

# Book reviews

メタデータ	言語: jpn 出版者: 公開日: 2019-03-07 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: メールアドレス: 所属:
URL	<a href="https://doi.org/10.24517/00053482">https://doi.org/10.24517/00053482</a>

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial-ShareAlike 3.0 International License.



## 新刊紹介

○中西弘樹：日本人は植物をどう利用してきたか 新書版, 210頁, 2012年6月20日, 岩波書店, 820円(税別).

本書は表題のごとく、日本人が衣食住の多方面に渡り植物を利用している様子が、具体的に書かれている。岩波ジュニア新書の718番目にあたり、中高校生向けに書かれたものである。日本も時代と共に大きく生活様式が変わってきた。特に戦後は、我々人間と植物の関係において大きな変化が起こっている。例えば、たらい、おけ、おひつ、かまど、門松など5、60年前には普通であったものが、今では非常に珍しくなっているか見られなくなっている。

著者は言う。「私は少年のころから、植物に興味をもち、学生になってからは全国各地に植物の調査に出かけるようになりました。そして、人々の生活の中で、多くの植物がさまざまなかたちで利用されていることを、改めて知りました。その利用のしかたは、長いあいだに考えだされた日本人の智恵と工夫であると思います。」

本書は、1食材として、2健康のために、3日常の道具として、4成分を利用す、5家の構成要素として、6年中行事との関わり、の6項目からなり、それぞれの項目の下に、野生の果物、お茶、箸、屋根、正月などの7から10のテーマがある。

北海道から九州まで普通に見られる“マコモ”が日本で食べられていたこと、良く知られているショウブ湯やユズ湯以外にも、モモ、ビワ、キツネノマゴ、ネムノキ、ニワトコ、ウツギ、クサギ、カニクサ、クスノキ、ゲッケイジュ、サンショウ、マツ、ダイコン、ニンジンなど多くの植物が入浴時に湯の中に入れて利用されていること、“茅の輪くぐり”の行事のこと、“縄を入れる”など縄に関する言葉など、教えられることが多い、内容のある本である。欲を言えば、ガマ、トクサ、ムラサキ、ウラジロ、クロモジ、サイカチ等植物の図はあるが、それらを利用した後の図はいささかも足りない。もう少し挿絵が充実すれば若い読者にも理解し易いように思える。

当学会員で年配の方には知られた内容であると思われるが、20、30代の方には知らないことが多いかもしれない。若い学生に読んでほしい本なので、学校の図書室に備えていただきたく、ここに紹介するものである。(鳴橋直弘)



○清水康弘(編著)：水前寺菜の科学—その魅力と不思議を追って— A5版272頁, 2012年7月1日, アボック社, 3200円(税別).

石川県の方には水前寺菜というより金字草といったほうが、なじみがあるだろうか。本書はかの金字草について総説であり、その渡来経路、生い立ち、栽培法、色、におい、について扱っている。

水前寺菜 (*Gynura bicolor* DC.) は、その属名が示す通りサンシチソウに近縁である。水前寺菜には稔性がいないため(雑種?)挿し芽で繁殖させる。また、原産地はモルッカ諸島で、定説では1759年に江戸に伝わったとされているが、著者によれば、1735年には既に各地で栽培されていたらしい。金沢でも江戸時代に栽培が始まったと紹介されているが、水前寺菜は熱帯育ちらしく、寒さには減法弱い。気温が5℃を下回ると、やがて枯死してしまうらしい。そこで加賀の人たちは室と呼ばれる横穴を掘って、挿し芽で増やした苗をそこで越冬させた。しかし、彼らはなぜ、北陸に不向きなこの植物の栽培に固執したのだろうか? 残念ながら、この根本的な問いに対する明確な答えは本書には登場しない。

昔の人たちが水前寺菜の薬効を知っていたかは定かではないが、高い抑酸化活性を示すアントシアニンを多量に含んでいる。つまり、今はやりのアンチエイジングやデトックスにも応用できる可能性があるということだ。また、水前寺菜のアントシアニンは様々な環境での安定性が高く、色素としての応用も注目されているらしい。素人の私には真偽の程は分らないが、これらの“売り文句”が金字草の売り上げに貢献してくれれば石川県民としてうれしい限りである。

また、本書では水前寺菜におけるアントシアニンの生合成経路を遺伝子レベルで詳述している。水前寺菜に



糖ストレスなどを与えると、シロイヌナズナで同定されたアントシアニン合成遺伝子のホモログの発現が誘導されるというのが主な内容である。まだ水前寺菜の遺伝子に関する研究は始まったばかりだという印象を受けたが、今後研究が進み、水前寺菜独特の赤い色の制御様式について分かるようになればと思う。

本書は水前寺菜の分類学的側面にはあまり踏み込んでおらず、本学会の皆さんには、若干物足りなさが残るかもしれない。しかし、水前寺菜に関する網羅的な知識を仕入れるには絶好の一冊だし、本書を読めば水前寺菜を見る目が変わることは間違いない。また、巻末に水前寺菜のレシピが載せられているのもうれしい。

(山田敏弘)

○中池敏之：日本のシダ植物関係文献誌 ―シダ植物を楽しむ，研究するための― A4判，320頁，2012年8月18日．羊子社出版部（自費出版）．3,000円．

本書はシダ植物の属ごとに纏められた文献集である。掲載は科の文献の次に各属の文献がある。それぞれの文献は、著者名、出版年、論文や記事のタイトル名、本、雑誌、会報などの出典名からなる。著者名はアルファベット順になっている。

本は、まえがき、凡例、和名・方言の辞典、分布図の索引誌、染色体数の索引誌、文献誌、科・属・種類の記事のある文献（6頁から306頁）、あとがき、和名の索引、学名の索引からなる。

有名な本や雑誌に加えて、私家版、会報、紀要、ニュース、研究報告など一般にはなかなか目に付かない文献も多く見られる。ある特定の種や属や科を研究しようとする者は、まず、その植物の分布や生育地を知る必要がある。また、今までに報告された研究結果を読んで、それらの成果を吟味する必要がある。現在インターネットで文献検索をしても、漏れているものが多い。著者は、緻密に文献を集め、それらを読破し、その中に出てくる植物を、○○の植物の記事pp. 18-22あり、として引用している。著者や文献のタイトルだけ見たのでは、その植物が登場するのかわからない。しかし、この文献集では登場する植物をそれぞれ属の文献として挙げているので、いちいち本や論文を直接手に取って見なくても、そこに出ていることが分かる。出典の後に（ ）で書かれたノートの植物名でも調べられるので、大いに役に立つ。

購入希望者は下記の著者にハガキか手紙で申し込むと、本と振替用紙が送られてくる。送料は実費を負担。  
〒410-0855 静岡県沼津市千本緑町2-8-6 中池敏之氏宛。(鳴橋直弘)

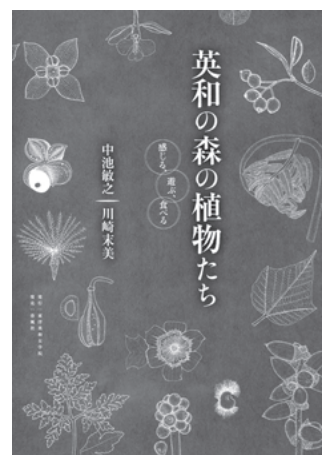


○中池敏之・川崎末美：英和の森の植物たち ―感じる，遊ぶ，食べる― A4判，235頁，2012年10月1日．春風社．2,600円．(税別)

本書は神奈川県東北部にある東洋英和女学院大学横浜キャンパスに生育する植物について、葉、花、果実を中心に線画を描き、和名と簡単なノートを付けたものである。観察期間は2004年から2011年で、植物は565種類を扱っている。“キャンパスにどのような植物が生育しているのかを、植物の線画、観察月日、観察点、また、それらの植物がかって日本で、どのように遊びや食用として利用されたのか、さらに植物や自然を楽しむ方法が記してあります”と著者らは言う。

本は、口絵（英和の植物）、序、まえがき、目次、本書の利用にあたって、学内植物通信、東洋英和女学院キャンパスに生育する遊びに使用される植物、東洋英和女学院キャンパスに生育する食用植物、自然と親しむ方法、あとがき、東洋英和女学院キャンパス（横浜）に生育する維管束植物目録、索引からなる。

植物を使つての遊びの章では、206種類の植物を利用し、588通りの植物遊びを記録しているという。民間薬や漢方としての利用を除いた食用植物として276種類があげられている。これらの遊びや食用の章では、引用文献が載っていて、便利である。



“楽しみは子どもを前にヤマブキのボンと音する芯（髄）を出す時”，“楽しみは若いワラビに蜜が出てア  
リがさかんに吸うを見る時”，“楽しみはスゲのシーズン到来す 手はじめに見るケスゲの雄花”，“楽しみはイ  
ヌガンソクの胞子のう 二重の守りやっど観察“；”楽しみはエンジュの莢（さや）のくびれ見て 鳥のため  
かと思ひ巡らす“など，書かれた短文は機知に富み深く植物を知ったものからの文章である。

長年植物を研究してきた著者の1人中池氏だけに，観察眼が鋭く，絵がうまく描かれているので，見ていて  
楽しい本である。自然に親しむ，感性を豊かにすることに重きを置いたという著者らの意図は，達せられたと  
いえよう。

(鳴橋直弘)