

第274回くらしの植物苑観察会 令和4年1月22日（土）

## 「くらしの中に息づく植物—竹とササ—」

天野 誠（千葉県立中央博物館 植物学研究科上席研究員）

今、皆さんの身の回りにどれだけ竹製品があるでしょうか？また、身近なくらしで、ササの葉は使われているでしょうか？

どちらもいいえではないでしょうか？プラスチックが多用されるようになって以来、すっかり、竹とササの出番がなくなってしまったのです。ほんの少し前までは、身近で手に入る軽くて、用途に応じた使い方のできる竹は、重宝されていたのです。

竹の特徴の第一は、節で区切られていて、中が中空であることです。この特徴から、一節切り出せば、容器にすることができます。竹筒は、軽くて持ちやすい水筒（お酒も入れられます！）になります。竹筒にお米と水を入れて、ご飯を炊くこともできます。かつぼ酒は、竹の筒で、お酒のお燗をつけて青竹の香りを移したものです。細かいたくさんものを運ぶのにも役に立ちます。花を生けることだってできます。

竹の特徴の第二は、きれいに割れて、ひごができることです。これを使って、ざるやかごなどの入れ物が作れます。大きさや形を自由に変えることもできますし、網目の大きさが形を変えることも自在です。昔は生業1つ1つに、専門のザルやカゴがありました。魚釣りにはびくが欠かせません。荷物を入れる道具に行李がありました。

ヨーロッパに比べてどれだけ便利だったことでしょうか。穀物を篩う箕も竹でできています。ひご細工で、鳥籠や虫籠を作ることができますし、凧を作るにもひごは欠かせません。最近、割り箸が竹製になっています。海苔巻きずしの巻き箕もひごからできています。夏の暑さをしのぐ、すだれも竹ひごでできています。扇の骨も多くは竹製です。番傘の骨も竹製です。熊手は、竹独特の熱をかける曲げ方で、製品になります。熊手の先が曲がっていなければ落ち葉がかき集められません。やじろべいも竹ひごを使って作っています。



腰かご

竹串がなければ焼鳥も団子も売れません（これは今でも使っていますね！）。硬くて真っ直ぐな竹串は便利です。アメリカでは、バーベキューに金串を使っています。

お茶の道具にも、竹は欠かせません。重要な茶道具の茶杓と茶筌は竹でできています。

竹の特徴の第三は、軽くて丈夫なことです。すこし前まで、ものほしざおは竹製でした。ハシゴも竹製のものがあります。また、イネを干すはさかけには、竹が使われており、田んぼの近くに貯えられていました。竹の丈夫さと美しさは竹垣にも生かされています。庭の手入れに欠かせない箒も竹でできています。定規も昔は竹製でした。

竹馬も軽くて丈夫だから、遊べるのです。竹とんぼも竹でできています。

竹の特徴の第四は、美しい緑色であることです。七夕飾りの竹や門松の竹、酉の市の熊手、十日戎の福笹など、お祭りにも欠かせません。地鎮祭にも竹は使います。

竹の特徴の第五は、しなやかで弾力があることです。釣り竿は、今では多くはグラス・ファイバーに変わってしまいましたが、へらぶな釣りでは、今でも竹竿が使われています。弓も竹を合わせて作っています。桶のたがも弾力がなければ作れません。

竹の特徴の第六は、加工すれば筒になることです。尺八は竹に穴を開けて作ります。流しそうめんには、半割の竹を使いますね。

このように、竹はかつて様々な用途に使われていて、今でも細々ではありますが、使われ続けています。

後は、タケノコが食用になりますし、タケノコの皮は、包装に使われていました。

ササは主に、葉が使われています。防腐の効果もあるので、笹巻き寿司は各地にありますし、鱒の寿司はササの葉で被われています。笹団子もササの葉を使っていますね。料理の彩りに、飾り切りしたササの葉は、今でも使われています。



ミヤコザサ

山菜の王者、根曲がり竹は、チシマザサのタケノコです。

シノという区分もあります、篠竹で、竹竿を作りますし、つる性の野菜の支柱にもなります。房州団扇は篠でできています。篠笛はその名の通りシノでできています。

弓道に使う矢は、矢竹でできています。

竹とササは、かつての暮らしの全般に溶け込んでいたのです。

.....

**次回予告** 第275回くらしの植物苑観察会 令和4年2月26日(土)

「天神さんと花々のものがたり」辻 誠一郎氏(東京大学名誉教授)

13:30~15:30(未定) 苑内休憩所集合 申込不要 定員20名