



こーひーぶれいく

イタドリ談義

小林奈通子

Kobayashi Natsuko I.

今年のお正月は久しぶりに故郷で、という人も多いかもしれない。長い休暇ではないが、同郷の友人と親交を深めるには絶好の機会であるし、初詣に初売り等、華やかな“初”イベントで町全体に広がる高揚感には毎年元気付けられる。お正月料理の一翼を担って食卓にのぼる郷土料理も楽しみの1つだろう。私の故郷は高知県で、郷土料理としては鯉のタタキの知名度が抜群に高い。地元の食品店の鮮魚コーナーでは、マグロやサーモン等の「魚の刺身」と別に「鯉のタタキ」の売り場がしつらえられているほどである。しかしもちろん、それ以外にも地元の味はある。私のイチ押しはイタドリ（虎杖）という山菜を使った料理だ。我が家では亡き祖父母が徳島県に遠征して採ってきて作っていたが、ある時ふと、他人の山林でイタドリを採って怒られないかと気になった。私の疑問に対する祖父の返答は「徳島のもんはとらんけん(徳島の人採らないから)」で、イタドリは高知の郷土料理だと知った。そんな思い出もあり、イタドリは私にとって格別に美味しい春の御馳走である。

イタドリの別の顔を知ったのは、教職に就いて講義資料を準備している時だった。全国各地の鉱山周辺で高頻度に見られる特徴的な植物種を説明した調査報告書の中で、イタドリの名が上位に記されていたのである。鉱山植生の代表格と言えば、金山草とも呼ばれるヘビノネゴザ（Cd や Pb 等の重金属に耐性を持つ）と認識していたが、イタドリもその類だったとは。そういえばイタドリは、別名のスカンポ（酸模）が表す通り、生で食べると非常に酸っぱい。あれは重金属耐性メカニズムの典型であるシュウ酸の高蓄積のせいなのか。更に気になるのは、祖父母の遠征先である。毎年決まって徳島の〇〇に出

かけていたが、その〇〇がどうしても思い出せない。四国山地にはかつて多数の水銀鉱床があり、奈良の大仏建造や弘法大師空海の留学に一役買ったと言われている。祖父母の採っていたイタドリは、そのような歴史との接点かもしれないと思うにつけても、地名を思い出せないのはなんとも残念である。

こうして、故郷の味という甘美で単純な私のイタドリ像は一変した。そして、イタドリの一面だけを見てイメージを長年固定させたまま、それ以外の情報については存在自体を考えようともしていなかったと反省するのである。自然科学研究に携わる上で、あるいは、アクセスする情報を選べる現代を生きる上で、自分の認識を疑ってみることを、認識の外側に意識を向け、未知を想像することを忘れないよう、改めて肝に銘じたい。

さて、このようなイタドリにまつわる一件を同郷の友人に話したところ、思いがけない応答があった。友人曰く、イタドリは強害雑草よね、と。特にイギリスでは、敷地内にイタドリが生えていると不動産価値が下がるとのこと。早速、イタドリ (Japanese knotweed) と入力して Web 検索してみた。すると、イタドリ駆除や住宅保険料について説明する英文ページがずらりと表示されるではないか。イタドリが生えていると住宅ローン契約の障害になるかもしれないが、誠意をもって説明すれば、絶対に借りられないこともないだろう、云々。イタドリには、侵略的外来種という第3の顔があったのである。

いまや私にとってイタドリは怪人二十面相並みの存在感を放っている。イタドリの群生する鉱山跡地を見つけ出し、その環境、植生を自分の目で観察してみたい。こう考えるに至り、2023年の私の目標の1つに、四国八十八カ所を植生目線で巡ることを挙げることにした。四国の山の中では、研究者心をくすぐる魅惑的な鉱山植生と古人の足跡、そして美味しいイタドリ料理がきっと来訪者を待っている。

(東京大学大学院 農学生命科学研究科)