

キャンパスを  
食べる



第11回  
ヤブカンゾウ

カンゾウは比較的判別の簡単な山菜の一つであるが、私の知り合いに食べる人は少ない。通常、山菜の対象となるカンゾウはヤブカンゾウとノカンゾウである。ともに山菜としては同じ部分を食べる。カンゾウは「甘草」とも書くように、春先の新芽をヌタにして食べると、甘くておいしいらしい。「らしい」というのは、この時期は他に食べられるものがたくさんあって、今までに試したことがないからである。来年試すことにしよう。

学内に生育しているカンゾウはヤブカンゾウである。ノカンゾウの花は一重で、雌蕊と雄蕊があり、田舎のあぜ道でよくみられる。ヤブカンゾウの花は写真でもわかるように八重で雌蕊と雄蕊がない。3倍体らしい。写真は生田坂の下で撮ったものだが、この坂や階段の途中で暑い最中に華やかに咲いている姿を記憶している人も多いでしょう。

今回の「食」の対象はこのカンゾウの蕾である。新芽と違って、別の毒草と間違える可能性はまずない。カンゾウの群落があれば、10分程でざるに1杯程とれるはずだ。水でさっと洗って、中華風の炒め物にすると非常においしい。知らずに食べている人も少なからずいるはずだ。なぜなら、このカンゾウの蕾の中国名は「金針菜」なのだから。中国からは乾燥品が輸入されているが、当然生のものおいしい。ちなみに、ヤブカンゾウとノカンゾウで味に差は感じられない。また、輸入されたものは時折「食べられる百合の花」として売られていることもあるので、写真をみて百合?と思った人もあながち外してはいないということになる。生田坂のものは、登坂者の目の保養を奪うことになるので食べないように!  
(荒谷 博)