

近隣の自然の変化に目を向ける No. 61

「豊かに実っている秋の実は、何のために実を結んでいるのだろうか？
What is the reason for the abundant autumn fruits to bear fruit?」

2021年10月19日

春に花を咲かせた木が、秋になって実を結ぶ、この自然の営みを実感する季節となった。

白い甘い香りの花をつけていた**柑橘類**が9月半ばの今、次々に青い実を付けている。農家の庭に実った**青ミカン**をいただいて口に入れた「酸っぱくほっぺが歪む」と予想したが、何と甘かった（黄色に色づいたミカンのような甘さではなく薄味であったが）。

古くからの地元の大農家（本橋さん）の庭には、**スダチ**、**ユズ**、**レモン**などの**柑橘類**が青い（正確には緑色の）実をつけていた。また、近隣の庭先には、昨年に続いて**ブンタン**（**ザボン**）の実がいくつもなっていた。

今年は**柿**の当たり年のようで、朝のラジオ体操でお世話になっている芦花公園近くのTさんの庭に**次郎柿**が重なるように実をつけていた。毎年、木に登って取って戴いていたが、今年はTさんが脳梗塞で倒れ入院していたため、木になったままだった。ところがある朝、大部分取り去られていてビックリ、残念！ 一方、**渋柿**には鳥も近づかず、たわわになっている。タダで戴いたので皮をむき、干し柿にした。甘柿よりも甘くなるか？（イエス！）。では、強烈な渋さの**豆柿**ではどうか？皮を剥いたら大豆サイズになる、やはり鑑賞用か？

秋らしい赤い実が目についた：**ハナミズキ**と**ヤマボウシ**の花は似ているが、全く違う植物。実の形だけでなく毒の有無でも正反対。**ヤマボウシ**の実は薄甘味だが可食でジャムになる。乾燥させて食すると整腸効果があるという。**ハナミズキ**の実は有毒なので要注意。**サンショウ**（**山椒**）は、緑色の実を乾燥させ粉末にすると香辛料となる事は知られているが、秋に鮮やかな赤色の実になる事を初めて知った。**赤山椒**、**花椒**（**ホアジヨウ**）とも呼ばれ、知る人ぞ知るらしい。

モッコク（**木斛**）は江戸時代から庭木の王として重視されて来た木だが、赤く熟した実が食べられるとは知らなかった。野鳥がつつぎに来ることが可食の証拠。10月半ばの今、熟した実が裂け赤色の種子が見える。

味覚の秋を飾る食用の実を3種：**ムベ**（**郁子**）は、**アケビ**（**木通**）と同じ**アケビ科**の植物だが、ややサイズが小さく、アケビと違って熟しても裂けない。**キウイフルーツ**はすでに定番の果物となっているが、中国原産種をニュージーランドが品種改良に成功し、アメリカ経由で日本に入り、今では三鷹産が有名になっている。世田ヶ谷の農家でも広く栽培されている。

クリ（**栗**）についての説明は不要だろう。今年は豊作だったようで、近隣の畑でもイガグリ（**毬栗**）が枝に重なり裂けていた。

エノキ（**榎**）の大木が芦花公園にある事を今年知り（No. 56 参照）、榎の小さな実が可食であるという情報に興味をもち、秋に熟するのを楽しみに待っていた。濃紫色になった小さな実を口に入れたところ、黒砂糖のような甘みが感じられ、感激。そこで友人に勧めたが、遠慮された。現実には、実を味わうことで現実となるのに…