

# ナンテン



福里団地にて

(撮影：桐原真希)

「南天のど飴〜♪」というコマースヤルの曲を聴いたことがありますか？この赤い実をつけている植物こそ、まさにのど飴の原料になっているナンテンです。「あら、うちの庭にあるわ。」という方も多いのではないのでしょうか。ナンテンを見かけるのは、だいたい庭先や畑など人の手が入っている環境です。ナンテンを「難転」と読み縁起をかつぎ、敷地の鬼門に植えられることが、庭木として多い理由のようです。お隣の中国と日本が原産とされていますが、古い時代に中国から入ってきたという説と、もともと日本にも自生していたという両方の説があります。

よくお赤飯やお弁当などに、このナンテンの葉が添えられています。ただの飾りと思っていたら、ちゃんとした科学的裏付けがあったのです。ナンテンの葉に含まれる「ナンジン」という成分があり、食品の水分により変化して「シアン化水素」が微量に発生します。これが、食べ物の腐敗を防ぐ効果を持っているのです。昔の方の生活の知恵に脱帽です。

さて、この美味しそうな赤い実ですが、実際はどんな味がするのでしょうか。先日、試しに1粒口の中に入れてみました。率直な感想は「うっ！まずい！」でした。赤い皮の部分になんとも嫌な苦みがあり、種子を包んでいる白い部分は、水分が少なくばさばさして舌触りが非常に悪く、青臭い風味が感じられます。ほんのかすかに甘みを感じたような気がしましたが、「一度体験できれば二度目はいいわ。」と冷たい視線をナンテンに向けてしまいました。

冬、この実は野鳥たちの貴重な食料となります。やはり小鳥たちも、他の美味しい実を食べ尽くし、いよいよ他の食べ物がなくなると切羽詰まったらナンテンの赤い実を仕方なく食べるようです。そのためか、厳しい寒さの中、いつもギリギリまでこの赤い実が残っている印象があります。今年の実は何月何日に全部なくなるか調べてみると、その年の冬の厳しさが垣間見えるかもしれません。

自然観察指導員 桐原真希