

歴博 ぐらしの植物苑だより

第95回『ぐらしの植物苑観察会』 1月27日(土) 13:30~ ぐらしの植物苑
「水田と焼畑」 西谷 大 (本館研究部考古研究系)

第12回『日本の植物文化を語る』 2月24日(土) 13:30~ 本館講堂
「古代植物文化史一心と体を支える植物たち」 辻 誠一郎 (東京大学)

冬の華・サザンカ “ハルサザンカ” が見ごろです

ハルサザンカ群



おもかけ



吉良緋竜

これからハルサザンカ、ヤブツバキ、ツバキ、ヒメサザンカ、リンゴツバキと4月くらいまで、お楽しみいただけます。

チョット珍しい果実1

ユリノキ (モクレン科ユリノキ属)

5月、上のほうで花が咲いていたので紹介できませんでしたが、果実が12月の風で落ちてきました。葉が半纏(はんてん)のようなのでハンテンボクと言われたり、花の形がチューリップ似ているのでチューリップツリーと言われたりします。



冬の樹形



果実全体



上から



翼果

①ハルサザンカ (ツバキ科ハルサザンカ群)

ハルサザンカ群が見ごろを向かえています。写真は“讃岐”で花は鮮紅色で光沢があり、小輪、葉も小形の特徴がある。古くから香川県にあり、特に西讃岐に多い。



②スイセン (ヒガンバナ科スイセン属)

雪どけとともに葉を出し、花を咲かせ、短期間に果実を付けるものをスプリング・エフェメラル(春植物)といいます。このスイセンもその1つです。今よく見られるスイセンは地中海地方のフサザキスイセンの1変種で、中国で野生化したスイセンが海流に乗って漂着したともいわれています。花被の附属物と考えられる黄色の盃状の副花冠が見られます。



③マルキンカン (ミカン科キンカン属)

常緑低木で、枝に刺を多く生じるマルキンカン・マメキンカンがある。それ以外は刺はないと考えてもいい果皮に甘味があり、香りが高く、果肉は酸味が強い。生食、砂糖漬け、カンズメにする。マルキンカンが一番早く14世紀末に伝来したといわれている。



④ネイハキンカン (ミカン科ミカン属)

ニンポウキンカンともいわれ、日本の主要栽培品種で10g以上の果実をつける。果実は甘く、香気がすぐれている。果汁は酸味があるが全果を生食でき、品種は優良で、蜜漬けにしても美味しい。

