

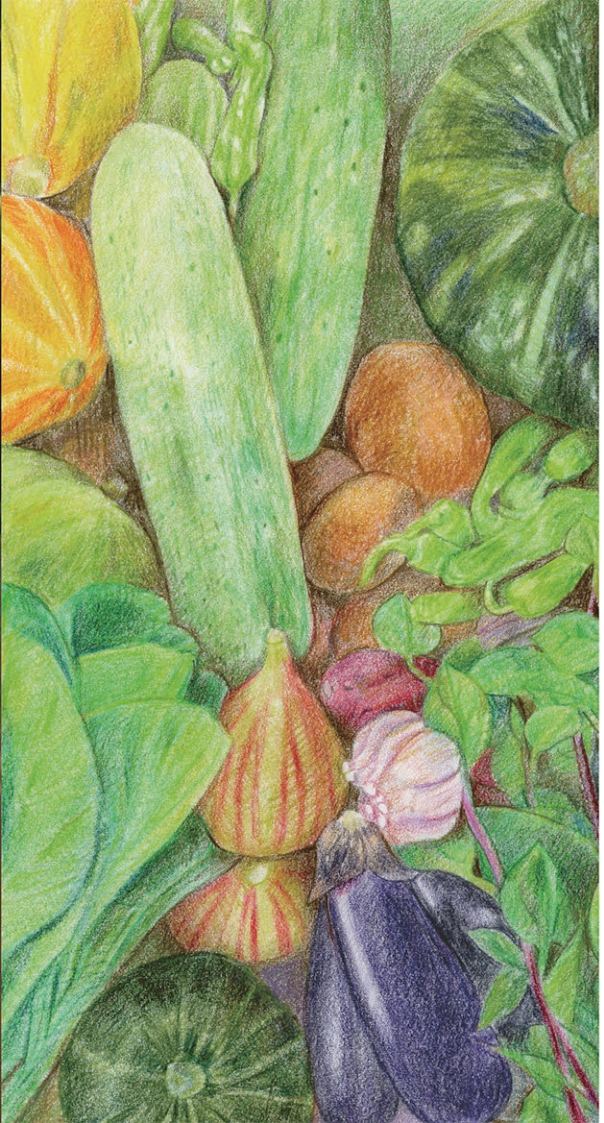
The Kochi Prefectural Makino Botanical Garden

まきの手帖

Makino's note No.11

FREE PAPER

Special issue "Think about plants and ears"



食べる×植物

命をつなぐ植物の話。

文 水上 元(牧野植物園 園長)

高知龍馬空港1階の手荷物受取所に、今年の6月まで牧野植物園の広告パネルが設置されていたのにお気づきでしたか？南園の混々山から温室を見渡す美しい写真をバックに浮かび上がる“*No Plants, No Life.*”という言葉。今回はこの“*Life*”という言葉をも“暮らし”と、とらえてみます。

植物と私たちの暮らしにおける関わりを考える時、まず思いつくのは食べものとしての植物です。植物は、光合成を通じて私たちに酸素とエネルギー源をもたらすだけでなく、さまざまな味わい、香り、色どりを作り出すことにより私たちの毎日の食生活をより豊かなものにしてきています。さらには、植物にふくまれるビタミン、抗菌物質、抗酸化物質などは、私たちの体調を整える働きをしています。

本号では、夏の企画展「*きび*」と高知のくらしー昔ながらのトウモロコシーにあわせ、食べものとしての植物と私たちの暮らしについて、10名の方の声を集めています。植物にとって人は必ずしも必要とは言えませんが、人にとっての植物は必要不可欠な存在。私たちの健康な体を維持し、日々の暮らしを根底から支えている植物のことを、“食べる”という観点から考えてみるきっかけになれば幸いです。





企画展「きび」と高知のくらしに寄せて

すみこさんの きび畑

文川上香(牧野植物園学芸員)

すみこさんは、家族に焼ききびを食べさせたくて「きび」をつくり続けています。三粒まく人が多い中、すみこさんは「きび」のタネを四、五粒ずつまきます。余分のタネは「山の者」用。「山の者」は畑にくる山の動物です。心の中で「これをやるから悪さをするなよ」と願いながらまきます。

すみこさんは刈り取ってきたススキを干して畑に敷いています。雑草が生えにくく、土も軟らかくなるそうです。夏野菜、マメ類やイモ、カボチャなど多種の作物が少量ずつ同居した畑。「きび」ができる頃、「山の者」はやはりやってきて、「きび」のサヤを引きもいでいきます。

昔は山でも家の周囲でも、「きび」を栽培していました。山が深い高知県では、平らな畑は少なく、家族が食べる穀物をまかなうには、山を焼いて畑をつくる必要があります。どつちを向いても「きび」。皆が夏の暑さで疲れた頃は、秋になって「きび」を焼いて食べられるようになったら元気が出るよと、励ましあつたそうです。

高知県には、すみこさんのように、家族に食べさせたい、知り合いに届けたいという理由で、少量の「きび」を、昔の方法で栽培し続けている人が健在です。「きび」そのものを残していくこと、そして「きび」にまつわる伝統的知識、自然と向き合う姿勢などを少しでも記録できたらと、本展を企画しました。

Exhibition Information

平成29年度企画展

「きび」と高知のくらしー昔ながらのトウモロコシー

2017年7月15日(土)～10月9日(月・祝)

牧野富太郎記念館 展示館 企画展示室・植物画ギャラリー

高知で「きび」と呼ばれる、熟すと粒が硬くなる昔ながらのトウモロコシ。明治から昭和にかけて高知の山間地で盛んに栽培されていました。本展では、「きび」に関するさまざまな事柄や、「きび」と山村の人びとの深いかわりをご覧いただけます。

写真 タイトル部:2016年に高知県内で採集した「きび」。黄色はフリントコーン(きび)、白はワキシコーン(もちきび)。右上:「きび」の乾燥の様子。来年まく種子もこの中から選ぶ(精原町)。中央:7月中旬の「きび」畑。苗を畑に移植し栽培する(いの町)。左:8月中旬の「きび」畑。「きび」を包んでいる部分が茶色になる。このまま畑に置き、完熟(硬くなる)させてから収穫する(津野町)。

山のじいとはあたちは、山茶を摘んでお茶をつくり、カヤを刈り取り堆肥にし、たくさん採れた野菜や山菜を保存食にする。植物と食を繋ぐのは自然の恵みを生かす知恵。こんな時代だからこそ消えゆく前に受け継ぎたい。

玄番真紀子 (げんばまきこ)
(一社)イコルラボ(K)
小さな山村から見えてくる自然と人、人と人との対等な関係を、ルポ・エッセイに書いています。



「口に入るまではなかなかじゃ」

今日一日の食事には、何種類の植物が含まれているでしょう。生野菜のサラダ、葉野菜や根菜類を使ったお惣菜、主食、調味料やスパイス、油、お茶、アルコール類、食後のデザート、コーヒー・紅茶などなど…。

食べることは、暮らしていくこと。生きることそのもの。

企画展「きび」と高知の暮らし、イベント「まきので“食べる”を考える」の関係者の方々に食を支える植物についての思いを写真とともに寄せていただきました。

Special issue
“Think about plants and eats”

聞いてみました！
あなたにとっての

食べることと、植物のこと。

Event Information

まきので“食べる”を考える

2017年9月30日(土)、10月1日(日)
牧野富太郎記念館 本館・展示館

人が生きていくために欠かせない“食”を通して、身の回りの自然について楽しみながら考える2日間。企画展「きび」と高知の暮らし にちなんだ料理教室や、食や植物の大切さについて考える教室やお話し会、高知の農産物を使った飲食の出店や、高知産野菜などの販売も行います。

(K)企画展「きび」と高知の暮らし 協力者
(T)「まきので“食べる”を考える」講師・出演者

生きものにとって食べることは生きることです。生命の維持のみならず心を育て文化を生み出すことも生きる力です。植物は資源としてだけではなく、環境の形成という点でも、私たちの生存を全面的に支えています。日々欠かせない食べることを通じて改めて植物とともに生きる意味を考えたいと思います。

鴻上泰 (こうかみやすし)
牧野植物園 解説員
草木との対話を目指しています。



高知県大豊町八畝の棚田



庭に植えたわけでもないのに、見知らぬ植物がまた育っている。ちいさな種子は風が運び蝶やミツバチがやってきて果実が実る。カマキリのこどもは茎につくアブラムシを食べる。花は花ではなく虫は虫ではない。顔を近づけてよく見てみよう。フィボナッチ数列と黄金比の宇宙が見える。

大貫妙子 (おおぬきたえこ) 音楽家(T)
お米をつくっています。

ハタケナラ



私たちがいつも食べている野菜の原種は野生の植物にある。そう思うととても雑草なんて言えません。防災植物を知ると食の範囲が広がります。もしもの災害時には心のゆとりを保てますし、いつもの散歩道も楽しくなります。

斉藤香織 (さいとうかおり)
日本防災植物協会 事務局長(K)
食べられる野草「防災植物」を活用しましょう！



ほぼ毎日野菜を料理する。さっと火を通して土のうつわにざっと盛り付ける。勢いが大事。身近な植物である野菜を食べるたび、この強さとしなやかさを見習い成長したいものだと思う。植物は私の師匠でもある。

祥見知生 (しょうけんともお)
ギャラリスト(T)
無類のくだもの、野菜好き。



シロツメクサ



バニラの花



憧れの食べ物は、ラン科植物であるバニラ・プラニフォリアのタネとオルキス・マスクラの球根が使われている本物のバニラトルコアイス。手に入りづらいため高価になるだろうが、ランを栽培するものとして一度は体験したい味です。

矢部幸太 (やべこうた)
牧野植物園 栽培技術員
仕事と趣味の両方でランの栽培を楽しんでいます。



いつだったか、無人島に何を持っていかと尋ねられ「いろんなタネを一袋」と答えた。食べられるし、服にもなるし、大きく育てれば家もつくれる。そう思って、何だかうっとりした。人は植物の中で生きているんですね。

丹治史彦 (たんじふみひこ) 信陽堂編集室(T)
書籍や雑誌をつくる人。
最近小さな庭を持ち、草花に触れています。



恐竜時代の食糧だった歴史をもつナンヨウスギ属のひとつ、現生のヒロハナンヨウスギ。後ろにいるのは白亜紀の肉食恐竜タルボサウルス(模型)

植物たちは多様な生物たちの一員である。植物の長い進化の過程で多くの種に分かれ、その一部を私たちは食べものとして利用し恩恵を受けている。今まで継承してきた生きものとしての歴史や、私たちの暮らしの歴史は、未来への道標となるだろう。

瀬尾明弘 (せおあきひろ) 牧野植物園 研究員
植物の生活の不思議を知りたい。



セリやミツバの香りは日本で長く好まれてきた。初めて食べた時、その匂いに驚かされたのがセロリ。今だとコエンドロ(パクチーの和名)が大人気だ。最近食べた中では、岡山のハナウドも旨かった。これらは全てセリ科の植物で、いずれも独特の香りを持っているがその香りの好みも時代とともに移りゆくものだ。

稲垣典年 (いながきのりとし)
牧野植物園 解説員
自称、植物と山登りが大好きな少年です(76歳)。



ハナウド



編集・制作・発行／高知県立牧野植物園

印刷／弘文印刷株式会社

発行日／2017年8月26日

● 高知県立牧野植物園

高知県出身の世界的な植物学者 牧野富太郎博士の業績を顕彰するため1958年に開園。四季折々約3,000種類の草花をはじめ、南園の「50周年記念庭園」や温室、北園の薬用植物区などでさまざまな植物に出会うことができる。

● 牧野富太郎博士(1862～1957)

現在の高知県高岡郡佐川町生まれ。豊かな自然の中で幼少から植物に興味を持ち、独学で植物学の研究を続ける。22歳で上京し、植物分類学の研究に打ち込む。27歳の時、日本国内で初めて植物の学名を命名。「牧野日本植物図鑑」を著すなど、94年の生涯を通して日本の植物分類学の基礎を築き、植物知識を広く一般に普及させた。

● ご利用案内

〔開園時間〕午前9時～午後5時

〔休園日〕年末年始(12/27～1/1)

〔入園料〕一般720円(高校生以下無料)

団体620円(20名以上)

年間入園券2,880円(1年間有効のフリーパス)

身体障害者手帳、精神障害者保健福祉手帳、療育手帳、戦傷病者手帳、被爆者健康手帳所持者と介護者1名および高知市・高知県長寿手帳所持者は無料

■ JR高知駅から車で約20分。高知自動車道「高知IC」から五台山方面へ約20分。高知龍馬空港からは「高知南IC」をご利用ください。

■ 駐車場無料(普通車195台、バス8台)

 高知 牧野植物園
The Kochi Prefectural Makino Botanical Garden

〒781-8125 高知市五台山4200-6

TEL:088-882-2601 FAX:088-882-8635

www.makino.or.jp

www.facebook.com/MakinoBotanicalGarden

The Kochi Prefectural Makino Botanical Garden
まきの手帖

Makino's note No.11

FREE PAPER