



第18回  
エビヅル

日本国内には3種の野生のブドウがあるとされて、これらはすべて食用である。深山で手の届かない林冠に黒く色づいているヤマブドウを見たことがある人は多いだろう。そのほかに、エビヅルとサンカクヅルがある。エビヅルのみが平地で普通に見られる。葉には切れ込みがあり、栽培種のブドウのような葉の形状である。ま

た、裏面には軟毛が生えているので、他の2種とは容易に区別がつく。

エビ色という色をご存知だろうか?エビ色にはイセエビのような深い赤茶色の「海老色」と、ヤマブドウの搾り汁の赤紫色の「葡萄色」がある。ヤマブドウの古名は葡萄蔓(エビカズラ)であり、エビヅルと厳密に区別されていなかったようである。

10月中旬以降になると、ヤマブドウ類は紫黒に色づき、食べごろを迎える。ヤマブドウの実は大粒のもので直径10mm超になり、大きな房では手の平の大きさ位になる。エビヅルでは、大きくても粒径7mm程度で鶏卵サイズの房にしかならない。ともに、葡萄色ではなく黒紫色に完熟したものでないとかなり酸っぱい。実は、エビヅルを好んで生食する人はいない、果汁を絞る人もいない。なぜならば、実の大きさの割に大きな種がたくさん入っていて、皮も厚いからだ。しかも、エビヅル臭とも呼ばれる独特の青臭さが混ざっているので、生食は口の中でフルーツ感を楽しめる程度のものである。エビヅルの果実を使った果実酒はいろいろも良く、美味しいらしい。今年試してみようと思ったが、不作だった…。

(農芸化学科 荒谷 博)