自然広場から： 近隣の自然の変化に目を向ける No.30

秋の実に感謝（食用編） Thanks for autumn fruits/nuts」

2020年10月30日

味覚の秋という言葉は、芽を出した春以来成長してきた植物が秋に豊かな実を結び、それらを人間が自然の恵みとして収穫し、親しい人たちと共に味わう喜びと感謝が込められていると思う。自然の中でまさに自然に育ち結んだ実をいただくことで、人間も自然と共に生きていることを思う時であり、田圃の米作りやミカンや柿、ぶどうなどを果樹園で育てた農産物を収穫する時、そして、1年間の労苦が報われる時でもある。

今号は、食用となる秋の実を取り上げる。まず**柑橘類(Citrus)**。近くの農家で**ミカン狩り**をした。子どもの頃住んでいた浦和ではミカンがならず東海地方以南の地方が羨ましかったが、世田谷は北限である事を知って以来、楽しみにしていたミカン狩りだ。新鮮そのもので酸っぱさと香りが口の中に広がっておいしい！近くの庭先に九州の特産物だと思っていた**ブンタン**（ザボン、英語名：ポメロ）が鈴なりになっていてビックリ。ユズは色づき始め、緑色の夏ミカンが日に日に大きくなっている。

次は、**ナッツ類（殻に包まれた食用の種実）**。栗畑ではイガから実が弾け地面に落ちていた。芦花公園には**シイ(椎)**、**マテバシイ**の木が何本もあり、実が地面に落ちている。拾い集める人はほとんどいないが、そのまま（子どもの頃は歯で殻を割って食べた）か、炒るか、茹でれば食用可だ。**カリン**が今年は豊作だ。カリン酒は皮の芳香が抜群で、咳止めに効く。柿は種類が豊富で正式名を知らないものが多いが、甘柿の**次郎柿**、渋柿の**蜂屋柿**（干し柿にすると甘くなる）、**豆柿**は鑑賞用で、熟しても強烈な渋みに口が曲がる。

稲は田圃に広がる垂穂を撮りたかったが近隣にはなかったので、近隣の庭先に鉢植していた稲穂をカメラに収め、収穫を待つ田圃を想像した。公園内には**銀杏（イチョウ）**の木は多く、毎年多くの人が拾い集めている。私も集め、あの臭いを全く嗅ぐことなく食用の実にまで処理した（*処理法）。ザクロを見かけることが少ないが、食べるところが僅かなザクロをかじった思い出は忘れない。最後は**ヘチマ**。大きな黄色の花が次々と咲き、細長い実をつける。昔のようにタワシにするのだろうかと思っていたが、実は食用可であることを初めて知った。

*銀杏の処理法 <http://sengawacx.com/HowGetGinko.pdf>

http://sengawacx.com/LookNatureNo30_2020.jpg

次号では、食用ではない自然の草木の実を取り上げます。