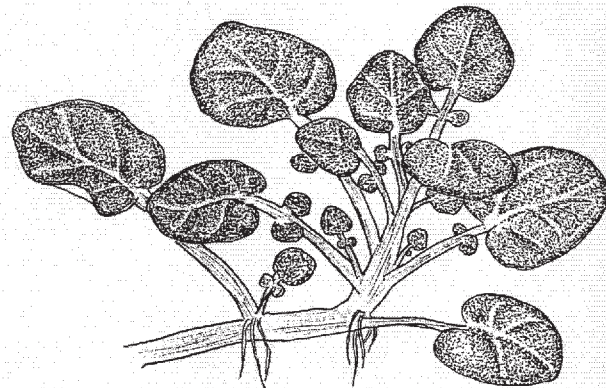
2017.4.18
272号
えん 赤松弘一



明石公園北部
クレソン群落の
ある水辺

明石公園北部の水路でシジミを採取していた時、浅瀬に鮮やかな黄緑色の植物が多数群落をつくっていた。「これは食べられるのだ。」別に誰も聞いてはいないが、私は静かに語った。それはクレソンの群落だった。一時住んでいた六甲山麓では、芦屋川などの清流にはたくさん見られた。久しく訪ねていないが今もあるだろうか。

クレソンはオランダガラシとも呼ばれるが、オランダから来た辛味のある菜ということだろう。明治の初め、文明開化の頃に日本にやってきた外国人が、自分たちの食用野菜として持ち込んだものが各地に広がっていったものらしい。原産地はヨーロッパで、浅い水路や湿地に生育するが、繁殖力が強く、周囲の植物を圧倒して周辺を覆ってしまう。クレソンはアブラナ科の植物で、この仲間にはダイコンやカラシナなどがあり、辛味の成分を含むのも共通している。春には白い花を咲かせる。明石公園で見つけたものは、葉が丸く、図鑑に記載されているものとは形がやや異なっているが、これは生育状況などによる変化だろうか。



クレソン (アブラナ科)

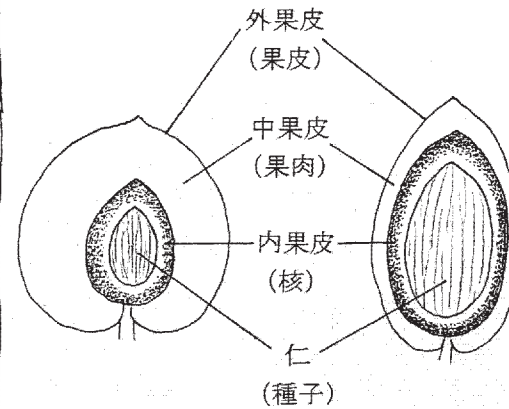
学名 *Nasturtium officinale* 英名 Watercress

ちなみに野生のクレソンには、まれに肝蛭(カンテツ)という寄生虫がついていることがあり、これは人の肝臓に寄生して害をぼすため、生で食べるのは薦められない。

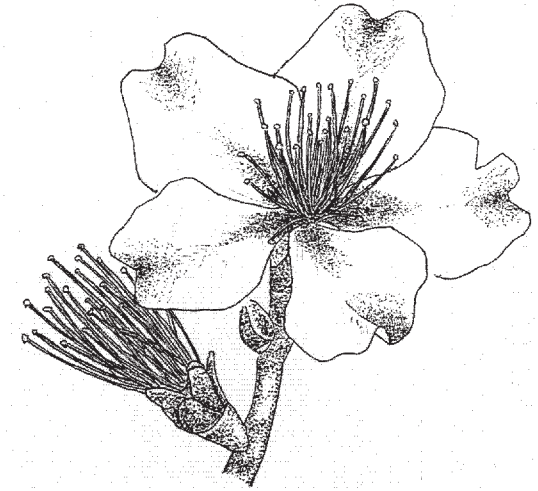
今でこそ、ポピュラーになり、マーケットの棚に並んでいるが、昔は八百屋で売られるような庶民的な菜葉ではなかった。私がクレソンというものの存在を知ったのは、はっきり覚えているが11歳の時である。ある日、母親が「今夜は外食する」と宣言したのだった。その日は父親が出張で留守だった。『それって、単なる手抜き……』あえてそんなことは口に出さず、母親と出かけたのは、その頃近所にできた、ちょっとしゃれた洋食レストランだった。皿の上に白いナブキンが山型になって載っているいるタイプの店で、注文したハンバーグステーキの皿の上に、この初めて見る緑の草がひとつまみ入っていたのだった。「コレハ食ってよいのか？」少年の私は不安な気持ちでフォークで突き刺して口に入れたが、そのときの不思議な苦味・辛味と匂いをはっきり覚えている。きっとその時店の人に「コレハナニデスカ」と尋ねたのに違いない。初めて食べたその時に「クレソン」という名前を知ったのだった。この店は今もあるが、その後は行ったことはない。

明石公園は市街地にありながら多様な動植物が生息し、コカブトムシやキョウトアオハナムグリ、ヒラズゲンセイなどの希少な昆虫が見られる。しかし同時に、人為的に持ち込まれた外来種も多く生息している。お堀にはライギョ、ミシシッピーアカミミガメ、水路にはタイワンシジミ、ウシガエル、鳥類ではハッカチョウ(八哥鳥)……あげればきりが無い。

アーモンド(扁桃)の花



モモとアーモンドの果実の比較



アーモンド(バラ科) 学名 *Amygdalus dulcis* アジア南西部原産

和名を扁桃(へんとう)というが、そういえばのどの扁桃腺は形がアーモンドに似ている

3月5日は二十四節季の啓蟄だった。陽射しが強まり、気温の上昇とともに虫たちが活発に活動し始める。春は花の季節である。虫や鳥たちは嬉々として花を訪れ、蜜を吸い受粉を手伝う。二見北小学校でも北門の桜が入学式に合わせて見事に満開になった。コミセンの南の花壇の小木が桜に似た桃色のきれいな花をつけていた。これはアーモンドの樹である。平成21年4月に神戸の東洋ナッツ食品の方から贈られたもので、夏の終わりにはアーモンドの実がなるらしい。

アーモンドの花以外にもサクラに似た花はたくさんある。ウメ、モモ、アンズ、カリン、リンゴ、ナシ……じつはこれらの木には共通点がある、みんなバラ科の植物なのである。他にもイチゴ、ピワ、ボケ、ハナマスなども同じくバラ科である。日本だけでもバラ科の植物は250種以上ある。人間はこれらバラ科の植物を品種改良し、観賞用、食用として大いに利用している。

さて、われわれが食べているアーモンドだが、どのように実るのだろうか。同じバラ科のモモと比べると分かりやすい。モモは薄い皮の下の柔らかく甘い果肉を食べ、中心の種と呼ぶかたい部分は捨ててしまう。この種をペンチなどで挟んで割ってみると中に茶色い薄皮に包まれた白い胚乳のようなものが詰っている。これはアーモンドによく似ているが、我々が食べているアーモンドの実は、モモのこの部分と同じものである。

モモとアーモンドの果実の比較図を基に詳しく説明すると、最も外の皮は外果皮、その内側の柔らかい果肉は中果皮、そして中心の硬くごつごつした種と呼んでいる部分は内果皮という。本当の種子はこの硬い内果皮を割った中に入っている仁と呼ばれる部分であり、アーモンドの実はこの仁を食べているのである。

ひょっとすると、モモの外果皮の中の仁もアーモンドのようにうまいかも知れない。夏にモモを食べた時に仁を食べてみよう。(梅の若い実の中の仁には毒成分があるので食べてはいけない)