



第187回くらしの植物苑観察会 2014年10月25日(土)

—いろいろなどんぐりとその利用—

原 正利 (千葉県立中央博物館分館海の博物館 分館長)

どんぐりは、拾い集めたりコマを作って遊んだり、多くの方々に親しまれ、最も身近な木の実のひとつだと思います。しかし、その生物学的な姿については、思いのほか知られていないのが実態のようです。千葉市にあります千葉県立中央博物館では、このどんぐりについて紹介する「どんぐりの世界」展を11月1日(土)～12月14日(日)に開催する予定です。本日の観察会では、その紹介も兼ね、いろいろなどんぐりとその利用についてお話します。

どんぐりはブナ科の植物が着ける果実の総称です。植物学的には、種子では無く堅果(けんか)と呼ばれる、果肉の無い果実である点に注意が必要です。中味の大部分は、貯蔵物質をため込んで肥大化した双葉(子葉)によって占められ、多くの炭水化物を含みます。動物にとって魅力的な食物で、多くの哺乳類、鳥類、昆虫がどんぐりを餌としています。またブナ科の植物は北半球の亜熱帯～温帯域の広葉樹林の最も主要な構成要素となっており、大量に実るどんぐりは森の生態系をコントロールする存在です。

上記のようなどんぐりの特徴は、ヒトにとっても重要な食物となりうることを意味し、実際、ブナ科の植物が分布し、しかも森の主要な構成種となっている北半球の温帯域では、アジア、ヨーロッパ、北米の全域にわたり、どんぐりを食べる習慣が広く見られます。ヒトにとっては比較的、保存しやすい点もどんぐりを食物とする大きな利点であったと考えられます。

世界中で最もよく利用されてきたどんぐりは、何と言ってもクリでしょう。クリの実は、どんぐりとしては大型の部類に属し、加熱しただけで食べることが出来るので世界中で利用されてきました。三内丸山遺跡をはじめとする縄文時代の遺跡の調査からも、人々がクリの多い林を集落の周辺に育て維持管理していたことが明らかにされてきました。遺跡から出土するどんぐりはクリだけに限りません。東日本の遺跡からはミズナラやコナラなどのナラ類、西日本の遺跡からはイチイガシ、アラカシなどのカシ類のどんぐりが出土しています。

どんぐりを食物として利用する際に問題となるのが、中に含まれるタンニンです。タンニンは、植物の葉などに含まれるポリフェノール化合物の総称で、本来、植物が、動物に食べられるのを防ぐために蓄えていると考えられる遅効性の毒の一種です。どんぐりの中に含まれるタンニンの量は、種類はよって異なり、クリのほかスタジイやブナなどはタンニンをほとんど含まないため加熱するだけで食べられるのですが、ミ

ズナラなどタンニンを多く含むどんぐりでは、アク抜き工程が必要となります。

落葉広葉樹林帯に位置し、ミズナラやコナラが多く分布する北上山地では、これらのどんぐりをシタミと呼び、採集し、煮てアク抜きし、粉にして保存し、餅などに加工して食べる技術が伝えられています。

一方、常緑広葉樹林帯に位置する九州山地では、例えば、タンニンの比較的、少ないイチイガシのどんぐりを採集、粉にしてから水にさらしてアク抜きし、加工して固めて食べるイチゴコンニャクと呼ばれる食品が伝えられています。九州ではイチイガシのほか、タンニン含量の少ないスタジイやコジイ、マテバシイなどのどんぐりもよく利用されてきたようです。

.....
11/1 より千葉県立中央博物館では秋の展示「どんぐりの世界」展を開催いたします。

次回予告 第188回くらしの植物苑観察会 2014年11月22日(土)
 「菊細工のはなし」平野 恵(台東区立中央図書館 郷土・資料調査室専門員)
 13:30~15:30(予定) 苑内休憩所集合 申込不要