

公園内で見られる植物

写真は9月16日(土)
自然観察会で見られた
植物などです



クサギ (シソ科)

臭木(くさぎ)というだけあって、葉などを揉んだりするとかなり強烈なおいがありますが、花はそんなに悪臭とは思えません。見た目にもピンクと白のコントラストのあるきれいな花です。今とっても目立ちますね。



イヌマキ (マキ科)

イヌマキは雌雄異株なので、これは実が付いているので雌株ですね。実を良く見てください。2つの部分に分かれているように見えます。先のふっくら丸い部分はやがて赤く熟します。少し松脂臭いですが甘く、意外と美味しいですよ、但し、種は毒成分を含んでいるので食べられませんので注意してください。雄株は前年の枝に穂状の黄色い花が上向きに付きます。



オニグルミ (クルミ科)

クルミの語源はクルクル回るからとか、黒い実の意味ではないかと言われていています。写真はまだ完全に熟していないので黒くありませんが、果皮にはタンニンが含まれていて、液汁は黒色の染料になるそうです。栗・アーモンド・ぎんなん、クルミどれも種を食べます。栄養価が高いですよ！



ゲンノショウコ (赤・白) (フウロソウ科)

江戸時代から下痢止めの民間薬（根・茎・葉・花などを干して煎じる）として有名です。飲むとすぐに薬効がある事からタチマチグサの異名を持っています。また、御輿草とも呼ばれるのは、種子が熟すと種子を1個ずつ巻き上げ、この形が御輿の屋根の形に似ていることから付けられました。茎や葉には毛があります。西日本には紅紫色の花、東日本には白い花が多いとされています。



ツルリンドウ (リンドウ科)

リンドウの花に似ていますね。名前の由来はそこから来たのでしょうか？ツル性の多年草です。花は紫色を帯びていますから清楚な感じがしますが、実は赤いので、とても目立ちます。



カラカサタケ (ハラタケ科)

傘は径8~20 cmにもなる大きなものもある。淡灰褐色の地に灰褐色の鱗片を散らす。肉は白色で熟成すると綿状になって弾性があり、握ってパッと放すと元の形に戻るので、ニギリタケとも呼ばれる。風味に癖がないので、フライやフリッターにして食べられているそうです。但し、生食は禁物です。



タマゴタケ (テングタケ科)

基部に白色のツボがありますが写真には見えていません。夏から秋にかけて、シイ・ナラ・ブナ・モミなどの樹下に生え、菌根をつくります。カサはやわらかく、ぬめりがありきわめて舌触りが良いです。成長した柄は中空でもろく歯ごたえがなくなります。きわめておいしいキノコとして知られていますが、虫が付きやすく、肉の痛みも早いので手早く調理しなければなりません。きのこ汁など汁ものが最適です。私は玉ねぎを炒めて、タマゴタケのコンソメ味スープで頂きました。



テングタケの仲間

キノコは食べれるかどうか見分けるのは専門家でも難しい物があります。はっきりと食べられるキノコ以外はどんなにおいしそうでも手をださないのが、賢明です。



ツルタケ (テングタケ科)

傘が成長すると平らに開き表面は灰色から灰褐色になる。白色の膜片をつけ、長い放射状の溝線がある。ひだは離生し、白色。柄にはつばはないが、根元には白色のさや状のつぼがある。良いだしが出るそうですが、生食すると中毒をおこすので注意が必要です。



ヨウシュヤマゴボウ (ヤマゴボウ科)

今はまだ熟していないので実が緑色できれいですが、熟すと赤黒くなり毒々しい色になり垂れ下がります。鳥は好んで食べるようですが、人間が食べると中毒をおこします。よくヤマゴボウと言って売られているのはモリアザミの根です。商品名と植物名が同じなので間違いやすいのですが、植物のヤマゴボウやヨウシュヤマゴボウの根は毒性があり食べると食中毒を起こすので注意が必要です。