

におい

をかぐ

ウド（チマキナ）



アイヌ語名は（ ）内に の写真は毒草

ヨモギのにおい



オオヨモギ（ノヤ）の若芽



オオヨモギの葉の裏には細かい毛が生えている

山菜の中でも比較的簡単に採ることができるのがオオヨモギ（ノヤ）です。ヨモギを摘んだら指先でつぶしてにおいをかいでみましょう。草のにおいが特に強く香り、気持ちがシャキッとします。

アイヌの人たちは、この強いにおいには魔よけの力があると信じていたといえます。



成長したオオヨモギ

※：夏の花粉の時期には、花粉症のおそれがあります。気をつけてください

ちょっとイヤなにおい

花の香りは必ずしもいいにおいとは限りません。

独特の風情をもつクロユリ（アランコリ）に鼻を近づけるとイヤな臭いがします。また、ザゼンソウには「キャベツの腐ったような」臭いがし、毒草のホウチャクソウの茎を摘むと悪臭がします。

他にも、これも毒草である、バイケイソウ（シクブキナ）の花にも異臭があるといえます。



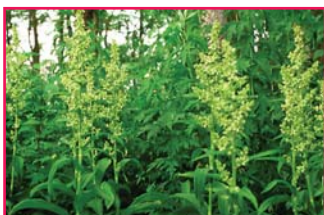
クロユリ（アランコリ）



ザゼンソウ



ホウチャクソウ。毒草



バイケイソウ(シクブキナ)毒草



※：エゾトリカブトには蜜にも花粉にも毒があります。花のにおいをかがないように

参考文献

「アイヌ植物誌」 福岡イト子 草風館 1995
 「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
 「北海道植物図譜」 滝田謙讓 自費出版 2001

「新版 北海道山菜図鑑」 佐藤孝夫・小林隆正・久保秀樹 亜璃西社 2002
 「北海道薬草図鑑 野生編」 山岸喬 北海道新聞社 1992
 「花のおもしろフィールド図鑑 春」 ピツキオ 実業之日本社 2001