

アキノノゲシ



池野にて

(撮影：桐原真希)

休耕田や空き地に、ひと際背の高い草が目に入りました。近づくとも、明るいクリーム色の花びらが可愛らしく、まるで小さな花火のように目の高さでささやかに主張しています。アキノノゲシが目につき始めたのは、まさに名の通り秋を感じるようになった頃からです。

直径約2センチの花を咲かせる背の丈1〜2メートルの細身に、どこか女性的な雰囲気をも感じます。お天気が良い時には、この花に黄色や白の蝶がしきりに蜜を吸いに訪れます。それが、まるで髪飾りをつけたようにより一層アキノノゲシを引き立てているようです。茎を折ると白い液が出てくるのも特徴の一つで、チチクサという別名もあります。

日本のほぼ全域に分布しているこの花は、実は稲作文化と深い関係があります。もともとは、東南アジア原産の植物で、米作りの技術と共に我が国にやってきた花なのです。この地に住み始めてから数千年とあったところでしょうか。このように、稲作文化や麦作文化と共に日本

列島に入ってきた植物のことを「史前帰化植物」と呼んでいます。例えば、ヒガンバナやヨモギも同じメンバーです。

また、アキノノゲシは私たちの食生活に馴染みの深いある野菜と関係があります。サラダを作る時によく使うレタスは、みなさんご存知のことだと思います。アキノノゲシとレタスは、キク科アキノノゲシ属という同じグループの植物なのです。私がこのことを知った時、レタスがキク科であることに衝撃を受けました。てっきりキャベツと同じアブラナ科だと思い込んでいましたので、普段口になっている野菜や果物の「科名」が気になり始めたきっかけになりました。

フィリピンでは、野菜として食用とされ、沖縄では「トウナウ」と呼ばれ、民間療法として胸やけなどにも効くと言われているアキノノゲシ。調理法は、下茹でをして油炒め、汁の実、生のままで天ぷらなどが合うそうです。ちよつと苦いというウワサですが、味わってみたくありません。

自然観察指導員 桐原真希