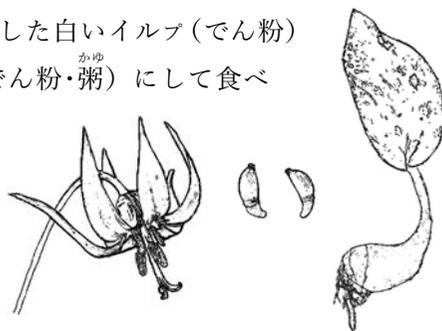


7. カタクリ

カタクリ（学名 *Erythronium japonicum*）は九州から北海道、南千島、サハリン、朝鮮半島、中国北東部に分布するユリ科の多年草で、低地から山地の日当たりの良い落葉樹林の林床に群生します。4～5月、高さ10～20cmの花茎の先に1個の花を下向きに咲かせます。花は紅紫色で6弁あり、晴れた日には花弁が大きく反り返ります（下図参照）。6～7月になると、蒴果と呼ばれる丸い三稜形の果実が成熟し、中から種子が出て地面に落ちます。種子の先端にはアリが好むエライオソームという物質が付着していて、アリが遠くへ運んでいくことによって生育地が広がります。種子が発芽してから開花するまで8～9年かかるといわれています。葉はふつう2枚で花茎の下部につき、葉柄は地中に埋まるため地上には葉身だけが現れます。葉身は長さ6～12cmの長楕円形または狭い卵形、表面は緑色で、ふつう紫褐色の斑紋があります。初夏を過ぎると葉は枯れてなくなります。地中深くに長楕円形で長さ4～6cmの鱗茎があります。

福岡イト子の『アイヌ植物誌』には、カタクリの花はアイヌ語でフレブイ（赤い・花）、鱗茎はエシケリムリムまたはアシケベツポントウレブ（指・小さい・オオウバユリ）と紹介されています。カタクリの鱗茎にはでん粉が多く含まれることから、トゥレブ（オオウバユリ）の鱗茎とともにアイヌにとって大切なでん粉源でした。小指ほどの小さな鱗茎をたくさん掘って集め、臼で潰した後ざるで濾して何回か水を入れ替え、底に沈殿した白いイルプ（でん粉）を取りました。これを粥の中に入れて炊き込んでイルプサヨ（でん粉・粥）にして食べたほか、でん粉を取った残りカスを固めて団子状にして穴を開け、ひもを通して炉棚にかけて干し、保存食にしました。また、葉を茹でてオハウ（汁物）の具や、おひたしにして食べました。さらにイルプは薬用としても利用され、腹痛のときに水と一緒に飲んだそうです。

カタクリは本園の北方民族植物標本園と高山植物園で見ることができます。



カタクリの花（左）、種子（中央）、葉と鱗茎（右）

北海道大学北方生物圏フィールド科学センター植物園

<https://www.hokudai.ac.jp/fsc/bg/>

協力：北海道大学アイヌ・先住民研究センター

参考：分類アイヌ語辞典 植物編・動物編(1976)、コタン生物記 I 樹木・雑草篇(1976)、

アイヌ植物誌(1995)、日本野生植物館(1997)、北海道山菜図鑑(2012)、日本の野生植物 1 (2015)

8. エゾノリュウキンカ

エゾノリュウキンカ（別名ヤチブキ、学名 *Caltha fistulosa*）は本州北部、北海道、千島、サハリンの溪流沿いや湿地に生育するキンポウゲ科の多年草です。葉は腎臓形で長さ 10～20cm、幅 15～25cm、基部は深くへこみ、鋸歯は細かく規則的で、長い葉柄があります。茎は直立して上部で分枝し、高さは 1m 近くになります。4～5 月、茎の先に径 3～4cm の花を 6～8 個つけます。黄色い花びらのように見えるものはがく片で、ふつう 5 枚あります。よく似た植物にエンコウソウ（学名 *C. palustris* var. *enkoso*）がありますが、エンコウソウの花は 5～6 月に咲き、葉はやや小型で、開花後に花茎が倒れて地面を這うように横に伸びるのが特徴です。

エゾノリュウキンカは有毒植物の多いキンポウゲ科の中で数少ない食べられる植物のひとつです。エゾノリュウキンカの根はアイヌ語でプイといいます。アイヌの伝統的な食文化では、花が咲き終わった後の夏から秋にかけて、特別につくられた木製の棒で細いひげ状の根を掘り出し、茹でて油をつけて食べたり、乾燥させて貯蔵しておき冬にマスやサケの筋子と一緒に煮て食べたり、でん粉を採取して団子にして食べたりしました。葉を茹でて食べたり、葉と茎を汁物の具にした地域もあったそうです。また、薬としても利用され、根を煎じた汁で火傷や傷口を洗ったり、根を患部に当てて湿布のように用いたこともあったそうです。

北海道各地には「プイ」のつく地名が多くあり、えりも町ふえまい笛舞（プイオマブ、エゾノリュウキンカ・ある・所）地区や、プイタウシ（エゾノリュウキンカ・群生している・所）地区、プイタウシュベツ（エゾノリュウキンカ・多い・川）地区などがあげられます。

エゾノリュウキンカは本園の温室前の池の縁と北方民族植物標本園でみることができます。



エゾノリュウキンカの花

9. ギョウジャニンニク

ギョウジャニンニク(学名 *Allium victorialis* subsp. *platyphyllum*)は本州近畿地方から北海道、千島、サハリン、韓国南部、中国、カムチャツカ、シベリア東部にかけて分布するヒガンバナ科ネギ属の多年草で、山地の沢沿いの斜面や林内に群生します。地中に長さ4~7cmの狭卵形の鱗茎^{りんけい}があり、外面に褐色の網状繊維をまとっています。葉は淡青緑色で柔らかく、長さ20~30cm、幅3~10cmの扁平な長楕円形をしています。6~7月、株の中心から1本の花茎を伸ばし、その先端に多数の小さな白色の花を球状に付けます。その後、蒴果^{さくか}と呼ばれる果実が成熟し、3裂して黒い種子を飛ばします。草全体に強いニンニク臭があるのが特徴です。

ギョウジャニンニクはアイヌ語でブクサまたはキト(キトピロ)といます。アイヌ文化の代表的な山菜の一つで、アイヌの人々は葉や鱗茎^{りんけい}を生そのまま食べたり、刻んでオハウ(汁物)に入れて食べます。また、葉と鱗茎^{りんけい}に分けて1cm程度に細かく切り、風通しの良い場所で乾燥させて貯蔵しておき、冬にオハウやサヨ(粥)に入れたり、水で戻して豆類と一緒にラタシケブ(煮物)に入れて食べます。食用だけでなく薬用としても貴重で、風邪や肺病、腎臓病、婦人病、下痢、痔、火傷などあらゆる病気に対してギョウジャニンニクが用いられてきました。

ギョウジャニンニクはフラルイキナ(におい・激しい・草)ともいいます。その強烈な臭いには人間に悪さをするカムイを遠ざけるとされ、伝染病が流行したときに干したギョウジャニンニクを家の戸口や窓に吊るしました。

北海道内にはキトウシ(ギョウジャニンニク・群生している・所)というアイヌ語に由来する地名が随所にあります。例えば旭川市鬼斗牛地区^{きとうし}や東川町岐登牛地区^{きとうし}、足寄町喜登牛地区^{きとうし}があげられ、いずれの地域もギョウジャニンニクが広く自生していたと考えられています。

ギョウジャニンニクは本園の北方民族植物標本園でみることができます。



ギョウジャニンニクの花(左)、葉と鱗茎(右)

10. ヨブスマソウ

ヨブスマソウ（別名ポウナ、学名 *Parasenecio robustus*）は高さが2m以上になるキク科の多年草です。関東から北海道、南千島、サハリンにかけて分布し、山地の林内や林縁のやや湿った場所に生育します。葉は長さ25~35cm、幅30~40cmの幅の広い三角状^{ほこ}矛形で、縁に粗い鋸齒があり、基部は心形、先端は短く鋭く尖ります。大きな翼^{よく}をもつ長さ10cmほどの葉柄があり、ふつう耳状に茎を巻きます。茎は中空で直立します。8~10月、茎先に円錐状の花序を出して、小さな白色の花を多数つけます。果実は紡錘形で、長さ7mmほどの白色の冠毛があります。

ヨブスマソウはアイヌ語でワッカクツタルまたはワッカクトウなどと呼ばれたと記録されています。これは「水・筒」という意味で、大きく成長した中空の茎を切り取ってストローのようにして川の水を吸い上げて飲みました。子供たちは茎の中に水を入れて空中で振り回したり、茎の太い方を水の中に入れ、細い方に指を当てて前後に動かして、茎先から水を噴射させて遊んだりしました。一部の地域ではチレクテクツタル（我々が・鳴らす・筒）とも呼ばれ、枯れた茎を1~2mの長さに切って先端を斜めに削ぎ、そこに口を当てて笛のように吹き鳴らしたそうです。

また、若い茎を茹でて皮をむき、おひたしやオハウ（汁物）の具にしたほか、オオウバユリから採取したでん粉や魚をヨブスマソウの葉で包んで蒸し焼きにして食べる、茎の中にでん粉を流し込んで蒸し焼きにして食べる、サケを開きにして干すときの串として使うなど、様々な用途にヨブスマソウを利用しました。

ヨブスマソウは本園の北方民族植物標本園でみることができます。



ヨブスマソウの葉

北海道大学北方生物圏フィールド科学センター植物園

<https://www.hokudai.ac.jp/fsc/bg/>

協力：北海道大学アイヌ・先住民研究センター

参考：分類アイヌ語辞典 植物編・動物編(1976)、コタン生物記 I 樹木・雑草篇(1976)、

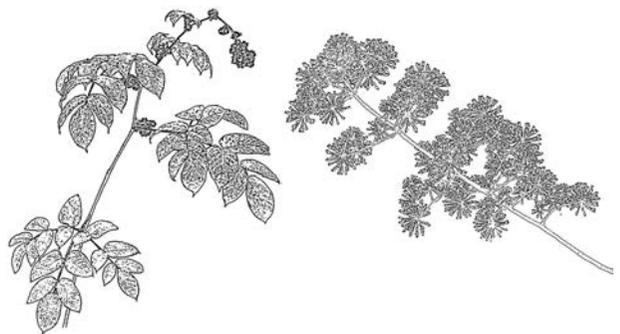
アイヌ植物誌(1995)、日本野生植物館(1997)、北海道山菜図鑑(2012)、日本の野生植物 5 (2017)

11. ウド

ウド（別名ヤマウド、エゾウド、学名 *Aralia cordata*）はウコギ科の多年草で、九州から北海道、千島、サハリン、朝鮮半島、中国、台湾に分布します。山地から低地の草原や林縁、沢の斜面などに生育し、崩壊した裸地では大群落をつくることもあります。直立して高さ1~2mになり、茎は太く短毛があります。葉は三角状の広くて大きい羽状複葉で互生し、長い葉柄の基部に小さな托葉たくようがあります。小葉にはほとんど柄がなく、卵形または長楕円形で先端は鋭く尖り、縁に細かい鋸歯があり、両面に短毛があります。花期は8~9月で、散形花序さんけいかじょが集まって大きな花序をつくり、淡緑色の小さな花を多数咲かせます。花序の上部には両性花、下部には雄花が付きまします。果実は3mmほどの球形で、黒く熟します。

アイヌの伝統文化では、ウドの茎を煎じた汁で傷口を洗うと化膿を防ぎ、腫れ物を洗うとかさぶたが付かずに治るといわれ、アイヌ語でチマキナ（かさぶた・草）と呼ばれています。頭に湿疹が出てかぶれたときに茎や葉を煮た汁で洗ったり、クマに襲われるなどして傷を負ったとき茎や根を輪切りにして傷口に当てたり、煮汁で傷口を洗いました。神経痛や関節炎、打撲に対してウドを用いた地域もあったそうです。薬だけでなく食物としても利用され、茎を生で食べたり、汁物に入れたり、茹でて皮をむきニシンなどの魚と一緒に煮て食べました。現在でも美味しい山菜として食されています。また、ウドの果実が黒く熟すのを見て、同じ時期に川を遡上してくるマスを取る頃合いを見定めていたとも伝えられています。

ウドは本園の北方民族植物標本園と草本分科園でみることができます。



ウドの葉・茎・花(左)、花の拡大(右)

北海道大学北方生物圏フィールド科学センター植物園 <https://www.hokudai.ac.jp/fsc/bg/>

協力：北海道大学アイヌ・先住民研究センター

参考：分類アイヌ語辞典 植物編・動物編(1976)、コタン生物記 I 樹木・雑草篇(1976)、

アイヌ植物誌(1995)、日本野生植物館(1997)、北海道山菜図鑑(2012)、日本の野生植物 5 (2017)

12. コウライテンナンショウ

コウライテンナンショウ（学名 *Arisaema peninsulae*）は九州、本州、北海道、ロシア、朝鮮半島、中国に分布するサトイモ科の多年草で、平地から山地の林内や林縁、やや湿った草地などに生育します。地下茎は楕円形で、上部から環状に白い根を数多く伸ばします。早春になるとヘビのようなまだら模様がある芽が地面から顔を出します。その後、偽茎^{ぎけい}と呼ばれる茎のように見える部分が伸びていき、9～17枚の小葉をもつ鳥の足のような複葉を2枚広げます。5～7月、花茎の先にヘビが鎌首をもたげたような仏炎苞^{ぶつえんほう}（苞葉）をつけます。仏炎苞は縦に白い筋が入った緑色で、その中に淡緑色で円柱状の花序を包んでいます。花序の下部には小さな花がらせん状に密生していて、秋になって葉や仏炎苞がしおれると、朱赤色に熟した果実が姿を現します。

コウライテンナンショウはアイヌ語でラウラウといい、アイヌの伝統文化では地下茎を食用にしてきました。地下茎には有毒成分のシュウ酸カルシウムが含まれており、そのまま食べると口や手足がしびれますが、晩秋に成熟した地下茎を掘り上げて毒の多い新芽が出る部分を取り除き、炉の灰の中に埋めて焼いたり蒸したりして毒を抜いて食べました。イモやクリのような味がするといいです。ご飯に入れて炊いたり、油を入れてつぶして食べた地域もありました。また、打ち身や頭痛、神経痛、子宮病で高熱が出たとき、すり潰した地下茎を体の痛む部分や足の裏に貼ったり、腹痛のときに干して乾燥させた種子を噛まずに飲みました。地下茎をトリカブトと混ぜて、狩猟に使う矢毒の毒性を強くすることにも利用しました。



コウライテンナンショウの葉と果実（左）、
仏炎苞と花序の上部（右）

コウライテンナンショウは本園の高山植物園で
みることができます。

北海道大学北方生物圏フィールド科学センター植物園 <https://www.hokudai.ac.jp/fsc/bg/>

協力：北海道大学アイヌ・先住民研究センター

参考：分類アイヌ語辞典 植物編・動物編(1976)、コタン生物記 I 樹木・雑草篇(1976)、

アイヌ植物誌(1995)、日本野生植物館(1997)、北海道山菜図鑑(2012)、日本の野生植物 1 (2015)