

ら は た 探訪 歴史 41 クラブ

植物利用の知恵 その

TAHARA
History Inquiry Club

自然環境に恵まれた渥美半島は、さまざまな自然の恵みに囲まれています。半島を取り囲む海には、豊富な魚介類が生息しているほか、野生の植物は、食生活だけでなく家屋に使う木材、道具、日々の生活を彩る花としてなど、生活のさまざまな場面で活躍しています。かつて子供たちは、身近な草の茎や葉で笛をつくったり、ササの葉で船を作って浮かべたりして遊び、秋になれば山に実るアケビ、ムベ、シイの争奪戦を繰り広げました。また、木イチゴ（モ

ミジイチゴ）の上品な甘さを忘れられない方も多いかと思えます。これらの自然の恵みを利用し、我々の先祖は日々暮らしてきたのです。

渡辺華山の日記『全楽堂日録』（天保4年）には、2月5日に田原で食べた食材が記されていますが、その中に自然の食材として、池尻町とれた「浜牛蒡」、「防風」の名が見えます。「浜牛蒡」（ハマアザミ）は、その根にゴボウのような風味があり、「防風」（ハマボウフウ）セリの仲間）には独特な香りがあり、おひたしなどで食べたり、梅干しと一緒に漬け込んだりします。華山がどの

ように食べたかわかりませんが、江戸から来た人に食べさせるだけあって、当地自慢の珍味だったのでしよう。

このほか、私たちのまわりには食べることのできる植物がたくさんあります。例えばマツナ（あえもの）、ヨモギ（餅に混ぜる・血止めに使う・汁をガラスの曇り止めに使う）、セリ（あえもの）、ヒシ（実）、フキ（煮物）、マツタケ、グミ、シイ、クリ、アケビ、ムベ、モミジイチゴ（木イチゴ）、ナワシロイチゴ（バライチゴ）、フユイ



華山も食した「浜牛蒡」（ハマアザミ）

チゴ、ヤマモモ、ムクノキ（実）、ヤマノイモ（とろろ汁・牟干子）などが思い浮かびます。ちなみに、年輩の方にどんな植物を食べたか伺ってみると、三食の食卓にあがるものは意外に多くなく、むしろおやつ代わりにとか、遊びの延長上のものが多かったようです。また、同じように海に面した条件の知多半島の人に状況を聞いたところ、渥美半島で利用された植物の種類・



「防風」（ハマボウフウ）

知識は、知多半島に比べて圧倒的に少ないようです。一般的なワラビ、ゼンマイ、タラの芽などの山菜利用も、近年の山菜ブームによるものと考えれば、渥美半島の植物利用がいかに特徴的なものかわかるでしょう。

なお「防風」は、現在ではその数が激減しているとのこと、生育に適した浜が狭くなったからと考えられています。（増山）

写真は、渥美半島の植物。（東三林業振興会2002）から転載しました。

生涯学習課 ☎23局3531