

「自然広場から： 近隣の自然の変化に目を向ける No.25

夏季(6～8月)の果実 Plant fruits of summer」

2020年9月12日

春に花を咲かせた樹木が夏に実を結んでいる。中には、さらに数ヶ月後に実が熟し、私たちの味覚を通して秋を楽しませてくれる。

目に入るのは、なんと言っても甘い実をつけた木である。フルーツというよりもベリー(小さく多汁質で核をもたない果実)と言われるものだ。そのままでも甘酸っぱく美味しいが、ジャムに最適。近隣の農家が木イチゴ、ブルーベリーを直売していたので新鮮な実を味わうことができた。ジュンベリーは、アメリカサイフリボクという白い采配をイメージさせる花が4月に咲き、6月に実をつける。桑の実(桑の実)は子どもの頃よく摘んで食べた懐かしい実だ。芦花公園には山桃の木が何本もある。たくさんの実をつけるが誰も拾う人がない。薄味だからだろうが食することができる。山法師、犬枇杷(イヌビワ)の実も同様だ。しかし、砂糖とペクチンを加えれば立派なジャムになる(あまり人気がない)。

ハナミズキと山法師はミズキ科で5月頃咲くが実の形は全く違う。実はハナミズキの実(ハナミズキの実)は有毒なので要注意。

イチジクの花がどんなだったか思い出せない。無花果?と思いながら調べると、微小な花が実の中に包み込まれていると言う。厚い皮に包まれた栗色の実を渡され、何?と訊かれた。ロンガン?果肉がないからノー。栃の木(マロニエ)だった実は、10年以上前に中の実と花にはドイツで出会い、思い出深い相手だった(*1)。その名はホース カスタニエ(食べられないが、馬の飼料、リスの好物)。しかし、あく抜きすると栃餅となる。春先に咲くボケの花は、素直で可愛い少女を思わせるが、歯が立たない程固い実をつける。子どもの頃は、投石代わりだった。しかし、焼酎に漬けると梅酒に負けない味のリキュールとなる事を大人になって知った。

下段は、非食用の実: 椿(実から上質の油が得られる)、ムクロジ(石けんの元祖)。イカめしに似たロウバイの実(ロウバイの実)は、丸い青梅とは全く別種。ウメ科ではない。実には有毒物質が含まれているので要注意。花の甘い香りで新春を楽しませてくれた臘梅は、その後どんな辛い時を送ってきたのだろうか?

(*1) <http://sengawacx.com/alster14.html>

http://sengawacx.com/LookNatureNo25_2020.jpg