

オオイタドリとヨブスマソウ

オオイタドリはタデ科、ヨブスマソウはキク科、と分類上は別のグループに分かれています。
確かにちょっと見れば全然違うのですが、似たところもあります。

アイヌ語で「中が空洞の茎」



こちらはヨブスマソウ。湿った林の中などに育つ。
アイヌ語でワッカクツタル

オオイタドリはアイヌ語で「クツタル」ですが本来は「イコクツタル=節・多くある・中が空洞の茎」の意味だといえます。十勝でいえば新得町の「屈足」もこのクツタルがからつたようです。

一方ヨブスマソウはアイヌ語で「ワッカクツタル=水・中が空洞の茎」と呼ばれます。

どちらもアイヌ語名のように中空の茎を持ち、大きく育ち、大きな葉を持ち、大きな群落を作ります。そしてどちらも山菜として食べることができます。



こちらは河原や堤防によく生えるオオイタドリ。
アイヌ語でクツタル

道具として

どちらも茎が中空となるために、茎を取って吹いて鳴らすことができます。特にヨブスマソウは千歳地方などのアイヌ語で「チレクツタル=我々が・鳴らす・筒(茎)」と呼ばれ、枯れた茎を1cm強に切り、吹き口を斜めにして吹き鳴らした、といいます。

また、ヨブスマソウの茎は、沢水を飲むストローや水を引くホースに使われたり、オオウバユリ(トウレブ)のデンプンを蒸し焼きにする容器に使われたりするといえます。

一方オオウバユリの枯れた茎は丈夫なために、杖に使うこともできます。



枯れたオオイタドリの茎

❖ 食べ物に、薬に ❖



オオイタドリの若芽



ヨブスマソウの若芽

オオイタドリは別名スカンボ(酢模)と呼ばれ、特に春、柔らかい茎をかじると、すっぱ味を感じます。

オオイタドリも、ヨブスマソウも若芽を山菜として食べられます。ゆでて水にさらし、あえ物、酢の物、汁の具に、また生のまま天ぷらに、と料理できます。

また「イタドリ」の名は「痛取り」であって、打ち身の際、葉をもんで貼り付けると痛みが取れるといひます。あるいは地上部分が枯れたところ根を掘って生のまま小さく切って日干しにして、咳止め、利尿、便秘解消などの薬にできるともいひます。

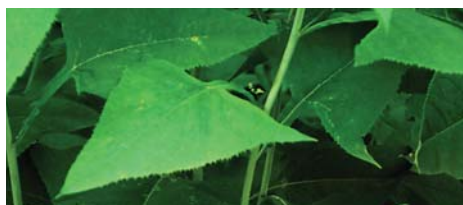
❖ ヨブスマはコウモリ? ❖

イタドリは上に書いたように「痛取り」ですが、ヨブスマソウは为什么呢。

ヨブスマは「夜食」で夜具、つまりふとんのことです。ではふとん草なのかというと、そうではない、という説もあります。

もともと地方によって、コウモリやムササビといった空飛ぶ哺乳類のことをふとんに見立ててヨブスマと呼んでいるそうです。そしてヨブスマソウの三角の葉を、コウモリなどのようだというのでヨブスマソウとつけた、ともいひます。

ふとん草かコウモリ草か。どちらでしょう。



ヨブスマソウの葉(上)とモモジロコウモリ(下)

❖ 自分の感じ方を大切に ❖



オオイタドリの花(上)とヨブスマソウの花(下)

もちろん、葉の形や付き方、花の形や付き方、あるいは味、太さや固さ、などなど違いは大きいです。だからこそ専門家が分類する時、別のグループ(科)に分けたのですから。

でも、それはそれとして、自分の目で見て、あるいは使い道によって似たところがあるのなら、それも一つの「同じ仲間」ではないでしょうか。

ただ、図鑑の分類通りに分けるにしても、自分なりの分け方をするにしても、大切なのは自分でよく見ることです。その上で図鑑や本、インターネットなどで調べたり、知っている人に聞いたりしましょう。

参考文献

「改訂増補 牧野新日本植物図鑑」 牧野富太郎 著 小野 他編集 北隆館 1989
 「日本の野生植物 草本Ⅱ」 佐竹義輔・大井次三郎 他 平凡社 1982
 「日本の野生植物 草本Ⅲ」 佐竹義輔・大井次三郎 他 平凡社 1981
 「北海道植物図譜」 滝田謙讓 自費出版 2001

「モーリー5号」(財)北海道新聞野生生物基金 編集 北海道新聞社 2001
 「北海道薬草図鑑 野生編」 山岸喬 北海道新聞社 1992
 「新版 北海道山菜実用図鑑」 山岸喬・山岸敦子 北海道新聞社 1994
 「新版 北海道山菜図鑑」 佐藤孝夫 亜璃西社 1995
 「アイヌ植物誌」 福岡イト子 草風館 1995