

121023 木の実・草の実

この時期、山野を歩いていると…

“可愛らしい実”や“彩りの美しい実”、それに“美味しそうな実”などを見つけることができます。

秋の深まりとともに、虫たちの姿が少なくなってきましたので、その分、野草の花や実が目が行くようになったからでしょうか…

今回は、それらの中から“選りすぐり”の「実」を紹介したいと思います。

◆写真①： チゴユリの実

◇春（4～6月）、茎の先端に10mmくらいの白い花を一つ咲かせていましたが、今、黒色の液果が熟しています。

◆写真②： ナルコユリの実

◇春（5～6月）、筒状の花を“ぼんぼり”のように賑やかに咲かせていましたが、今、暗緑色の液果が鈴なりです。（写真の個体は、近縁種の「アマドコロ」かもしれません…）

◆写真③： クサギの実

◇“フェルメール・ブルー”を思わせるような実と、赤紫色の萼（がく）のコントラストが秀でています。

◇きっと、実が熟したことを野鳥たちに強くアピールしているのでしょう。

◇日本の伝統的な色彩である“あさぎ色”の染料として、この実が使われています。

◆写真④～⑥： ノブドウ

◇実に美しい実です。

小粒のキャンディーのようで、思わず手が出てしまいそうな魅力が…

◇小さな実に混じって、ひときわ大きな実もありますが、こちらには「ノブドウミタマバエ」の幼虫が“入居”されているようです…

◇それでは、虫の入っていない実を選んで食べてみると…

とても不味くて食べられたものではない、というのが正直な感想です。

◆写真⑦： エビツル

◇前出の「ノブドウ」と同じく、古来より日本で自生するブドウ科の植物です。

◇ツルや若葉に赤紫色の毛が生えているところから、“エビ”の名前が付けられたようです。

◇黒紫色に熟した実は食用になります！

◆写真⑧： ムカゴ

- ◇自然薯（じねんじょ）とも呼ばれる「ヤマノイモ」の葉の付け根にできる、小指の先くらいの大きさの小さな芋が「ムカゴ」です。
- ◇これが地上に落ちると発芽しますが、炊き込みご飯にしたり、塩ゆでなどにして食べると美味ですね。

◆写真⑨： アケビ

- ◇薄紫色の実がぱっくりと割れて中身が見えることから“開け実”、それが転じてこの名前が付けられたそうです。
- ◇タネのまわりの果肉がほんのりと甘く、炒め物などの料理にも使われています。
- ◇写真の実は、既に野鳥に中身を食べられてしまったようです。
(「アケビ」の作戦どおり、野鳥に食べられたことで、タネを遠くまで運んでもらったのでしょう)

◆写真⑩： シバグリ

- ◇「シバグリ」とは、各栽培品種の原種で山野に自生するクリのことです。
- ◇栽培品種に比べて、果実はやや小粒です。



















