



木もれびの森に咲く貴重種植物

オオハンゲ (大半夏)

オオハンゲは特に珍しい植物ではありませんが、3～4年位前からこもれびの森で見られるようになり、年々増えてきています。大きくて鮮やかな緑の葉の陰からそっと顔を出している花は、地味ですが可愛いらしいですね。

サトイモ科ハンゲ属の多年草で、オオハンゲという名前はカラスビシャクの別名:半夏(ハンゲ)と似ていて、それより大きいということから来ています。

開花時期は6～8月で、花茎先端から伸びた花軸に小花を密集した内穂花序とその周りをラップ状の仏炎苞(棒状の先を包み込む苞を仏像の背景にある炎形の飾りに見立てたもの)が取り巻いています。そして細長く緑色をした釣り竿(仏炎苞の先に付く付属体)が特徴です。葉はミツバのように3つに深く裂けていますが、ミツバは小葉が3枚集まっているのに対し、オオハンゲは中央でつながっていて1枚の葉になっています。



ウrahimatsuo

釣竿を持つところがウrahimatsuoとよく似ていますが、ウrahimatsuoはオオハンゲと同じくサトイモ科ではありますが、テンナンショウ属なんですね。

花名に「ハンゲ」と付くことから「ハンゲショウ(半夏生)」が連想されますが、こちらはドクダミ科ハンゲショウ属になります。ハンゲショウは夏至から11日目の「半夏生」の頃に白い花を咲かせることから、名前が付けられました。花に近い葉が半分ほど白く変色しているのが特徴です。(伊藤)

花名に「ハンゲ」と付くことから「ハンゲショウ(半夏生)」が連想されますが、こちらはドクダミ科ハンゲショウ属になります。ハンゲショウは夏至から11日目の「半夏生」の頃に白い花を咲かせることから、名前が付けられました。花に近い葉が半分ほど白く変色しているのが特徴です。(伊藤)

花名に「ハンゲ」と付くことから「ハンゲショウ(半夏生)」が連想されますが、こちらはドクダミ科ハンゲショウ属になります。ハンゲショウは夏至から11日目の「半夏生」の頃に白い花を咲かせることから、名前が付けられました。花に近い葉が半分ほど白く変色しているのが特徴です。(伊藤)



オオハンゲの花



オオハンゲの果実

木もれびの森の薬用植物 (3)

ジャノヒゲとナガバジャノヒゲ (キジカクシ科 ジャノヒゲ属)

ジャノヒゲとナガバジャノヒゲの花は地面近くに咲くので、葉をかきわけないと見つけれませんが、7月頃下刈で葉を刈られていると、容易に花を見ることができます。ジャノヒゲは葉の長さ10-20cmで地下茎を伸ばして増え、ナガバジャノヒゲは葉の長さ



ジャノヒゲ

20-40 cmで地下茎を出さず株状に増えるという特徴で両者を区別でき、木もれびの森ではこの特徴がよく観察できます。根の膨大部が生薬「麦門冬（バクモンドウ）」の材料となりますが、決まった手順で処理して品質を満たす必要があります。木もれびの森のジャノヒゲを掘り出しても腐らせるだけで、決して麦門冬にはなりません。麦門冬は大部分が中国四川省の畑で生産されています。ジャノヒゲは日陰を好む植物で、日なたで栽培されたものは金髪のアフロのような姿になってしまうので、畑ではトウモロコシを植えて、その日陰で栽培されています。

麦門冬が入っている漢方薬には、麦門冬湯（咳やのどの乾燥に用いる）があります。漢方薬の処方是中国の各時代の医学書に書き記されたものが多く、麦門冬湯は後漢に書かれた「金匱要略（きんきょうりやく）」を出典としています。これに対して、民間薬は、伝承されたものか、「本草書（昔の植物図鑑）」に書かれているにすぎません。

ユネスコの世界遺産は移動できないものを対象としますが、歴史的出来事を検証・顕彰できる一次記録物を対象とする「世界の記憶」というのがあり、2009年に韓国の李氏朝鮮時代の医書「東医宝鑑」、2011年に中国の前漢時代の医書「黄帝大経」が認定されました。また、2010年には「伝統中国医学としての鍼灸」が「無形文化遺産」に認定されました。中国は国をあげて世界標準をめざしていますが、日本は民間主導なので、漢方医学が日本独自のものであるにもかかわらず、まだ認定されたものはなく、出遅れています。（川村）



ナガバジャノヒゲ

木もれびの森の樹木

ホオノキ

私の好きな木の一つにホオノキがあります。その理由は、大木(約30m)になり、葉が掌状複葉/倒卵状長楕円形で大きく(長さ約40cm、幅約25cm)7枚程有り、花径も大きく(約15cm)、黄白色の花弁が12枚程有り、6月頃に開花する花が芳香を放ち、とても癒される木だからです。でも残念ながらこもれびの森の中には大木となった木は見当たらず、1~2m程の木が数本見られるだけです。今後はこの幼木を見守り大木に育ってくれる事を願っています。



ホオノキの花

なお、材は彫刻用に使用され、以前は下駄にも使用されていた様です。また、葉は古くから食べ物を包むのに用いられ、飛騨地方の郷土料理である朴葉味噌が有名です。(本田)

お知らせ：この博物誌は **NPO 法人相模原こもれび**のホームページでご覧いただけます。**相模原こもれび**で検索してください。