

セイヨウタンポポ

Taraxacum officinale

キク科



セイヨウタンポポ

名前の由来

「西洋」とは外国からやってきたという意味。タンポポの語源については、白く球形の果実穂を、拓本などに使う、綿を布でくるんで丸めた「たんぽ」に見立てて「たんぽ穂」としたという説や、太鼓をたたいた音に由来するという説など、多数の説がある。漢字名：西洋蒲公英

形態的特徴

高さは10~30cmで、花茎は中空でまっすぐのびる。葉は全て根元からのび（根生し）、羽状に深く切れ込む。花は黄色で、舌状花とよばれる小さな花が多数集まって頭花を形成し、茎頂に一つずつ付く。頭花のつけ根を覆う総苞の外片が、下へ反り返るのが特徴。種子には白い冠毛が付き、全体が白く球形の綿毛状になる。根は長く、地下にまっすぐ伸びる。



河川敷に広がるセイヨウタンポポ

類似種と見分け方

エゾタンポポ。

セイヨウタンポポは、花のつけ根にある総苞の外片が下方へ反り返るが、エゾタンポポでは上方に真っ直ぐのびて花

に密着し、下へ反り返ることはない。普通に見られるタンポポのほとんどはセイヨウタンポポで、エゾタンポポはごく少ない。



セイヨウタンポポ



セイヨウタンポポ。総苞片が反り返る



エゾタンポポ。総苞片が反り返らない



セイヨウタンポポとスジグロシロチョウの仲間



種子をつけたセイヨウタンポポ

生活サイクル

	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	
開花期		■											
結実期			■										

魚類

底生動物

両生類
爬虫類

トンボ

チョウ

樹木

(在来種)
草花

(外来種)
草花

哺乳類

(水辺)
鳥類

(草原・樹林)
鳥類
ワシ・タカ

生育環境・分布

道端、空き地、河川敷、公園など。

分布：国外分布は、原産地はヨーロッパ、アメリカ、中近東、ヒマラヤなど数箇所にもたがっている可能性がある。今では世界の温帯～暖帯のいたる所に分布する。

国内分布は、全国。

北海道内分布は、全道。

十勝地方では、道端や空き地、河川敷、公園など開けた場所でごく普通に見られる。よく群生する。

生活史

開花時期：4月中旬～10月（全盛期は5月）

開花までの年数：不明

寿命：多年草。

他生物との関わり

花には虫が訪れる。

興味深い話

■セイヨウタンポポは花粉を受粉しなくても種子を作ることができる。

■花は実際にはたくさんの小さな花がひとまとまりになった“花のかたまり”であり、よく観察すると細い花びらを1枚つけた小さな花がぎっしりつまっているのがわかる。

■セイヨウタンポポが日本にやってきた経緯の説の中で、いちばん有力とされているのが、北海道開拓時代（1800年代後半）に札幌農学校アメリカ人教師ペン・ブルックスがサラダの材料として日本に持ち込み、これが野生化したという説である。ペン・ブルックスは海外から多くの野菜や牧草の種子を取り寄せ、栽培方法を学生や農家に指導した人物である。彼が持ち込んだ野菜にはジャガイモ、トウモロコシ、タマネギなど北海道名産となったものが多い。

■日本でセイヨウタンポポが記載されている最初の文献は、1904年（明治37年）に植物学者牧野富太郎によって書かれた『植物学雑誌』である。この文献にはこのような意味の記述がある。「札幌ではヨーロッパからの植物が道ばたにたくさん繁殖し、やがて日本中に広がるだろう」。この記述の予言のとおり、セイヨウタンポポは日本中に広まった。

■セイヨウタンポポが増えたためにエゾタンポポなどの在来のタンポポが減ったと言われてきたが、最近の研究では、原因はセイヨウタンポポにあるのではなく人間による自然環境の改変にあり、それによってセイヨウタンポポが勢力を伸ばせる土地が増え、逆に在来のタンポポが生育できるような環境が減ったのだとされている。

■タンポポの仲間は、花を咲かせた後、一度茎を寝かせ、

タネが熟すと再び茎を持ち上げて、今度は花のときよりも高く茎を伸ばす。こうすることで、より遠くまでタネを飛ばそうとしている。花が咲いた後、タンポポはどうなるのかを観察するのもおもしろい。

■ヨーロッパではサラダに普通に使用されており、ハウレンソウに劣らずおいしいという人もいる。ハウレンソウと同じような苦味を持っているため、上手に苦味を抜くとよりおいしく食べられる。日当たりのよいところに生えていたタンポポほど苦味が強いいため、茹でた後水にさらす時間を長くしたりして工夫するとよい。

■若い葉はいつでも食べられるが、春先から初夏のものがよいとされる。根元からナイフ等で切り取り、茹でて水にさらし（アク抜き）、おひたしや油いためにする。生のままドレッシングであえてサラダにしてもよい。花も同じようにして、おひたしや酢の物、天ぷらにする。根も食べられる。たっぷりのお湯（塩をひとつまみ入れる）で茹でた直後に冷水にさらしてアクをぬき、きんぴらや炒め物にするとよい。根の中心の堅い芯をとり、のぞいて調理するとさらによい。また、根を生のままきざんで陰干し（1～2週間）、からいりした後ミルでひくと“タンポポコーヒー”のできあがり。タンポポの根にはコーヒーの成分であるコーヒー酸・クロロゲン酸が含まれている。

■ヨーロッパでは葉を煎じて薬としても飲まれている。葉を煎じたものは胃炎、乳腺炎に、根を煎じたものは健胃、利胆、解熱剤に用いる。

配慮事項

帰化植物であるため、この種の保全のための配慮事項は特にない。一般に帰化植物は裸地にいち早く侵入し繁茂する

ことが多く、現在では駆除しきれないほど広がっている種も多い。

参考文献

「日本のタンポポとセイヨウタンポポ」小川潔 どうぶつ社 2001
「北海道帰化植物便覧」五十嵐博 北海道野生植物研究所 2001
「北海道の花」鮫島淳一郎・辻井達一・梅沢俊 北海道大学図書刊行会 1993
「北海道植物図譜」滝田謙讓 自費出版 2001
「改訂版 牧野新日本植物図鑑」牧野富太郎 北隆館 1989
「図説 花と樹の大事典」木村陽二郎・植物文化研究会・雅麗

柏書房 1996
「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
「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
「花のおもしろフィールド図鑑 春」ピッキオ 実業之日本社 2001

魚類

底生動物

両生類
爬虫類

トンボ

チョウ

樹木

（在来種）
草花

（外来種）
草花

哺乳類

（鳥水辺）
類

（葦原・樹林）
鳥類