

里山だより

No.18
2022年冬

ムクノキ (棕)



いきものたんぼ上の段、下の段のちょうど真ん中にあるとても大きなムクノキ。関東以西に分布するニシ科の落葉高木で、エノキ(榎)と間違えられやすい。

いきものたんぼ



「棕の木の下にて榎の実を拾う」
ムクノキの下であるはずのないエノキの実を拾うことで、自分の主張を押し通すことの例え。それくらいムクノキとエノキは似ているのですね。

葉の表面はケイ酸質の物質(石英やガラスの主成分)でおおわれていて、手で触るととてもザラザラしています。

古くは平安時代「栄華物語」の一文に、「仏の御座造り輝かす。木賊(トクサ)、棕葉(ムクノハ)・・・」というような一文があるようで、葉が研磨に利用されていました。トクサで粗く削り、ムクノハで仕上げ。天然サンドペーパー 800番(仕上げ用)みたいな感じでしょうか。

石の寝屋で見つけたキノコや苔(秋冬)

コスギゴケと共存?! 半寄生しているヒメコガサダケ



ゼニゴケ、コスギゴケ、ハイゴケ、ホンバミズゼニゴケ、ムジナダケ、ツチノウエノコゴケ、ヒイロダケ、ノウタケ、ハラビラニカワダケ、ホンバオキナゴケなどが確認されました。次の調査は6/30に予定しています。

フキノトウ



2月頃、ひょこっと頭をだす「フキノトウ」はフキのつぼみの部分をいい、ほろ苦い天ぷらは美味。一般的に食べられるフキは茎ではなく「葉柄」部分。本来の茎は地下に隠れていて、フキノトウが終わった後、フキノトウとは別の所から伸びてきます。写真のような開ききる前のツボミはアクもなく美味しい。逆に開ききって食べるころ合いを過ぎた状態を「とうがたつ」といい、人間にもあてはめて使ったりするのですね。