

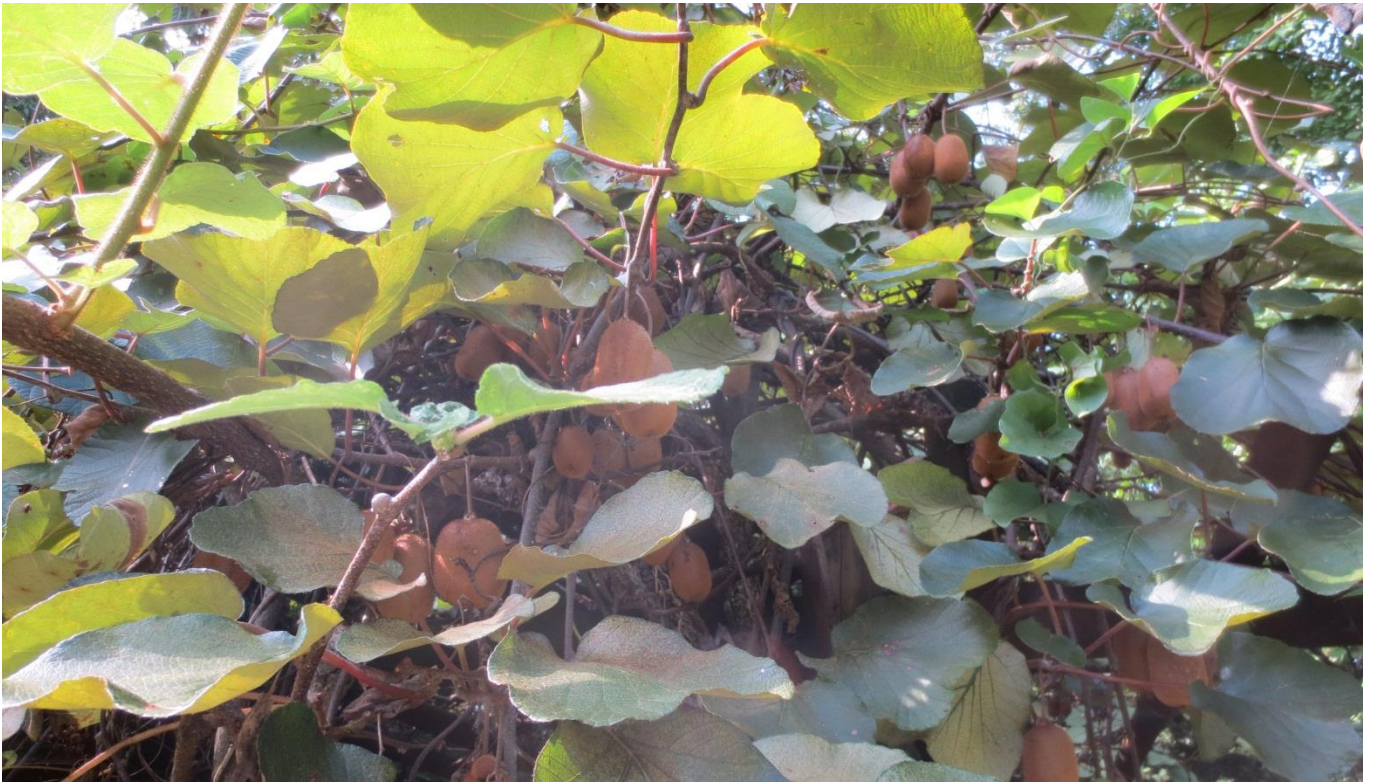
公園内で見られる植物

写真は9月16日(日)
自然観察会で見られた
植物です



アキグミ (グミ科)

秋に実が熟すアキグミは、タンニンを含むため渋み強いけれど食べられます。赤く熟した果実を日干しで乾燥させたものを「牛だい子」という生薬として用いられるそうです。葉の表面ははじめ鱗片がありますが、のちに無毛となります。裏面と葉柄は銀白色の鱗片が密生しています。



キウイフルーツ (マタタビ科)

名前の由来は、ニュージーランドからアメリカ合衆国へ輸出されるようになった時、ニュージーランドのシンボルである鳥の「キーウイ」に因んで1959年命名されました。よって、鳥がキーウイに似ているわけではありません。ビタミンC (アスコルビン酸) が多い事や果実としては珍しくクロロフィルを含んでいます。肉の下処理として、柔らかくしてくれるので調味料と一緒に漬けます。



アオハダ (モチノキ科)

若葉は食用となり茹でて和え物やおひたしにして、また茶 (三重県熊野地方では「弘法茶」) の代用として使用されるそうです。樹皮からは鳥もちが取れます。

名の由来は、外皮を剥ぐと緑色をしている事から付いたと言われています。



サルナシの実 (マタタビ科)

キウイフルーツの小形版と言ったところでしょうか？少し酸味はありますが生で食べても、とても美味しい実です。但し、キュウイアレルギーのある人は食べないでください。また、ジャムにしても美味しいですよ。今年は実の付きが悪かったのか？鳥が食べたのか？味見で終わりました。



ミツバアケビの実 (アケビ科)

果実 (中の実) は甘く私は好きなのですが、種が沢山あって食べにくいのがたまにきず！外の皮は茹でこぼして苦味の灰汁を取り、肉詰めをして油で揚げると珍しい一品料理ができます。

蔓は弾力があり丈夫でしなやかなので、かご編みの材料として最高品と言われ、多くの生活用具に利用されています。



クロキ (ハイノキ科)

春に咲く花は白又は薄緑色で、秋に咲く花は紫色になるものが多い、春の花を正常花、秋に咲く花を奇形花といい、年に2回咲く事と春の花の蕾は前年の秋にできていることから蕾を付けている期間が長い木です。名前の由来は「幹が黒い為」と言われる説がありますが、黒というよりは灰褐色に見えます。



ゴズイ (ミツバウツギ科)

樹皮の様子が、魚のゴズイに似ている、あるいは役に立たない事が似ている為、名付けられたと言われています。種子を包んでいる袋は見た目より硬くてしっかりしています。



ナナカマド (バラ科)

和名の由来は、7度釜戸に入れても燃えないくらい燃えにくい木、という俗説からきていて現実的ではありません。赤い実は鳥の好物ですが、北海道ではジャムやマーマレードに加工したり、果実酒にするそうです。沢山でなければ生で食べてみて下さい。秋には葉が鮮やかに紅葉します。



ナツハゼ (ツツジ科)

夏の頃からハゼのように紅葉するところから付けられた名前ですが、黒く熟した実は甘くなり、酸味も強いのですが、山歩きの際喉の渴きを癒してくれます。果実の色からヤマナスビと呼ぶ地方もあります。実の頂部には萼の落ちた跡が、サクラの花のような模様になって残っています。