

はり ま たん けん 播 磨 探 検

2018.11.2
284号
えん 文 赤 松 弘 一

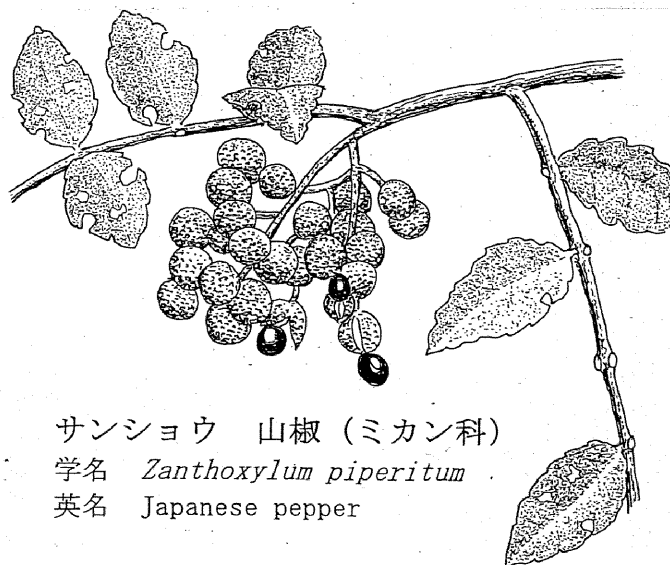
10月22日、自然学校でのオリエンテーリングの時間、私はコースの最も西の外れにしゃがんでいた。私を見つけるとポイントが高いというルールなので、見つからないように意地悪く隠れていたのではない。その小さな流れの中にサワガニとアカハライモリを見つけたので、子どもたちにそれを見せるために捕獲し、逃げないように監視していたのである。その流れのそばに低木が1本あり、赤い実をたくさんつけていた。それはサンショウ（山椒）だった。秋祭りの時季になるとサバ寿司を食べるが、これには薬味としてサンショウの実のしょうゆ漬けが欠かせない。この実は青い未熟なものを使うので、「赤く熟れたサンショウの実は薬味に使えるのか？」と疑問に思った。青い未熟な実は刺激が強く、しびれるような辛みがあるが、「熟した赤い実は甘かったりして」と思い、口に入れてみれた。甘かった、考えが。ひと粒を口に入れて噛んでみたら舌が痛くなるほどの辛みがあり、しびれたようになる。こいつは薬味に使えるに違いないと思い、枝にある鋭い棘に「あたって！あたって！」と呻きながらも、手の届く範囲の実を採れるだけ採った。

持ち帰って、家人に見せると、「これはすごい、いいサンショウ！」と喜んでくれた。これを乾燥してすりつぶして粉にすれば、あのウナギのかば焼きには欠かせない粉山椒になるということを、家人が知っていたのに驚いた。市販の粉山椒はやや緑がかったので、私はてっきり未熟な青いサンショウの実でつくるのだと思っていたが、完熟し赤くなった果実を乾燥させて使うらしい。そんなことも知らずに「ウナギにサンショウがなければ、やってられねえぞ、こんちくしょう」と江戸っ子風に啖呵を切り、ウナギに粉山椒を振りかけて、うまいうまいと喜んで食べていたのである。

採ってきたサンショウの実をざるに入れて干しておくと、やがて茶色くなった果実が乾いて割れ中から黒く光った硬い種子が出てきた。この種子を植えればサンショウの木が庭で育ち、毎年新鮮な実を労せず手に入れることができる。ただし、サンショウには雄株と雌株があり、雌株の木にしか実はならないので注意が必要だ。

野山にはサンショウの仲間のイヌザンショウやカラスザンショウなどが自生しているが、これらの実にはあの芳香や辛みがないので利用されない。人間にとって役に立たないものにはその名にイヌやカラスを冠することが多い。カラスノエンドウ、カラスウリ、イヌタデ、イヌムギ、イヌビワなどたくさんある。カラスはともかく、大昔から人のために尽くしている犬に対してハナハダ失礼である。

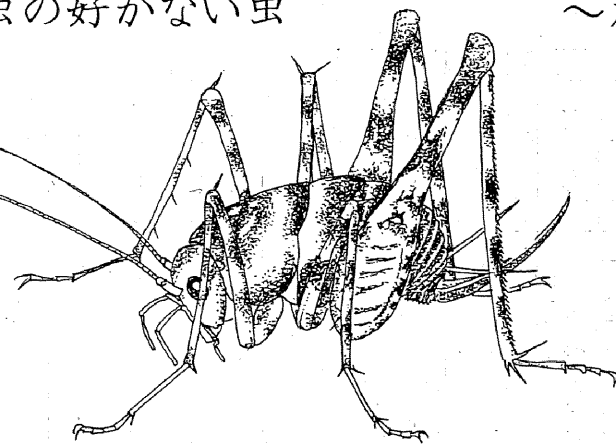
サンショウの葉にはアゲハチョウの幼虫がよく見つかる、サンショウはミカン科なので、アゲハチョウの幼虫がその葉を食うのである。私の生家にもかつて小さなサンショウの木があったが、毎年アゲハの幼虫に葉を食い尽くされたせいか、枯れてしまった。



サンショウ 山椒 (ミカン科)
学名 *Zanthoxylum piperitum*
英名 Japanese pepper

虫の好かない虫

～カマドウマ～



マダラカマドウマ 竈馬 (カマドウマ科)
体長23 mm (メス) *Diestrammena apicalis*

「虫の好かないヤツ」という言い方があるが、虫で好かないヤツがいる。私の場合それは「カマドウマ」である。昆虫に興味がなく、都会暮らしで育った人にはいったいどんな虫なのか名前から想像するのが難しいと思う。姿は背中が曲がった足の長いコオロギという感じ、さらにいえば、ギリギリスの翅を取って、身体を縦に扁平にしたような体形である。長い触覚や褐色のまだら模様がどうも好きになれないのは、ゴキブリを思わせるからかもしれない。カマドウマはバッタ目カマドウマ科に分類されているが、どうも私の嫌いなゲジゲジに暮らしぶりや生息場所、身体の雰囲気似ている点も虫が好かない。

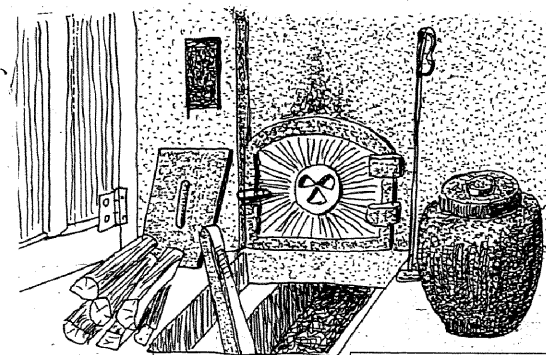
10月2日、来校したPTAのお母さんが南校舎の西階段にいたカマドウマを見つけ「何でしょうか？」と校長室に通報してくれたので、駆けつけて捕獲した。

小学生の頃、我が家は薪で風呂を焚いていた（昭和40年代）。秋の夕方、日が暮れかかると、近所のどの家の煙突からも煙が流れ、ほのかにその匂いが漂っていた。私も急いで家に帰ると、風呂焚きを命じられた。物置きという倉庫から薪を勝手口にある風呂の焚口まで抱いて運び、新聞紙や細い木端に火をつけ、火が回ったら薪を載せて息を吹きかける。雨の吹き込む日は、傘をさして苦労して火をおこした記憶があるが、たいてい失敗なくいい湯加減の風呂を沸かした。今でもキャンプやバーベキューでは火をおこすのは任せるといいたい。

カマドウマの話がなぜ風呂焚きになったのかというと、薪のある薄暗い倉庫や、勝手口の風呂の焚口や、消炭入れツボの陰などにこの虫がよく出没したのである。曲がった背中や長い脚は気味悪く、非常に素早い動きと跳躍力には「うわっ」と思わず声が出そうになった。

カマドウマは空気の通りの悪い、湿った暗い場所を好むので、そのような場所でゲジゲジとともによく遭遇した。カマドウマは枯葉や果実、小さな昆虫や死骸などなんでも食べるらしいが、この辺はゴキブリともよく似ている。

コオロギは虫かごに入れて飼ったことがあるが、カマドウマは一切ない。かといってゴキブリみたいに目の敵にして、即座に叩き潰すということもしなかった。そっとほうきで追い出すか、さらに奥の暗がりには追い込むという消極的対処をはかってきた。殺さなかったのは、心のどこかに「見かけは不気味だが、コオロギの仲間なら許す」という慈悲の気持ちがあったのだろう。カマドウマは古くは海老蟋蟀（エビコオロギ）と呼ばれたらしいが、節のある曲がった背中は海老思わせる。また「いとど」という古い言い方もある。英語では Camel Cricket (ラクダコオロギ) という。



記憶にある風呂の焚口