

# ミズワラビを食す

奈良場 正 一

ミズワラビは、これまで県内各地に自生しているのが見つかり、新聞報道など見たことがありました。

本誌第42号では、長岡市小国町の自生状況が、青柳秀雄（小国町生物友の会）、高橋務両氏によって調査記録され掲載されています。

私の住んでいる長岡市鳥越地内では、以前は自生が確認されなかったが、昨年秋に気づいた時は、集落東に隣接する上西田の水田約1ヘクタール（一区画10～20アール耕地）に分布していることがわかりました。

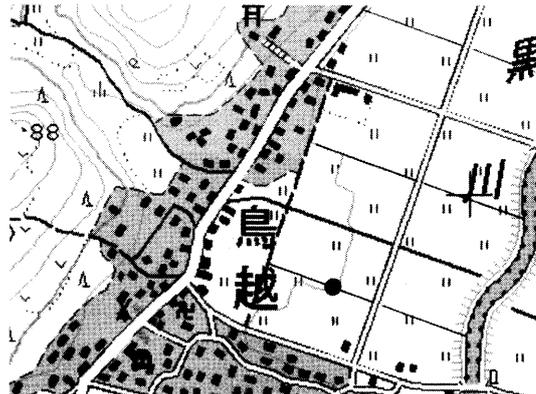
この耕地の水利は、西山丘陵を水源とする一級河川弘川によるもので、以前は上流部の水田（いわゆる山田）は全て水稻栽培でしたが、現在は殆どヨシの密生する荒地となっていて、水稻栽培時から現在の荒地になるまで、ここではミズワラビは確認されなかったので、上流から分布が広がったということは考えられず、補助水源の黒川揚水か、野鳥による孢子伝播で、分布域が広がったのではないかと考えられます。

ミズワラビの自生する田圃は、県認定特別栽培米作付け地（有機肥料使用・化学肥料と農薬は通常の50%減）で、除草剤は田植え直後の一回限りの使用となっています。除草剤使用時は、イヌビエ・イヌホタルイ等の殺草と抑制をしますが、ミズワラビは影響を受けないものなのか、あるいはアメリカゼナのように時間差を狙い、薬効が無くなる頃から発生するのか、神出鬼没の生態は興味深い。今年は耕作者の協力を得て生活史を観察してみたい。

日本大百科全書22（小学館）によると、東南アジアでは食用にするとあったので、採集して茹でて食べてみたが、アクが強く苦くて食べられる状態でない。真水に一晩晒しておいたらようやく苦味がとれた。醤油とマヨネーズ味の二種の試食をした。見た目は、おかひじきや海草のようで、しゃきしゃきした食感があるが、味は特色無し、無理して食べないでよい代物と判明した。



① ミズワラビ自生地 長岡市鳥越字上西田道の両側先方の車まで



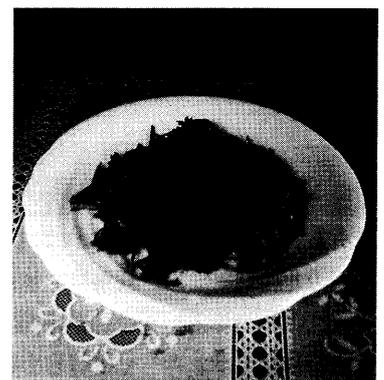
地図 ●地点より西を望む



② 水田のミズワラビ 後方は稲株



③ 採集



④ ゆでたもの