公園内で見られる植物他

写真は３月１９（土）
４月９日（土）
自然観察会で見られた植物です

ヒサカキ（ツバキ科）

サカキに似てサカキにあらず。非サカキが由来と言われています。また、サカキより小振りという意味で「姫サカキ」→ヒサカキという説もあります。早春のこの時期、森へ入るとこの花のにおいが充満していますが、あまり良い匂いとは思えません。皆様はいかがでしょうか？

オオバヤシャブシ（カバノキ科）

雄花と雌花が一緒についているのが特徴です。上向きに付いているのが雌花と葉芽。下に垂れているのが雄花です。楕円形のまま熟したら木質化し翌年に木の実工作の材料としてはもってこいです。

クロキ（ハイノキ科）

樹皮が黒褐色で滑らか。花は淡黄色で遠くからクリーム色に見え、今の時期目立ちます。近づいてみると良い香りがします。

シキミ（マツブサ科）

地方によってはシキビ・ハナノキ・ハナシバ・コウシバ・仏前草と言われて、仏前の供養ようによく使われます。花や葉、根、実、茎、全体に毒性があります。特に中華料理で使われる八角に似た実はアニサンチンという有毒成分を含んでいますので注意が必要です。植物の中で唯一劇物に指定されています

アオキ（アオキ科）

葉は厚く光沢があり青々として目立ち、日陰でも寒さにも強いため広く庭に植えられています。花はあまり目立ちませんが、実は卵型で赤く熟しよく目立ちます。

ツクシ（スギナ科）

ツクシの坊やが芽を出しています。山菜として食べますが灰汁が強いので手を気にしながら根気よく袴を取って佃煮にします。以前は帽子を取ってシャキシャキした茎の部分だけをおひたしにして食べていました。

ドウダンツツジ（ツツジ科）

白いつぼ型の小さい花姿は枝から垂れてとてもきれいです。改良されて紅色の筋が入ったサラサドウダンがあります。ドウダンは漢字で書くと「満天星」と書きます。正に満天の星のようですね。

ウワミズザクラ（バラ科）

ウワミズザクラの花穂を塩漬けしてお茶として飲むと桜の香り（クマリン）がしてとてもおいしい。新潟県ではアンニンゴ（杏仁香）と呼び、お茶うけや酒のつまみとして食べられているようです。

古来、ウワミズザクラを燃やし、そのうえで亀甲を焼いてひび割れの形で収穫を占ったようです。

ツルシキミ（ミカン科）

積雪に適応して茎の下部が地を這っています。たくさんの花が集まってきれいですね。良い香りがします。名前の由来は、シキミに葉が似ている事からきています。シキミ同様、葉や実は有毒で食べられません。葉には油点があり傷付けると柑橘系（みかん？）の匂いがするそうです。

コスミレ（スミレ科）

スミレは山菜として利用される事を知っていますか？ラッパのような花の下の部分に蜜がありますよね。葉は天ぷらや、茹でておひたし（少しぬめりがあります。）や和え物にします。花の部分は酢の物や吸い物の椀ダネになります。でもパンジーやニオイスミレなど有毒なものもありますので注意が必要です。

ヒメスイバ（タデ科）

どこにでも生育しているようですが、スイバと間違えやすい帰化植物です。噛むとスイバと同様に酸っぱい。違いは根で、スイバと違い横に這う橙色の細い地下茎があり隣り株とつながっているので、区別できます。多年草で、繁殖力が強いのか庭の雑草として毎年抜いていますがなくなりません。

ハナイカダ（ハナイカダ科）

葉っぱの上にちょこんとのったかわいらしい花。名前の由来にもなっています。よく見ないと淡緑色なので見落としてしまいます。実は扁球形で８～１０月葉の中央に紫黒色に熟します。若芽の時は天ぷらやおひたしにして、山菜として食べられます。

ウリカエデ（カエデ科）

木肌がマクワ瓜の色合いに似ていることからこの名がついています。葉はカエデの特徴がよくでています。花は淡黄色でこれが受粉すると花柱が反り返って翼ができ、種子になります。

チゴユリ（イヌサフラン科）

小さくてかわいらしいことから「稚児ユリ」と呼ばれます。でもユリと違って球根ではなく地下茎で生育します。種子で繁殖するほか、親に当たる地上茎が枯れた後に地下茎の先に新しい地上茎が出て繁殖します。果実は１個黒い実が付きます。

ミツバツツジの仲間（ツツジ科）

他のツツジに先駆けて咲くので赤紫の鮮やかな色が遠くからでも目立ちます。三枚の葉を持つので付いた名前です。松江周辺には、この仲間が数種あります。