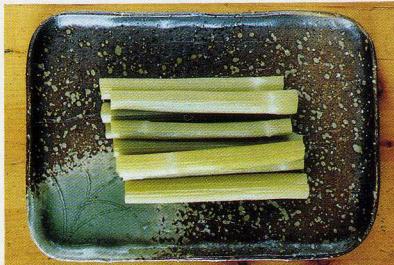




イタドリの開花(8月下旬)



イタドリの若茎を調理したもの



文真・出口博則  
(Deguchi, Hironori)  
理学部生物科学科  
分類・生態学講座



イタドリの若い茎(5月)

## PHOTO ESSAY-28- 東広島キャンパスの植物

### イタドリ

*Polygonum cuspidatum* Sieb. et Zucc.

山野のやぶの周辺によく生えるタデ科の多年生草本。雌雄異株で、中空で節のある茎(属名の *Polygonum* はたくさん節の意)をもち、高さ約二メートルに達する。根茎は地下を長く這う。夏に淡紅色または白色の花を穗状につける。葉は長卵形で葉先がやや急に尾状に尖る(種小名の *cuspidatum* はこの葉来形容したもの)。乾燥させた葉は煙草の代用とされる。また、根は「虎杖根」として健胃・利尿・通經剤として利用される。

春に地面から細い竹の子のような若い茎を出す。成長した植物体よりもむしろこの若い茎の方が私たちに馴染み深い。肥沃な場所のイタドリは、すこぶる壮大な太い若茎を出す。子ども頃、そんな太いものには、中に蛇が入っているとだれかに聞かされた。そんな馬鹿なことはないと想いながらも、今でも太いものを手折る時には、子供時代に得たあの軽い興奮を見る。

イタドリの若茎を生食することは、たいていの人が知っている。しかし、これを煮て、惣菜として食卓を賑わせている地方があることは、それほど知られていないようである。竹の子に似た食感がある。おそらく、全国で最もこれを食しているのは高知県ではなかろうか。季節には、茹でたものがスーパー・マーケットやデパートの食料品売り場で、堂々と他の野菜と一緒に並べられる。村人の生活を支える商品価値の高い山菜の一つである。春先に山菜取りに野山に出て、村人以外の者はうかつにこれを採取することができない。

広島県下でも惣菜に利用されているようであるが、私が高知で教わった調理方法を紹介してみたい。まず、生のイタドリの皮を剥ぐ。このとき熱湯をかけるか熱湯の中に數十秒つけるとところへ切ったイタドリを入れて二~三分煮る。火を止めて二~三時間放置して味をなじませると、できあがり。書物によつては「よく煮れば食用になる」と記されているが、採取したものを皮のついたまま数分も煮ればどちらになつてしまふので、注意が肝要である。

日本に野生する植物で、イタドリほどたくさんの地方名をもつものは他に例がないだろう。日本中に広く分布しているので当然かも知れないが、同じく広く分布する植物は多くあるものの、これに匹敵するものはなかろう。私たちに身近な植物であることが、この地方名からもうかがい知れる。中・四国地方から拾つたものには、植物に含まれるシユウ酸の酸っぱさに因んだもの、あるいは若い茎を手折ったときに発する音(葉をもんですりつけて痛みを取るのにつかつた効果は定かでないことに因んだものと推測されるような名、「すかんば」「すかんば」「さいたな」「いたずり」「しゃじっぽ」「しゃっぽん」「かっぽん」など)がある。その多様さは東北山形県と福島県をみただけでも明らかである。両県で出版された植物誌によれば、それぞれ「かんこ」、「しかどり」、「どうぐい」、「どくば」、「どげ」、「どんぐい」、「どんがら」、「うまのすかんば」、「えたりじばな」、「すつかんば」、「どんかめ」、「どんから」、「どんぐい」、「どんこい」、「どうごい」、「べつこのすかんば」、「たけすかんば」、「どんげば」、「えたじりば」、「えたんばし」、「たけすかな」、「てらぼーぼー」、「はいたな」、「やぐるまそ」が挙げられている。面白い地方名について、本誌の読者の皆さんから情報をいただければ幸いです。