

キャンパスを
食べる



第12回
スベリヒユ

2013年9月23日 元木悟准教授撮影
生田キャンパス南圃場にて雑草防除直後のため、見つけるのに苦労された

真夏における畑の雑草取りは非常に辛いものだ。土の表面がどれだけ乾いていようと、多肉質にもかかわらず一際瑞々しく、たくましく育つ雑草がある。スベリヒユである。不思議なことにこの雑草は畑では簡単に見つかるものの、畑以外の場所で見つけるのは困難である。時折、比較的新しく植栽された街路樹の根元などで見る程度である。石灰などで土が中性近くになっていることが発芽や生育の条件になっているのかもしれない。

食べられる雑草に興味を持ったことのある人は、山形県ではこのスベリヒユは「ひょう」として親しまれている野菜であるということを知っているだろう。実は、沖縄県でも園芸品種のハナスベリヒユとともにニンブドゥガーとして、店頭で売られ食されている。

山形県では新鮮なものは茹でて辛子醤油で、干したものは戻して打ち豆、油揚げ、ニンジンなどと煮て正月料理として食べるという。一方、沖縄では茹でて酢味噌和えにして食べるらしい。数年前にお腹を空かせた研究室の学生と茹でてお浸しで食べてみたことがある。なんとなくハウレンソウを思い起こさせる様子だったが、味は全く異なっていた。酸っぱいのだ。ハウレンソウにはシュウ酸が多く炒める時でもシュウ酸を減らすために下茹でする。それが足りないと歯が軋む^{さしむ}何とも言えない食感がするが、スベリヒユにはこの歯触りに加えて独特なぬめりもあった。調べてみると細胞内の液胞には酸っぱいリンゴ酸を貯めているらしい。また、シュウ酸を多く含む植物の一つでもあった。強い個性がある野菜?だけに、自分の味覚にマッチすればやめられなくなるのかもしれない。来年はスベリヒユを食べる地域での食べ方で食べてみることにしよう。

(荒谷 博)