

むきぼんだ花だより

11月

2018. 11. 10



ヒサカキ(姫榊)、モッコク科、ヒサカキ属、



アオモジ(青文字)、クスノキ科、ハマビワ属、



ガマズミ(英蓼)、レンブクソウ科、ガマズミ属、



クサギ(臭木)、シソ科(旧、クマツブシ科)、クサギ属、

◎ヒサカキ(姫榊, 枳) モッコク科、ヒサカキ属、常緑広葉低木 ○別名：シブキ(澁木)、アクシバ、ビジャシヤキ、ビジャカキ、サカキ○名前の由来：小さい榊であり姫のメ音を略した略音説とサカキに似るがサカキに非ずと云う「非榊」説がある。○分布：本州(岩手県以南)、四国、九州、沖縄、朝鮮南部、台湾、中国。暖地の林の低木層にきわめて普通に生育する。関東では少なくサカキの代用として庭木にも利用されている。西日本(鳥取、島根県)では、墓、仏壇のお供え(仏さん柴)や関東地方以北ではサカキが少ないので玉串として宗教的な利用が多い。また、ヒサカキは性的なシステムについて、良く解らない点が多い、図鑑に「雌雄異株」と記されていることが有るが、実際には雄花と雌花の他に両性花があり、個々の株では、このどれかだけを付けるものは多くはないと云われており、現時点では仕組みが不明です。3~4月頃に鐘状の花が鈴なりに咲き独特の強い芳香(臭い)があります。果実は小球形の核果で10~12月に黒紫色に熟し小鳥の大好物です。また、染料としても使われます。○花言葉：神を尊ぶ、○ヒサカキ属はこの種の他に日本に8種(変種を含む、ハマヒサカキ等)が知られています。
★撮影場所：洞ノ原入口★撮影月日：2018, 11, 11,



ウラジロキ(裏白木)、バラ科、アズキナシ属、



キミノシロガモ(黄実の白だも)、クスノキ科、シロガモ属、



ゴンスイ(権柴)、ミツバウツギ科、ゴンスイ属、



ナフシロガミ(苗代菜黄)、グミ科、グミ属、



ネジキの新柊(榊木)、ツツジ科、ネジキ属、



シャシャンボ(小枳)、ツツジ科、スノキ属、木が切られ新梢が伸びた處、大切に育てたいですね



ツバキ(石菖)、キク科、ツバキ属、



ナナカマド(七滝)、バラ科、ナナカマド属、



ハゼノキ(櫨の木)、ウルシ科、ウルシ属、



ハゼノキ(櫨の木)、ウルシ科、ウルシ属、



アオキ(青木)、アオキ科、アオキ属、



モチノキ(躑躅の木)、モチノキ科、モチノキ属、



ムラサキシキブ(紫式部)、シソ科、ムラサキシキブ属、



ヤマカキ(山柿)、カキノキ科、カキノキ属

◎ヤマガキ(山柿)カキノキ科、カキノキ属

落葉高木、和名は、山野に自生するカキの意から、
属名はギリシア語のDios(=神)とpyros(=穀物)の合成語で
「神の食べ物」の意味となるようです、
もちろん種小名に付けられた「kaki」の名は、日本語の「カキ」
が由来です。

○名前の由来:柿は、「カタキ(堅)」が語源で実が堅いことに由来する説や、
「カガヤキ(輝き)」が語源で実が艶々と輝いているに由来すると云う説、
「アカキ」が語源で実の赤い色に由来する説等があります。
○花言葉:自然美、優しさ、恩恵、優美、恵み、広大な自然の中で私を永遠に眠らせて、です。
何か謎の多い果物ですね。★撮影場所:洞ノ原地区★撮影月日:30,11,11,

今年も「むきばんだ公園」内に点々と柿の木が自生して沢山の実が黄褐色に色づいています。渋柿かな?、甘柿かな?
～たぶん渋柿でしょう～
そこで柿の事を少し詳しく調べて見る事にしました。

堅い材質で知られる黒檀もカキノキの仲間木材だそうです。

○カキ(柿)の種類(品種)は～

野生のカキノキ(ヤマガキ)が品種改良されて、徐々に品種が増え、江戸時代末頃には200品種以上記録されています。品種改良以前の柿は小さく、升目で量ったと云われています。その後、全国各地で新しい品種が増え、昭和初期には800以上の品種があったと云われます。

○「甘柿」と「渋柿」があるのは?

カキの渋みの原因は、果肉に水溶性のタンニンが含まれているためです。じつは、甘柿にもタンニンが含まれていますが果実が成長するにつれて果肉からアルコールなどの揮発性物質が発生し、これによってタンニンを含む細胞が凝固、収縮、または褐変(ゴマと呼ぶ斑点)することで、タンニンが水に溶けなくなるために渋味を感じなくなるのです。渋柿には、揮発性物質があまり発生しないため、渋く感じられるのですが、「渋抜き」処理をすることで、甘い柿にすることが出来ます。○甘柿品種の中には果実の中に含まれる種子の数により甘い、渋い、の違いが生まれるものがあります。そこで、柿は詳しくは次の4つに分類されます。

●完全甘柿=種子の有無にかかわらず熟すと、甘くなるもの。

～富有・次郎など。

●不完全甘柿=種子の数が多く、甘く、少ないと渋くなるもの。～西村早生・禅寺丸など。

●完全渋柿=種子の有無にかかわらず、常に渋いもの。

～蜂屋・西条など。

●不完全渋柿=渋柿ではあるが、わずかに種子が入ると種子の周囲にゴマが出来て、その部分が甘くなるもの。

～平種無しなど。

～干し柿の表面を白い粉が覆うのは、乾燥させたことによつて糖分が染み出したからです。



○完全甘柿～甘柿は、渋柿の突然変異と考えられています。

その代表的品種の富有は、岐阜県瑞穂市居倉が発祥で原木があるそうです。また次郎は、静岡県森町の松本次郎吉に由来します。御所は、奈良県御所市が発祥で、突然変異で生まれた最も古い完全甘柿だそうです。また渋柿の刀根早生は奈良県天理市の刀根淑民氏の農園で栽培されていた平種無が、1959年伊勢湾台風の影響で突然変異したもので、1980年に品種登録されています。



○カキは風邪、二日酔いの妙薬?

～(秋に柿を食べると風邪をひかない)、(柿は二日酔いの薬)と云われますが本当でしょうか?～これはあながち迷信とは言えません。緑黄色野菜並みの高栄養を誇るカキには、ビタミンや現代人に不足がちなカロチンが豊富に含まれています。例えば、風邪に対する抵抗力をつけ、アルコール分を助けるビタミンCは、緑茶の3～4倍、ミカンの2倍も有ります。昔からの知恵にはこんな根拠があったのですね。

○干し柿の白い粉は何ですか?

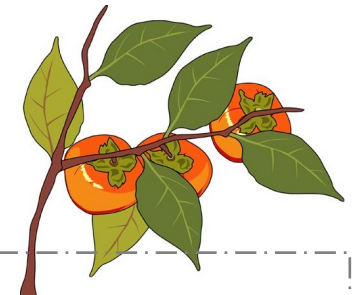
～干し柿の表面を白い粉が覆うのは、乾燥させたことによつて糖分が染み出したからです。

○昨年まで甘かった柿が、今年みんな渋柿に成って仕舞いました何故でしょうか?

～この柿は「不完全甘柿」で、近くに「渋柿」か「不完全甘柿」があり、その花粉を受けて「タネ」が出来て甘くなっていたのが、近くの柿の木が切れ無くなったのでタネが出来なくなり渋くなったのです。

○柿のその他の利用

～柿渋は、もぎたての若い果実やマメガキを潰して搾汁を集め、これを自然発酵させ、1～2年冷暗所で熟成させて出来た上澄み液です。渋紙の下塗り、渋紙に利用、罫座の麻縄や麻製魚網等の補強に用いられました。また、落下した未熟果を集め発酵させた濃液(ろえき)を柿酢と呼び食料にしました。柿材の中で心材の黒いものは黒柿材(くろがきざい)と呼び、家具に珍重されます。材はゴルフのクラブヘッド(パーシモンウッド)に使われてきました。○柿の木は堅い樹であります枝が突然に折れる性質があり、古くより柿の樹に登る行為は極めて危険と云われています。～終り～



★むきばんだを歩く会★

●指導: 鷲見寛幸先生(鳥取県自然観察指導員)

●毎月第1土曜日午前9時30分～正午

●入会金 2000円 毎回資料代 300円 いつでも、どなたでも入会可能です

●問い合わせ: むきばんだ応援団「むきばんだをあるく会」