

公園内で見られる植物他

写真は10月3日(土)
自然観察会で見られた
植物です



ゴズイ (ミツバウツギ科)

材がもろく役に立たない事から、同じように役に立たない魚、ゴズイの名が付いたという説があります。四国や九州では春先に枝を切ると樹液があふれることからショウベンノキと呼ぶ地方もあります。赤い果皮に黒い実なのでよく目立ちます。



ミツバアケビ (アケビ科)

近年、アケビの皮を下処理して天ぷらにしたり、炒め煮にしたり、肉詰めの器として食べられています。多少の苦味がありますが、秋の味覚として貴重です。一度試してみてください。



クリの実 (ブナ科)

秋の山の味覚の王様と言っていいいでしょう。栗をごはんにしたり姿煮にしてよく食べますが、手間暇のかかるマロングラッセや、栗の茶巾絞りのようなお菓子作りに挑戦してみたいものです。



エンジュ (マメ科)

縁起の良い木として庭木に利用され、最近では街路樹にも多く用いられています。花はチョウのような形で、実は数珠状に垂れ下がりコマの形になります。



モクレン (モクレン科)

昔はランの花によく似ていることから、モクラン (木蘭) と呼ばれたこともあるようですが、今日ではランよりもハスの花に似ているので、モクレン (木蓮) と呼ばれています。コブシに似た実が付きます。



ヤマフジ (マメ科)

ツル性で、フジに似ていますがツルの巻方向が反対であることと、花穂がフジの様に長く伸びていないことで区別できます。花は紫色が濃く、時に白色のものもあるようです。



イヌマキ (マキ科)

庭木や防風林としてよく栽培されています。名前の由来は古くはスギ (杉) の事をマキと呼んでいたことからこれに対するものという説があります。実は熟すと次第に赤くなり、徐々に黒ずんできます。少々松脂臭いものの甘く、ぬめりがあり中に白い芯がありますが食べられます。2段の実になっていて先端部分は硬く有毒で食べられないので注意が必要です。



マツブサ (マツブサ科)

落葉つる性の木で、ブドウに似ていることからウシブドウと呼ばれ房状の実は松脂のような匂いがあります。薬用（松藤）・食用とされ、酸味があつて特に長野県箕輪町では品種登録したマツブサを栽培し、特産品としてワインの原料としています。



カラスザンショウ (ミカン科)

名前の由来は、サンショウに似ているが、全体が大きく利用価値があまりないのでカラスを付けたという説と、カラスが好んで実を食べることから付いたという説があります。古い樹皮には、刺が落ち、いぼ状の突起が残ります。