

日本民家園 花便り 9月号 (2)

～暮らしと植物～秋の実り



カキノキ 柿木

作田家ほか

日本原産ではありませんが弥生時代には渡来し、日本から南蛮貿易により世界に広まりました。学名「Diospyros kaki」は‘神の食べ物カキ’という意味。日本では食用のほか、へたは生薬、葉は茶、木材は家具、柿渋は様々な用途のある有用植物です。



ゴマ 胡麻

北村家畑

エジプトやインドでは紀元前 3000 年ごろからゴマの栽培が始まり、日本では縄文時代晩期には栽培されていたようです。ゴマは高価な食品で、8 世紀の記録にはゴマ油 1 升はコメ 4 斗 5 升と交換されたとあります。園のゴマは白ゴマです。



ツノハシバミ 角榛

伊藤家

脂肪に富み苦味もなく生でも食べられる美味しいナッツです。ヘーゼルナッツは本種の近縁種。果実を包む総苞には棘毛が密集し、扱いには注意が必要です。またその中のナッツは堅い殻に覆われているので、食べるまでひと苦労です。



ミツバアケビ 三葉木通 蚕影山横

果実は秋の山の幸。果肉は甘く生食に適し、肉厚な果皮は油炒めなど山菜料理として親しまれています。因みに、蔓は生薬「木通（もくつう）」、種子は食用油の原料。アケビの語源は、果実が割れることから「あけ実」。



サンショウ 山椒

工藤家ほか

日本が原産、種子は縄文時代の遺跡からも出土するそうです。若芽・花・果実・果皮は香辛料・薬用に、木材は‘すりこぎ棒’や魚を獲るための毒流しに利用されてきました。七味唐辛子にも山椒が入っています。食欲増進だけでなく、胃腸機能を高める山椒を食事に取り入れることは、理にかなっているんですね。