

今週の見頃写真

有峰森林文化村
令和3年(2021)10月13日編集
報告: 田中

秋の夜長に♪ほろ酔い?の実コレクション@有峰

実りの秋☆そのままでは美味しくないけれど、果実酒としてホワイトリカーや焼酎に漬けて…美味しいお酒に大変身♪するそうです。
@有峰では材料入手困難の為話だけ…

引用: 花からたねへ(全国農村教育協会)、日本の樹木(山と溪谷社)、花実でわかる樹木(信濃毎日新聞社)熊本大学薬学部ホームページ、岐阜県森林科学研究所、阿蘇薬草園、日本の野生植物(平凡社)他

三蔵法師が探し歩いた!?「ウワミズザクラ」



↑ 9/20に猪根平にて撮影したウワミズザクラの実。



↑ 10/3折立付近のウワミズザクラ。実が大きいです！

樹高は10~25m。山地の日当たりのよい谷の斜面などに生える落葉高木です。ウワミズザクラの果実は、未熟な果実は緑色ですが、8~9月から黄色から赤、黒紫色に変化して、それぞれの色の果実が混在するのが特徴です。

美味しい果実酒としても有名で、好みの作り方が好みで多数あるそうです。紅色の果実酒が。黒く熟した実で作ると、濃い紫色の果実酒になるとのこと。

また薬効としても知られていて、滋養強壮、精力回復の他に、新鮮な葉、花穂いずれも鎮咳去痰作用があるそうです。

種子のほか蕾(つぼみ)も果実酒にすると不老長寿に効くと伝えられていて、西遊記の三蔵法師は、ウワミズザクラの種子を捜し求めて旅に出たそうです！アイヌでは樹皮を茶の代用にし、ヨーロッパでは果実をジンやウイスキーに入れて味を付けるそうです。

～果実が色とりどりなのはなぜ？知られざる、植物達の生き残りをかけた戦い その1～

上記の「ウワミズザクラ」の実のように、なぜ全て同じ時期に熟さないのでしょうか？

実は、植物の作戦として、芸の細かさが隠されています。一般的に未熟な実は青く、共通して渋かったり酸っぱいモノが多いです。

これは未熟なモノは食べられないようにする植物の工夫だそうです。実際、鳥や獣はそれを知っており、決して食べません。全て同じ時期に熟すと一度にたくさん食べられてしまうため、わざと熟す時期をずらし少しずつ食べさせることにより、散布の機会を多くするためと言われています。

また、赤く熟してもさほど美味しくないモノが多いのは、こちらもたくさん食べられないためだそうです。

赤く美味しそうな色をして鳥を呼び、しかし食べられすぎないようにする。植物のしたたかな戦略が伺えます。



* 様々な色で、宝石のように美しく輝いています *
(ウワミズザクラ)

実はキウイフルーツの仲間「サルナシ」

樹形は落葉つる性木本。低山地内の林に生えていることが多いです。オスとメスがあり(雄雌異株)、メスのみ実を着けます。10～11月、熟した果実は山のめぐみで、おそらく有峰でも好んで食べられてきたのでしょう。

サルナシは、なんとマタタビ科！下記のマタタビや、シナサルナシなどと仲間です。シナサルナシを品種改良したものが、現在のキウイフルーツと言われています。

「ビタミンC」「ビタミンE」「βカロテン」他様々な栄養価がたいへん高く、疲労回復、強壮、整腸、肌荒れの防止、貧血改善や花粉症アトピーなどの緩和などの効果があるといわれています。生では日持ちしないため、お酒の他に主にジャムやリキュールにも加工されています。



9/20 猪根平付近にて。もう少しで熟しそう



10/4 有峰ダム周辺にて

～年によって豊作不作があるのはなぜ？知られざる、植物達の生き残りをかけた戦い その2～

ブナやミズナラは年によって豊凶があることは良く知られていますが、サルナシやマタタビも同様に年によって収穫量は変化します。これはなぜでしょうか？

「果実の量を変化させて、動物達に全部食べられないようにするため」と言われています。豊作の年は、動物達は食べきれず食べ残し、生き残る実(種)が多くなるためです。→凶作の年は増えた個体を飢え死にさせ、来年食べられる量を減らせるようにしているのです。また同じ理由で、大抵一年サイクルで生活している昆虫達に食べられる量も豊凶させてコントロールしています。



10/1 猪根平にてまだ虫こぶになる前のマタタビ

ネコもメロメロ♪「マタタビ」

マタタビ科マタタビ属、林縁部などに生えるツル性低木。どちらかというと谷筋に多いです。6月頃になると、一部の葉が緑から白に変化します。

猫の大好物として知られていますが、人との関わりは古く、平安時代の書物にも登場し、鎮痛・滋養強壮・健胃・消化促進の妙薬として利用されてきました。実に虫が入った虫こぶはこちらの方が漢方薬として利用されています。一般的には、果実を塩漬けや果実酒にして食べることが多いです。



7/27 小さな可愛い花をつけた🌸↑