

ヤマゴボウの怪

本 間 伸 夫

まっふる情報版・新潟佐渡2002(昭文社)“新潟うまいもん紀行、ハレの日を飾るへぎそばが来た道”(小千谷周辺へぎそばロード)という大げさな標題のもとで、小千谷市、大和町、大島村、六日町の蕎麦が紹介されている。使う「つなぎ」として、順に、多めのふのり、ふのり+山ごぼうの葉、自然薯+卵少々+山ごぼうの葉、少々ふのり、と記述されていて、ふのり、自然薯と共に山ごぼうの葉が大活躍である。さて、この山ごぼうとはいったい何物なのか?

蕎麦との関係で、さつそく、新潟の生活文化3号を引っ張り出して、明田川さんの“蕎麦考”という充実した総説を読んでみた。その中の「つなぎ」の項に、ヤマゴボウ(オヤマボクチ)が登場しており、“若葉を干して揉み、センイだけを細かく切って、捏ねる時加える”とある。どうも、山ごぼうの葉とはオヤマボクチの葉のことらしい。

そこで、常道に従って、百科事典に当たった。世界百科事典(2版1998平凡社)には、「オヤマボクチは北海道南部、中部地方以东の本州と四国および中国大陸中部に分布し、日当たりのよい山野に生えるキク科の多年草。若芽を餅に入れて食用とし、根や若い茎も食べられる。オヤマボクチは葉の裏の綿毛を火口(ホクチ)に使ったため、その名がある・・・」とある。ここでは餅に入れることは述べられているが蕎麦には触れていない。

ところが、世にやまごぼうの漬物がある、特に、観光地に

多い。カリカリとしてなかなかおいしい。このヤマゴボウは何物であろうか。上記の百科事典のオヤマボクチの項目には漬物のことが書かれていない。

次に、同じ事典でヤマゴボウを検索したところ、ヤマゴボウ(オヤマボクチ)、ヤマゴボウ(アザミ)、ヤマゴボウ(ヤマゴボウ科)の3項目が出てきた。最初のものが、蕎麦や餅・団子に入れるものである。事典にも、地方によってオヤマボクチをヤマゴボウと呼ぶと書いてあるので間違いない。蕎麦や餅に入れるヤマゴボウの標準和名はオヤマボクチということになる。



図2 秋のモリアザミの紫紅色の花
(食べられる山野草 1987)



図1 春のオヤマボクチの若芽
(食べられる山野草 1987)

二番目のものについて、改めて、アザミで検索してみると、日本産アザミとして、10種ほどが紹介されている。その中にモリアザミがあり、西日本の山野の多くに自生し、根が垂直に伸びて太く、食用になり、三瓶ゴボウ、菊ゴボウ、山ゴボウなどと呼ばれて、漬物にする、とある。すると、この場合のヤマゴボウの標準和名はモリアザミということになる。

では、最後のヤマゴボウは何であろうか。この名が標準和名であり、事典の記述を要約すると、「中国北部、朝鮮原産で、ヤマゴボウ科の高さ1.5mほどの根が肥大する大型多年草であり、栽培されている。根に多量の硝酸カリウムとアルカロイドのキナンコトキシンを含み有毒である。有毒植物であるが、漢方で商陸(ショウリク)と呼び、利尿剤として用

いられる。日本には、マルミノヤマゴボウが野生している・・・」とある。

オヤマボクチとモリアザミはキク科同士の近縁であって、見目も類似しており、共に食用に供されている。それに対して、本来のヤマゴボウは有毒植物で、図3のように、外見もかなり異なっていて、食用可能のヤマゴボウと間違いそうもないのは幸わせである。

それにしても、ヤマゴボウの名が、食用から有毒植物まで、広範囲に使われて紛らわしいのは不思議である。根が太く長いのは「ゴボウ」であり、それが山野に生えていれば「山の」というように、目についた植物に素直に名付けた結果であろうか。



図3 ヤマゴボウ
(世界百科事典 1998)

ヤマゴボウ (左) とヨウシュヤマゴボウ (右)。
下は左からヤマゴボウの花 (左) と果実 (中)、ヨウシュヤマゴボウの果実 (右)