

食のキャラバン「郷土の植物再発見－食文化観光の開拓－」

第4回「植物と大地～海辺でみられる救荒植物～」

実施レポート

(補完薬用資源学研究室研究員)

村井亮介

日 時：平成 25 年 9 月 20 日（金） 11:00～16:00

場 所：室戸市ジオパーク／ニューサンパレス室戸

[要約]

食のキャラバン 4 回目となる本イベントは、植物と大地をテーマに、室戸市ジオパークを舞台として開催されました。自然、歴史、生活文化、そして食文化に触れ、室戸ジオパークに秘められた「食文化観光」という新たな価値創造の可能性を見出し、ジオパークの魅力をさらに発見する企画内容です。

第1部は会場となるニューサンパレス室戸で、室戸ジオパーク推進協議会地理学術専門員の柚洞一央氏から、室戸の地形を形成するまでの大地の動きや、大地と人々の生活文化の関連を紹介いただきました。次いで、渡邊高志教授から「救荒植物」を現代の食材として再評価する意味について説明があり、さらに前高知学園短期大学教授（博士・農学）の寺峰巧先生から、高知や室戸で見られるラン科の植物についてお話しを頂きました。第1部終了後には、室戸の婦人会の皆様にご地元の植物をアレンジして頂いた、室戸の植物資源を活かしたお弁当を参加者一同で味わいました。

第2部では、お弁当で食した植物を探し、会場周辺から新村海岸にかけて、渡邊教授、寺峰先生、稲垣典年先生の3人を植物ガイドにし、植物観察会を実施しました。

[経過レポート]

11:00 第1部スタート

第4回目となる今回の食のキャラバンは「植物と大地-海辺でみられる救荒植物」と題し、これまでの食のキャラバンで最多となる約55名もの参加者が集まりました。



司会：高知工科大学 長山哲雄 部長

11:14 柚洞一央氏講義

第1部は大地と植物をキーワードに、室戸ジオパーク推進協議会地理学術専門員の柚洞一央氏から、室戸の地形が生まれた経緯や、地形や土壌といった地理的要因が土地に住む人々にどのように影響を与えているのか、話をお聞きしました。

世界ジオパークは現在29カ国100地域が登録されており、そのうち日本に6つの世界ジオパークがあるそうです。室戸ジオパークは高知県内では認知度が高いのですが、どういったものがジオパークなのか今一つ理解されていないのが現状のようです。世界ジオパークの理念は「人と地球が共存できる社会を目指すこと」で、持続可能な発展、社会の実現を目指しており、岩や地形だけがジオパークではなく、そこに関わる文化や暮らしといったその場に関わる全てを対象と捉えているそうです。ジオパーク自体は経済効果がでるものではなく、まずは人の意識が変わることが重要であり、豊かな未来を考えていくことを大切にしているそうです。その点室戸ジオパークは、住民の熱心な活動が世界ジオパーク審査員に高く評価されており、今日の食のキャラバンでたくさん参加者が集ったことも、ジオパークを盛り上げようとする住民の熱心な活動と関連しているだろうと思いました。

室戸での暮らしは、大地と深く関連しています。例えば室戸の地形は、室戸市の代表的な木と認知されているウバメガシの好む痩せた土地をつくり、その結果室戸で多く見られ、室戸市吉良川地区の特産物“備長炭”に繋がっています。他には、室戸で食べられている深海魚のキンメが室戸の近海で獲られるのも、急に水深が深くなる谷のような貴重な地形的条件が影響しているなど、土地が地域の文化に大きく影響を与えているといった話が興味深かったです。



袖洞専門員によるジオパークの解説



アナグリフ画像による3D室戸ジオパークを見る様子

11:48 渡邊高志教授講義

袖洞専門員による講義に続き、本大学の渡邊先生から、江戸時代から伝わっている救荒植物について説明がありました。江戸時代の元禄10年（1697年）に宮崎安貞によって「農業全書」刊行され、我が国の農業がはじめて体系的にまとめられました。同書からは、この時代に食べられていた植物・野草（薬草）やその食文化をうかがうことができます。江戸中期から後期にかけて、幾多の飢饉の経験から、災害時の非常食として“救荒植物”や“備荒植物”という体系が生まれ、それらの植物に関する先人の知恵をまとめて、調理法なども示した「備荒草木圖」や「かてももの」などいくつかの書物が著されました。これらの文献に登場する植物を現在の植物学の視点から評価し、かつて食経験があったが今では忘れられている植物・食文化を再発見しようというのが食のキャラバン企画の主旨の1つであると、解説がありました。

この日の講義では、室戸で食べられる植物としてヤナギタデやスイゼンジナ、そしてタムラサキ（ヤマラッキョウの変種）といった植物が紹介されました。

12:00 寺峰巧名誉教授講義

寺峰先生には“四国の野生蘭”と題し、蘭（ラン）の話しを伺いました。ランには主に地生ラン（草原、湿地、明るい林、暗い林）、着生ラン（岩着生、樹木着生）、腐生ラン（共生菌）があり、その分類の中でこういった種類が高知県や室戸市、四国内でみられるか、発見当時のエピソードを交えながらご紹介して頂きました。



紹介していただいた蘭（ラン）の分類と種類は次のとおりです。

地生ラン：[草原地生，湿地生，明るい林，暗い林]

(1) ホソバシユンラン：安芸市で初めて見つかったランで，現在は乱獲によって絶滅寸前，
(2) ニラバラン：高知県で初めて見つかった，(3) ユウシユンラン：高知県の沖ノ島に生息，
(4) サルメンエビネ，(5) イチョウラン，(6) クマガイソウ，(7) ガンセキラン，(8) コフタバ
ラン，(9) イイヌマムカゴ，(10) ヤマトキシソウ，(11) マイサギソウ，(12) ササバラン，(13)
ダイサギソウ，(14) イヨトンボ，(15) カモメラン，(16) キソエビネ，(17) ナギラン，(18)
ヤクシマネッタイルラン，(19) セイタカスズムシソウ，(20) ヤクシマアカシユスラン，(21)
アケボノシユスラン，(22) コオロギラン：高知県の横倉山ではじめて発表されたランで，
その後高知県の植物誌を作り上げる際に色々な種類が見つかった，(23) カゲロウラン：四
国で最初に見つかったラン，(24) ムカゴトンボ，(25) ギボウシラン：食べられるギボウシ
(高知でエビナと呼ばれる) に似たラン，(26) ミズチドリ：湿地性のラン，(27) トキシソウ，
(28) ミズトンボ。

着生ラン：[岩着生，樹木着生]

(29) モミラン，(30) イワチドリ，(31) ベニカヤラン（マツラン），(32) オサラン，(33) オオ
バノヨウラクラン，(34) ミヤマムギラン，(35) カシノキラン，(36) フガクスズムシ，(37)
キバナノセッコク，(38) ボウラン。

腐生ラン [共生菌]

(39) ショウキラン，(40) キバナノショウキラン，(41) シロテンマ（オキノヤガラ），(42) ウ
スキムヨウラン，(43) タシロラン，(44) ヒメノヤガラ，(45) クロヤツシロラン。

その他ウマノスズクサ科のカンアオイの仲間として，(1) ウスバサイシン，(2) クロフネサ
イシン，(3) サカワサイシン，(4) ホシザキカンアオイ，(5) オナガカンアオイ，(6) トサノ
カンアオイ，(7) ナンカイカンアオイ，(8) モモイロカンアオイの花を写真で紹介，解説頂
きました。

13:05 食事スタート

食のキャラバンでは毎回“実食”を行っていますが，今回は，室戸婦人会の皆様につ
けて頂いた，“室戸の植物資源を活かしたお弁当”を参加者一同で味わいました。室戸ならで
はの食材，マンボウ，カマス，サバといった魚料理に加え，救荒植物を使った料理は大変
好評でした。

【当日食した救荒植物を使った料理メニュー】

1. スベリヒユのごま和え

2. アキノノゲシのつま
3. ハマアザミ, ヨモギの天婦羅
4. ゼンマイのチラシ寿司
5. イタドリの炒め物
6. イギス羊羹3点 (クズの花, ビワの実, フジの花)
7. ランタナのお茶



地元食材満載のお弁当



「イギス羊羹3点 (葛の花, 藤の花, 無花果)」

室戸の伝統的なデザート、海藻の天草 (テングサ) にイギスを使い、葛 (クズ) の花や、藤 (フジ) の花、ワインでつけた無花果でアレンジした、新しい「イギス羊羹」が綺麗で、印象的でした。

14:05 ジオパークで見られる植物観察会スタート

第2部は、お弁当で食べた食材を探しに植物観察会が行われました。まずは、高台にあった会場のニューサンパレス室戸を下り、麓周辺を散策しました。ここでは、アキノノゲシやクズなど、お弁当の食材以外に、アキグミやイヌビワといった救荒植物も自生していました。



ニューサンパレス室戸からの下山道



新村海岸の散策風景

次に最後の植物観察地になる新村海岸を散策しました。ここは、過去に大地震があった

痕跡や、海底に海岸が沈んでいた証拠、数千年前の波の跡、砂と泥が織りなす特徴的な地層などが見られ、ジオパークお勧めの観光スポットです。周りは岩が多く、山側に比べると植物の種は少ないですが、アコウ、ギンギシ、ハマアザミ、ハマゴウ、ハマナタマメ、ダンチク、そしてランタナといった植物が見られ、大地と植物両方の話が楽しめるジオパークらしい観察会になりました。

15:55 イベント終了

開催当日は天候にも恵まれ、50名を優に超える多くの参加者にお集まり頂き、室戸の自然と、歴史と、生活文化、そして食文化に触れる室戸市ジオパークの魅力がふんだんに詰め込まれた有意義なイベントでした。