

ヤマノイモのむかご

石 沢 進

○「むかご」の多様な形態

むかご：無性的に栄養繁殖をする短枝。珠芽と同じ
戸部 博・中村信一訳 (2004) トロール図説 植物
形態学ハンドブック (下), 朝倉書店による。

ヤマノイモの「むかご」を山で採取し、食用にする人も多くなっているようである。時には地方の売店で販売しているのを見かける。

むかごを長野県柴村で1個体から集め、その形や大きさについて注目してみたが、極めて多種多様であることに改めて感嘆した。その形は、不定形であり、一つとして同じものがないという印象であり、これほどまで、複雑な形をとるに至った根拠は何にあるのか、不思議である。多様な形のむかごを大きく分類すると次のように区分できそうである (写真1)。

ナガイモ型：細長くて表面に親イモにみられるような小さい隆起点がみられるもの

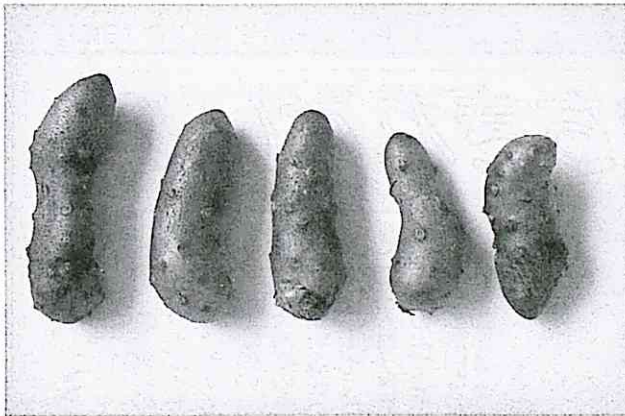
ヤマトイモ型：細長くならず表面がでこぼこしているもの

二又分岐型：茎の付着部分から2分しているもの

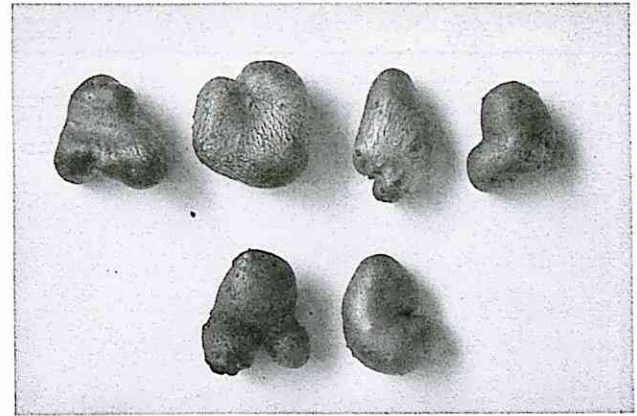
楕円・球状型：球状のもの、あるいは楕円状のもので表面がなめらかなもの

むかごが、上記のいずれかの型をとるわけではなく、中間的な型のものもあり、分類は困難である。

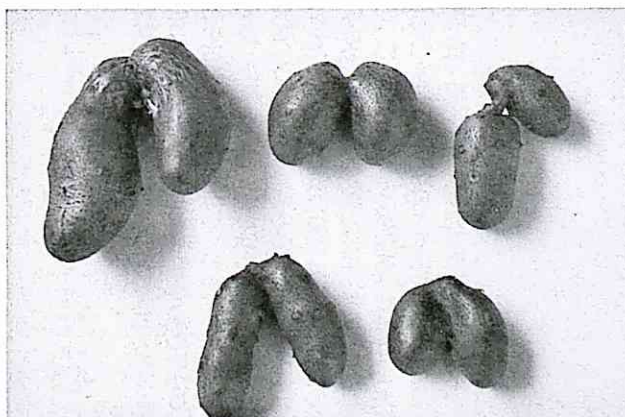
自然状態では、むかごは地面に落ちてやがてそこから翌年芽を出して繁殖するものもあるであろうが、多くの植物の種子のようにすべてが発芽することはないであろう。ちなみにヤマノイモの株の周辺にむかご起源と思われる新しい株がほとんど見られないことから、多くのむかごは他の



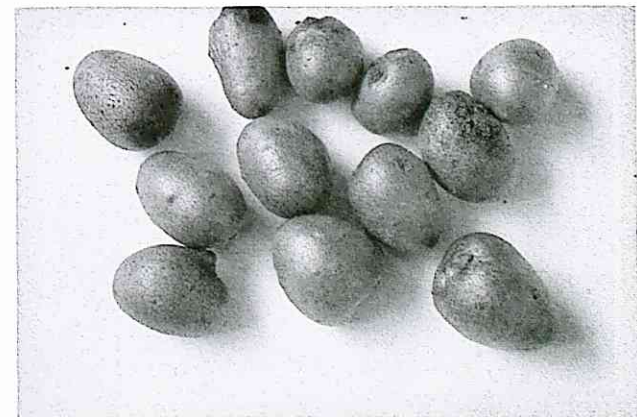
ナガイモ型



ヤマトイモ型



2又分岐型



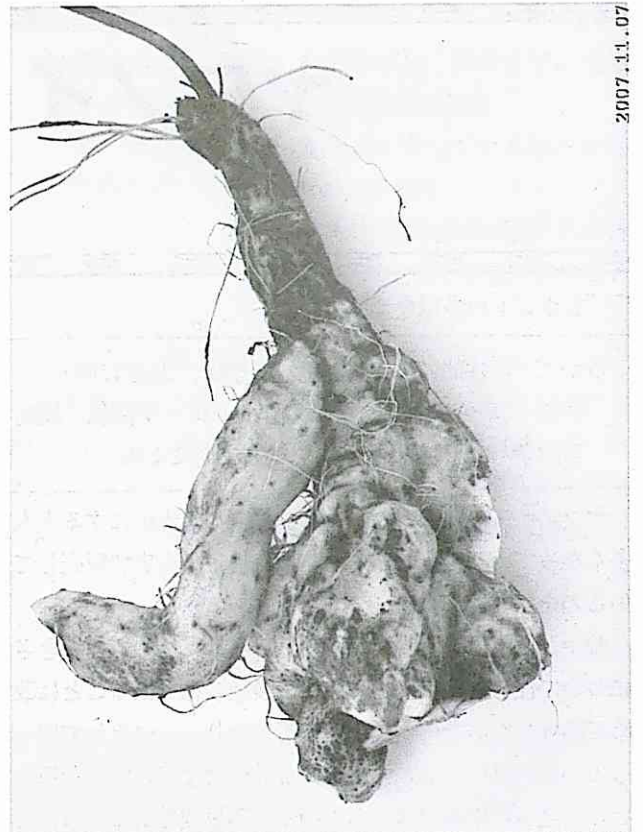
楕円・球状型

写真1 「むかご」の形のいろいろ

生物の餌となるか、枯死してしまうのであろう。このような多様なむかごが芽生えたとすると、地下にできる新たなイモの形はすべて同じ型になるのか、興味のあるところである。

ヤマノイモの野生の自然状態で育った根（イモ）を掘り起こしてもかなり多様な型があるようである。自然状態で育ったヤマノイモの多様な形については、片岡博氏の山菜記に記録している（1972）。掘り起こして集めるには容易でないので、多数の個体を一箇所を観察するのは、困難な状況にあるが、地中にできる親イモの型も複雑である。たまたま上記むかごの採取地点の近くで掘り起こしていただいた親イモは長いイモの形ではなくて、イモの下部が分岐していた（写真2*）。この親イモとむかごとの関係があるのか。むかごの型と親イモとの関連については、興味深い今後の課題である。すでに情報のある方がおられたら御教示願いたい。また、むかごをよく着ける株と着けない株とがあり、沢山つけている個体は地下のイモは小さいなど、自然薯を採取されている方の情報もいただきたい。

以上、むかごの観察を手がけていたら、その日の新聞にナガイモの記事が掲載されていた（掲載記事参照）。このナガイモのネズミも「むかご（無性芽）」と同類であろう。いずれにしてもヤマノイモ類にできるむかごの「形」には興味深いことが多い。

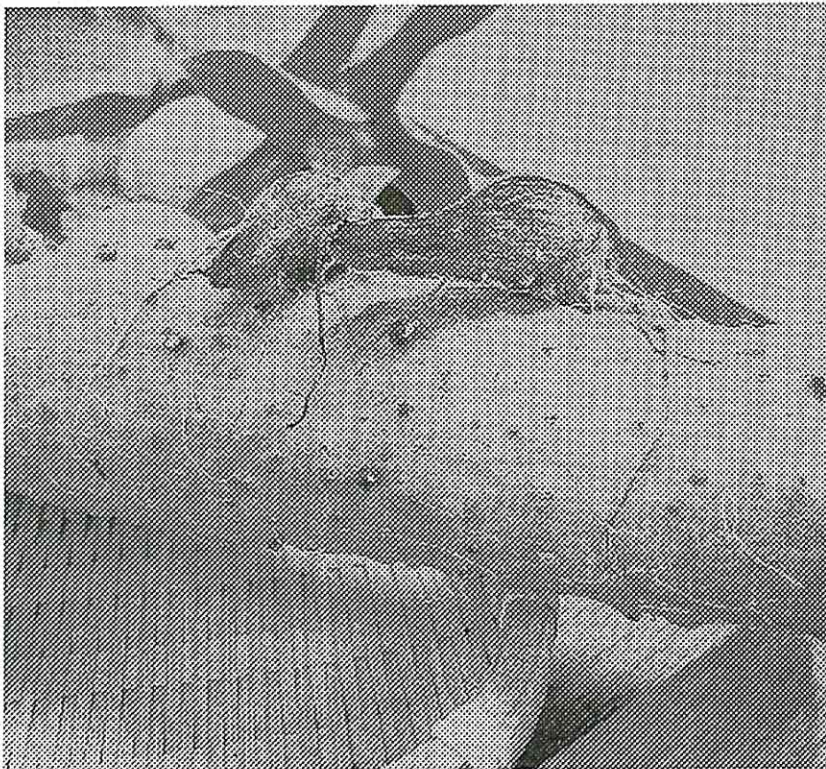


2007.11.07

写真2 長イモにならずに下部で分岐するヤマノイモ
*この写真の材料は、朱雁氏が地中から掘り出したものであり、同氏に感謝します。

2匹のネズミが並んだように見えるナガイモ—上越市大潟区

新年待ちきれない!?



上越・大潟の旅館

○…来年の十二支の主役が「足早」ナガイモからひょっこり姿を現した。ナガイモから生える小さなイモが「匹のネズミ」に姿身、上越市大潟区の温泉街にある旅館「うの浜館」で来客の目を惹きつけている。

○…イモは同館が料理に使うため仕入れ、保管していたもの。いざ調理しようと取り出すと、一部がネズミの形になっていた。同館では、根がひげのように見える方をオス、もう一方をメスとしてかわいがり、玄関に展示している。

○…珍しい出来事だ、同館の従業員は幸運の前触れと期待を寄せ、鶴の浜温泉街は中越沖地震の影響で、夏場の客足が半減、また風評被害の余波が残る。同館は、「来年は客足が戻ってほしい」と「足早」ネズミに商売繁盛を願っている。

「ネズミ2匹」イモに生える

2007年11月25日の新潟日報の記事に

「新年待ちきれない!?

上越・大潟の旅館「ネズミ2匹」イモにはえる」

「むかご」に関する情報は、多数あると思われるが、手元にはあまり収集していない。朝日新聞の「花おりおり」(2002年12月6日)に記事が掲載されている。また、新潟日報の記事にエアポテトなるむかごを食用にしている植物が紹介されている(2007年11月26日)。それらの記事を本誌に引用させていただいた。

2007年(平成19年)11月26日(月曜日)

新 潟 日 報 (夕刊)

花のいろいろ

エアポテト

熱帯アジア、熱帯アフリカ原産です。最近、ムカゴを食用とするために栽培されるヤマノイモの仲間です。葉のつけ根に大きなムカゴがつきまわります。まるで



空中にシヤガイモが突っているようなので、エアポテトの英名があります。宇宙イモとも呼ばれています。地下にできるイモは、暗褐色で多くのひげ根があります。ゆでたり蒸したりして食べます。皮を厚めにむくのが調理のこつです。

文・金田初代 写真・金田洋一郎

○むかごの利用や情報

むかごの利用としては、食用としている場合がほとんどであろう。これまで紹介されている例を以下に引用する。

1) 「山芋のつるの葉のつけ根に小さい球ができる。零余子(むかご)と呼ぶ。越後ではイモゴと呼んでいる。精力剤であるという。それを知らないで、子供のころよく集めてきては煮てもらって食べたものである。それでも別段早熟になったとも思っていない。」

片岡 博(1972) 山菜記 実業の日本社

2) 「むかごはゆでたり、揚げたり、ふかしたりして塩をつけて食べる。」

水野伸彦著(2006) 山菜・木の実 山と溪谷社

3) 「ムカゴを食用にする。ムカゴは、葉のつけ根につく小さなイモです。根と同じように粘りと風味があります。[和え物] ゆでたムカゴを味噌やクルミで和える。[炊き込みごはん] 生のままのムカゴを米と一緒に炊き上げる。[から揚げ] など」

今井國勝・今井万岐子(2007)

よくわかる山菜大図鑑 長岡書店

4) ムカゴの煮もの ムカゴの煮つけと塩ゆで。酒の肴

にうってつけ。

ムカゴの煮つけ

①秋、林のふち、やぶなどに多い。ざるか袋を広げて落として採るとよい。

②よく水洗いする。

③小鍋に入れ、ひたひたの水を入れて煮る。

④ひと煮したら、しょうゆ、さとうを加えて、甘辛く煮つめる。

斎鹿潤子(1986) カラーブックス 山菜料理:44、47 保育社

2002年(平成14年)12月6日

京 日 報 夕 刊

花おりおり ヤマノイモのムカゴ



文・湯浅 浩史
写真・平野 隆久

ムカゴは一般的には、なじみが薄いかもれない。葉腋にできる球芽を言ひ、ヤマノイモでは小指の先ほどの丸い球になる。炒ったり、飯に炊きこんで食用。捨てがたい味で、無村も「これしきの筈にあまりたるむかごかな」と喜ぶ。なお、カシユウイモはムカゴが何とシヤガイモ以上にも発達する。

[参考]

野生植物でむかごのように無性的な繁殖器官を地上の茎に作る種としては、ムカゴイラクサ、ムカゴミヤマイラクサ、ムカゴニンジン、ウワバミソウ、オニユリ、ノビル、コアニチドリなどがある。オニユリには、葉の腋に珠芽をつけることで、他のユリ類との相違点として同定の形質として使われている。オニユリに類似のコオニユリは、珠芽をつけないことで区別している。しかし、コオニユリには全く珠芽をつけないこともない。花の咲かない幼植物の頂芽にしばしば珠芽をつけることがある。その現象について詳細に観察と実験を繰り返して、次のような文献に記録されている。その結果では、花を咲かせる個体にも珠芽をつけることもある、と指摘されている。珠芽を着けることが遺伝的であるかどうかは、今後の課題としてさらに研究継続中であると記録している。

村山 均・大橋正三郎・箕輪一博(2000)コオニユリの腋芽についての新知見。柏崎植物研究グループ誌(2):39-41。

村山 均・大橋正三郎・箕輪一博(2002)コオニユリの腋芽について(II)。柏崎植物研究グループ誌(4):23-26。

身のまわりの不思議な現象に注目し、調査・研究されている方々がおられるのではないか、そのような記録を本誌にも投稿頂ければ幸いです。