

ノアザミ

武信にて（撮影：桐原真希）



今回は身近な草花の一つアザミを紹介しましょう。実は、日本には

「アザミ」という名前の野草はありません。ハマアザミ、イガアザミというように、〇〇アザミと名がつくものばかりです。国内に60種以上の仲間がいて、どれもそっくりさんばかりですが、5月から7月頃に、南部町内で咲いているのはノアザミかヒレアザミのどちらかです。ヒレア

ザミは、茎にもギザギザのヒレがついているので識別が簡単です。

アザミの仲間には、葉にかなり鋭いトゲがあります。私は学生時代、先輩が料理したノアザミの葉の天ぷらを食べたことがあります。一緒にいた仲間たちは、口をそろえて、トゲが刺さるんじゃないのか？本当に食べられるのか？となかなか箸を伸ばそうとしませんでした。先輩の女

の子は、「大丈夫だから食べてみて下さい」と笑顔ですすめます。私は、彼女の言葉を信じて、ノアザミの天ぷらを一口かじりました。サクツとして、葉も素直に食べるこ

ました。あの鋭いトゲが全く気にならず頂くことができたのに、その場にいた仲間も一様に驚いていました。

そのことを思い出し、ノアザミの天ぷらを作ろうと、春先に近所の斜面林を歩きました。さつそくノアザミの若い株を見つけ、柔らかそうな葉に手を延ばしたら、「いったあーいっ！」と顔が歪む痛さ。軍手をしていたのに、指先に小さな赤い点がじわじわと大きくなりました。その後、どの株の葉を取ろうとしても、鋭いトゲに阻まれ葉をちぎることができません。あえなく降参、手ぶらで帰宅しました。来年の春は、剪定鋏を持って挑戦してみようかと思っています。

今の季節、ノアザミは鮮やかな紅紫色の花を咲かせています。花粉を食べるハナムグリ、蜜を吸うチョウやアブと、色々な虫たちがノアザミレストランにやっつけてきます。今日はどんなお客がきているかちよつと花をのぞいてみませんか？

自然観察指導員 桐原真希