

紅葉台



新聞

第86号

2023年

7月15日

発行人：関谷 孝

食べられる植物に興味か

赤石 五郎

NHK 朝ドラで、牧野富太郎がフットライトを浴びている。南大沢にある都立大学の構内の一角に、牧野氏の記念館がある。生物学専攻の教頭に連れられて行ったことがある。牧野富太郎はあまりにも有名であったので、ただ感心してさっと見て終わってしまった。朝ドラで見ると、彼の人間性の方が面白いと思えてくる。機会あれば、再度訪れてみたい場所だ。(7/15 から 9/30 企画展開催中)

戦中戦後の厳しい時代を生きてきたせいか、私は、身近に生えていてしかも食べられる植物に興味がある。始まりはキノコだ。小学校5年生の頃、兄に連れられて川口に行った。川口小学校のあたりで、川を渡り里山に分け入った。今でいう川口中学校あたりで、北の緩やかな丘だった。驚いたね。道の脇の草の間に10センチほどのキノコが出ているではないか。地元では、イッポンシメジと呼んでいるが、正確にはウラベニホテイシメジなのだそう。学名イッポンシメジは、毒キノコで食べられない。似た仲間に、よく秋の食中毒の三役ともいえるクサウラベニタケがある。こちらはウラベニホテイシメジほどには茎が充実してなくて、茎の中は中空だ。だが、色も形もそっくりだから間違っ



って採り食べてしまうと、多摩版の新聞種になるというわけ。

最近、野山を走り回る体力も失せて、庭に山菜を植えて適当に食し、満足している。タラノキ(これは、山に生えているヤツではなくて、サカタのタネより取り寄せた園芸種)、ハナイカダ(山で見かけたので、挿し木にして増やした)、ウコギ(上杉鷹山が家臣に奨励して庭に植えさせたところ)、サンショウ(鳥が落としてくれた種から生える)、コーンフリー、植えてないものに、ニワトコ、桑などがあるが、桑の新芽は最高にうまい。桑の新芽は、タラノキやウコギの新芽と同様に天ぷらにすると美味である。山菜の天ぷらを揚げる時には、ころもを薄めに溶いて鍋に入れる時に箸で軽くしごいてから入れるのがコツです。



銀山さんの竹細工 静岡の とろろ店

先日偶然 銀山さんの家の前を通りかかると竹細工の師匠という方と一緒に作品を鑑賞していました。最近では実在する有名なお店を再現しているとか。この作品も6か月かかった大作です。家の中まで再現しています。



粕谷和夫の観察日記

カワラヒワ

カワラヒワのバトルです。枝に止まっていたカワラヒワにもう1羽がやってきたら、猛然と追い払いました。下に巣立ち雛がいたので、雛を守るための行動と思われます。魚尾型の尾羽、太いくちバシ、黄色が混じる翼の特徴がよく出ています。



♥羽を広げると、黄色の線がとても美しいです。鳥は、飛んでいる瞬間を撮るのは難しいし、止まっているときは、羽を閉じています。このように威嚇をしている瞬間はその鳥の特徴を余すことなく表しています。子供のためなら、親は体を張ってでも子どもを守るというのは鳥も人間も同じですね。



5/29 ツバメ

この時期は子育ての真っ最中。ツバメの天敵はカラスです。巣の中の雛が襲われないようにカラス対策をしたツバメの巣です。巣の周りに紐を貼ったもので、親が入っていませんが、カラスは入れません。場所は八王子みなみの駅前の自転車置き場。

♥考えた人は愛鳥家ですね。子育ては大変です。



アナグマ

高尾山のアナグマです。平日でも人で混雑している高尾山の西側山頂の真下、ここには一般の登山者がいないため、アナグマがゆっくり採餌していました。アナグマは夜行性ですが、警戒心がなく、可愛い姿をしぼし見せてくれました。



ジュンサイの花

ジュンサイは秋田県産が有名で、ぬるぬるとした食感と歯ごたえが魅力の食べ物ですね。ジュンサイを食べたことがある人は多いと思いますが、花を見たことがある人は少ないと思います。



ハコネラン

珍しいランです。東京・檜原村です。三頭山に何回も足を運ぶとこのようなランにお目にかかることがあります。

♥日本の固有種。箱根山で見つけたことからこの名前が付いた貴重な植物です。都民の森は植物の宝庫です。何度も通うことで発見とは素晴らしいです。