



食用雑草

山梨県総合農業技術センター 花形敏男

農作物を安定的に栽培するためにいかに雑草害を減らすか、これがわれわれ雑草防除関係者の使命である。少ない手間で効率よく雑草防除を進めるための技術開発に、私はこれまで研究員や専門技術員の立場で関わらせていただいた。

この一方で、人類を含めた動物は、多種多様の植物の恩恵を受けて進化を遂げてきたことは言うまでもないことである。植物への感謝の思いを込めて、身の回りの雑草の中で食用として利用しているものをいくつか挙げてみたいと思う。

【ヨモギ（蓬）】

個人的に最も利用しているものであり、蓬餅を作って楽しんでいる。私の地元では“もち草”と呼んでいる。桜が散り、気温が上昇してくると地面から若葉が顔を出してくる。茎が伸び始めてきた頃が柔らかく、摘みやすい。湯がいてアク抜きしたものを、電動式のらせんローラーで潰す。一度に必要な量を採取するのは時間がかかるので、潰したものを冷凍しておけば必要な時に解凍して使える。

以前は道端や土手に生えている野生のものを摘んでいたが、犬の散歩道と重なるので何年前かに家の敷地の中に移植して一坪程度の面積で栽培している。

中学か高校で習った古典に、やんごとなき人を乗せた牛車の車輪がヨモギを踏み、車輪の回転とともにヨモギを踏んだ部分が近づくたびに香りが漂うさまを詠んだ短歌か随筆が記憶にある。手間をかけて作ったよもぎもちを食べるときふとこの古典を思い出し、豊かな気持ちになることがある。

【フキ（蔕）】

ふきのとうや葉柄を利用している。私にはふきのとうの煮物は苦味が強すぎるので苦手である。

しかし、生のふきのとうを刻んで味噌和えにしたものは苦味が程よく薄まり、香りが生きておいしい。ふきのとうは年末には地表に顔を出し始めるため、正月には春の七草に先んじて楽しめる。なお、フキが雌雄異花（異株）であることは知らなかった。今回の寄稿の際に初めて認識した。

フキの葉柄は5月の連休を過ぎるころから伸長を始め初夏にかけて収穫する。これを佃煮にしていわゆる“きゃらぶき”を楽しむ。ほろ苦さが絶品である。

フキは雑草図鑑には載っているが、立木の下の日陰を好み、控えめに生育するため雑草として栽培圃場に侵入する例は少ないと思われる。雑草の仲間に入れるのは気の毒な気がする。

【セリ（芹）】

水田のあぜなどにへばり付いて越冬した株が生育を開始した3月から4月にかけて茎葉をあぜから剥がすように収穫する。収穫に手間がかかるのが難点であるが、香りがよく、おひたしや卵とじとしていただく。

春の七草の代表格であるが、私の居住地では冬が厳しいため、七草粥には間に合わない。

水田の強害雑草であり、水田除草剤の試験で自然発生個体がない場合は、株を植え込むことになっている。植え込み株を調整する際に茎葉をちぎると固有の香りが漂い、食用としても収穫したことが思い起こさせられたものである。

食糧の安定生産のため、強力な生命力ではびころうとする雑草との戦いはこれからも続けられるが、人類同様脈々と命をつなぎ、時には恵みを施してくれることを頭の片隅に置きながら、雑草防除技術開発の仕事に取り組んでいただくことを後輩に託したいと思う。