

①

スペリヒュ

滑覓

スペリヒュ科

すべつても祝うよっぱらい草

スペリヒュは園芸植物のマツバボタンの仲間である。マツバボタンに比べるとずっと小さい花なのであまり目立たないが、気をつけてよく見てみると黄色いきれいな花である。花の中央部には十二本の雄しべが密生している。ペン先などでそつと触つてみると、雄しべは刺激された方向に一斉に曲がつてくる。訪れた虫に花粉をつけようとして寄つてくるのである。おもしろがつて何度も雄しべを刺激していると、そのうち疲れて動かなくなつてしまふ。あるいはまだされ続けて人間不信に陥つてしまふのだろうか。花が咲き終わり、やがて果実が熟すと、横にぱつかりと割れて、帽子を脱ぐかのように上半分がとれて種子があらわれる。このようすもかわいらしい。小さな花でもいろいろ工夫があるので。

、それにしても、スペリヒュとはおもしろい名前である。ヒュというのはインド原産で、現在ではアマランサスと呼ばれる野菜の仲間である。ところが、スペリヒュはヒュの仲間ではない。見た目には似ても似つかないのだが、スペリヒュのどこがヒュだというの

(2)

だろう。

実は、スベリヒュは食べたときの味がヒュに似ていることからヒュと呼ばれるようになつた。今では食べる人はほとんどいないが、その昔はおいしい雑草として有名だつたのである。スベリヒュは粘着物質を含むので、食べるとぬめりがある。さらに多肉質な葉はつるつるで、足で踏むとよく滑る。そのためスベリヒュと名づけられたのだ。もつとも「すべる」が禁句の受験生には敬遠される名前かもしれない。

ところでスベリヒュは古名を「伊波為都良」という。ヤンキーの若者たちが「よろしく」を「夜露死苦」などと当て字するのにも似ているが、これは、何と読むのだろう。

「伊波為都良」は「いはいつる」と読む。つまり、「祝い蔓」なのだ。これならば受験生諸君も受け入れてくれる事だろう。結納などおめでたい席で、かつおぶしを「勝男武士」、するめを「寿留女」と書く慣わしと似た感覚だろうか。

茎を赤らめているので、「よっぱらい草」や「のんべえ草」といった別名もある。茎が赤いだけでなく、さらには葉が緑色、花が黄色、種子が黒色、根が白色であることから、五色草ともいわれている。この五色に青色さえあれば、白地に五色の輪をデザインした世界の祭典オリンピックの五輪マークと同じ配色である。とともにかくにもめでたい雑草だ。

(3)



(4)

「伊波為都良」はお祝いのときに軒先に掛けられたという。いつまでも緑が保たれることがから、その強い生命力がお祝いのシンボルとなつたのだ。たしかにスベリヒュは高温乾燥にめっぽう強い。草取りをして夏の炎天に放置してもなかなか枯れることはない。それどころか、ふたたび根づいて、何事もなかつたかのように生長してしまう。すべての作物が枯れてしまうほどの日照りのときには、貴重な食料となつて人々を救つたことから「ひでりぐさ」の別名もある。

乾燥に強いのは、ふつうの植物には見られない「CAM」と呼ばれる特別な光合成システムを持つてゐるためである。光合成は光のエネルギーを利用して水と二酸化炭素から糖を生産する活動である。そのため、植物は水を吸い上げ、葉にある気孔という換気口から二酸化炭素を取り込む。光合成は太陽の光がある昼間しかできないから、ふつうは昼間、気孔を開けて、夜間に閉じるのである。ところが、乾燥地帯では問題が起ころ。昼間に気孔を開くと、そこから貴重な水分がどんどん蒸発してしまふ。そこで考え出されたのが「CAM」である。このシステムでは、気孔の開閉が一般の植物とまったく逆になる。水分の蒸発が少ない夜間に気孔が開いて、二酸化炭素を取り込んで貯め込んでおく。そして、昼間は気孔を閉じて、貯えた二酸化炭素を材料にして光合成を行なうのである。

(5)

スペリヒュはこの「CAM」のシステムを持つてるので、乾燥に対する強さを發揮する。サボテンなど乾燥地帯に暮らす多くの植物も、この光合成システムを身につけている。電気代の安い夜間電力で氷や温水を作つて、昼間の空調に使うシステムが盛んに宣伝されているが、あるいはこれと似たような考え方かもしれない。

そればかりか、葉の表面はかたい皮に包み、肉厚な葉の中には粘着物質を含んで、二重三重の守りで水分が逃げ出すのを防いでいる。

これだけ乾燥に備えているのは、スペリヒュが乾燥地帯原産であるためと考えられている。万葉の時代から日本人に親しまれたスペリヒュであるが、実は有史以前の古い時代に海外からやってきたのである。灼熱のふるさとには日本のような厳しい冬がなかつたから、スペリヒュは本来なら年がら年中、芽を出して花を咲かせる能力を持つてゐるところが、日本には四季があり、母国では経験したことのないような厳しい冬がある。

そのため、盛夏には旺盛に生育するスペリヒュも、秋になると枯れて種を残し、春になると芽を出すという苦渋の生活パターンを強いられて、長い年月を忍んできたのだ。
ところが、そんなスペリヒュのための楽園が登場した。冬でも暖房をきかせた温室である。温室のなかは一年中常夏の気候が用意されている。水がまかれるのは作物の株もとだけで、それ以外の部分はすっかり乾いている。この高温と乾燥こそがスペリヒュに

とつてなつかしい故郷の環境だったのである。

スベリヒュは祝いのつるを伸ばしながら、上機嫌で茎を赤らめていることだろう。それにしても、せつせと資源を節約しながら生き抜いてきたスベリヒュを暖かく迎えてくれた場所が、多量の燃料を浪費する温室だったとは、何という皮肉な結末なのだろう。

特徴 [編集]

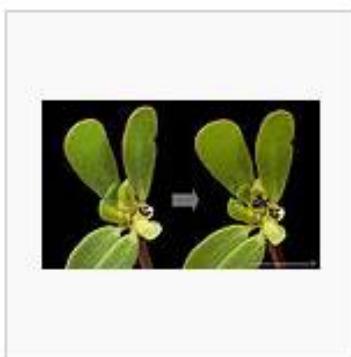
茎は赤紫色を帯び、地を這って分枝^[3]。葉は長円形の肉質で互生^[3]。

夏期、枝先に黄色の小さな花を咲かせる^[3]。果実は熟すと上部が取れる蓋果で、黒色の種子が落ちる^[3]。

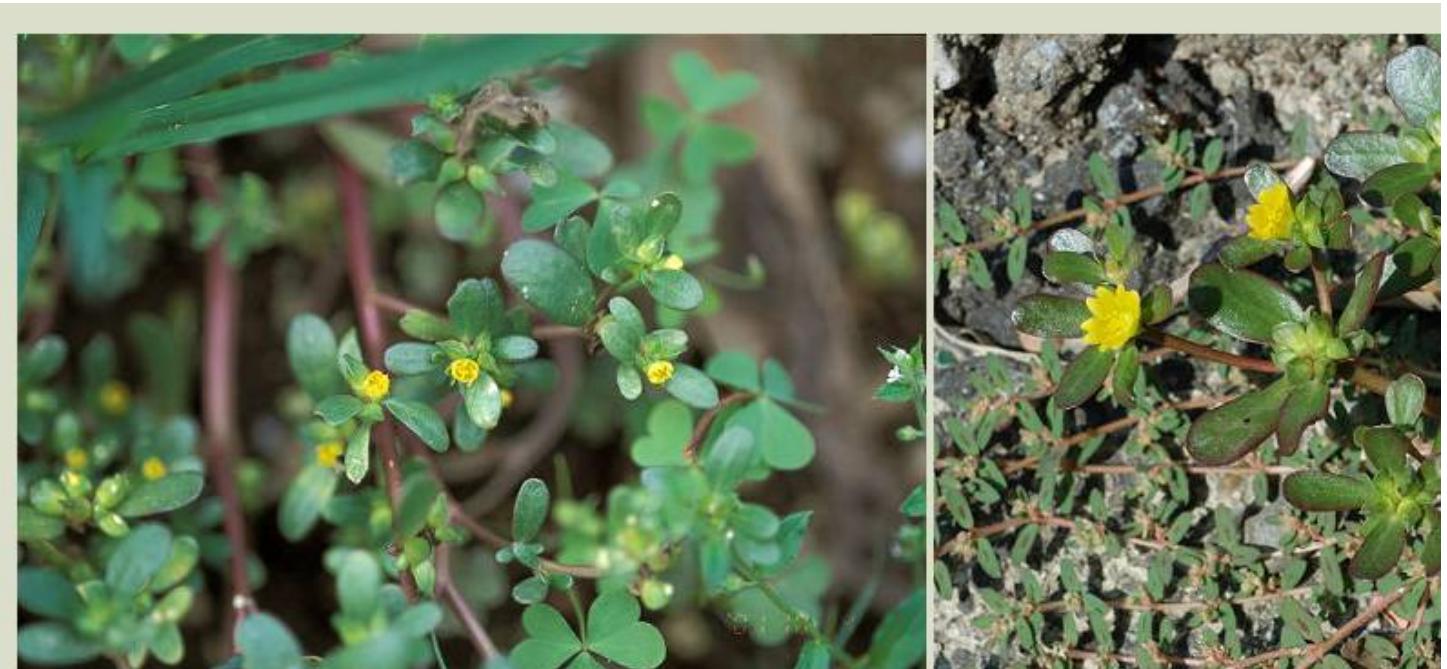
C4型光合成を行なうと同時にCAM型光合成(CAM^[4])を行う多肉植物^[5]であるため、液胞に蓄積されたリンゴ酸に由来する酸味があり、ぬめりのある独特の食感を持つ。



花



果実



スペリヒュ<滑りひゆ> スペリヒュ科 スペリヒュ属 *Portulaca oleracea*

畑や学校の校庭など、比較的乾燥した日当たりの良い場所に多く見られる一年草。地面を這うようにして成長する。校庭の草むしりで一番多く除草したものの一つだろう。この写真では花は見られないが、7~9月に黄色い小さな花を咲かせる。茎や葉には粘液物質が含まれ、ゆでて食べるとヌルヌルするところからスペリヒュと言われる。園芸植物のマツバボタンは、この近縁種である。

分布 日本全土

花期 7~9月

撮影 横浜市 01. 10. 4、千葉県岬町 05. 9. 19

畑の雑草 スベリヒュ 〈63号:#03〉



この植物のことは畑をされる方はよくご存知のことだろう。抜いても抜いてもまた次々に生えてくる畑の雑草の代表、名前はスベリヒュ。中近東が原産で、世界の多くの地域そして日本全土に生えています。

なぜ今回取り上げたかといえば、わたしの生まれ育った山形ではこれを食べるからです。山形では「ひょう」と呼びます。「ヒュ」の音から来ているのでしょうか。

ひょうは「ひょう干し」として保存が利くように加工したものを、主に、雪の降る冬の間に調理して食べるのが一般的です。特に正月の縁起物の料理として、あるいは病よけとして食べられてきました。

山形ではひょう干しを店で売っていますが、家庭で作る方ももちろんおられます。冬、野菜が貴重だった雪国では、さまざまの野菜や山菜を干して乾物に加工してきました。作り方はほとんど同じで、熱湯でさっと茹でたものを天日に干して完全に乾燥させます。ひょう干しは土用に干したものがおいしいのか。

下の画像は店で買い求めたひょう干し。引っこ抜かれて、畑の横にうっちゃん
れ枯れた雑草も、まあ同じような姿ですが。それもこれも雑草ですからね。

スペリヒュ



スペリヒュは五行草と呼ばれる有名な漢方薬で薬草として古い歴史を持った花である。

茎が赤く、葉が緑、花が黄色で根が白く、実が黒いので中国では五行草と呼ばれ、継母に虐げられていた娘の赤痢がこの薬を飲んで治癒したと言う伝説がある。抗ウイルス、抗アレルギー、利尿等に薬効があるとされ、生葉をつぶして塗ると虫刺され、皮膚病に効くとされる。

現代の日本でも五行草茶として商品化されている。

一方、食材としても名があり、日本の文献には平安時代の「和名抄」にウマヒュの名で食材として登場する。

温帯から熱帯の世界各地に分布し、日本では茹でてお浸しや和え物にされ、ぬめりがあって独特の風味が好まれ、又、茎を干すと干しゼンマイのようになり、ヨーロッパやニュージーランドではこれを改良したタチスペリヒュがサラダに用いられる。





クリックすると拡大します

기본情報

ポーチュラ力は、シャモジ形で多肉質の葉と茎をもち、暑さや乾燥に非常に強い植物です。地表を覆うように育ち、ハナスペリヒュとも呼ばれています。畠地の雑草に、黄色のごく小さな花をつけるスペリヒュ (*Portulaca oleracea*) がありますが、葉や茎の姿がよく似ていることから、ポーチュラ力の祖先とされることもあります。なお、スペリヒュは栄養価が高く食用にしている国もあります。

ポーチュラ力にはタネがつきにくい品種が多く、さし木でふやされた苗が出回っています。

また、日光を好み、日当たりの悪い場所や天候のよくない日は花が咲きません。もともと、朝咲いた花は午後にはしおれてしまう性質でしたが、近年、夕方まで咲き続ける品種が多く出回るようになりました。

なお、マツの葉のように細い葉をつけ、春まき一年草として扱うマツバボタン (*P. grandiflora*) も、同じポーチュラ力属です。こちらも寒さに弱い品種が大半で、性質はポーチュラ力に似ています。

ハナスベリヒュ(ポーチェラカ)



学名: *Portulaca oleracea*



[back](#)

ハナスベリヒュのデータ

科名・分類	スベリヒュ科 常緑多年草(一年草扱い) 南アメリカ原産
大きさ	背丈10~20cm 横幅30~50cm
主な見所	花(5~11月) ※高温乾燥期の真夏が一番元気です

ハナスベリヒュの特徴

高温乾燥を好む一方、多少の雨でも平気な花なので夏花壇の定番になりました
上向きに咲く花は一日花で、ツヤがあって整ったきれいな形をしています。日差しに反応して花が開きますが、マツバボタンほど直射日光にシビアではありません
葉は肉厚のへら状で、茎も肉厚で赤みがかります。株は横に広がるように伸びます
最近では豊富な花色だけでなく、一重、八重、絞り咲き、花の大小違いの改良種が多く出回るようになりました



スペリヒュ



和名:	庭埃	スペリヒュ科	スペリヒュ属	学名:	Portulaca oleracea
-----	----	--------	--------	-----	--------------------



滑りヒュで茎葉をゆでて食べるとぬめりがあるって、なめらかであるためこの名がある。畑、道ばた、庭などに生え暑さに強くたくましい雑草の一つ。昔は飢饉の時食用にした。薬草として利尿、むくみ、虫さされに効く。黄色い花。別名イハイグサ、トンボグサ。

スペリヒュ(セミズオトウ)

先日書きました「青空市場」の記事の中で、『**スペリヒュ**』=トルコ語では『セミズオトウ(Semiz otu)』を紹介しました。



トルコでは、かなり珍しい野菜(葉っぱ)なんですけれど、私は日本では見たことも聞いたこともなかったんですよね。

ところが、頂いたあるコメントでは、『万葉の時代「いはゐづら」と呼ばれ、食べていた。また、この「いはゐづら」を詠んだ歌もある』とのこと。

そして、ちょっと調べてみたところ、日本では山形で食べられているらしい。

ひゃ～っ、なかなか面白い葉っぱかも！

スペリヒュ 滑りヒュ

[中国名] 马齿苋 ma chi xian

[英名] common purslane , purslane ,little hogweed , green purslane

[学名] Portulaca oleracea L.

スペリヒュ科 Portulacaceae スペリヒュ属











スペリヒュ



スペリヒュ(ひょう)







ポーチュラカ:ハッピーサマー マゼンダ3号ポット 2株セット

ウインドウ
左門バス





