



私の一冊

ポスト・コロナの世界は中世へ逆戻りする一こんなことを言えばギョっとされるかもしれません。もちろん飛行機もスマホもない一千年前の中世に戻るわけではありません。

ヨーロッパ中世が暗黒の時代であったという史観はかなり修正されてきました。考えてみればわかることですが、教会の修道院を中心に街が発達し、大学が誕生し、近代科学の芽を育んだ中世が暗黒時代であったわけがありません。

ところで生き物は環境に適応して生きのびてきまし

た。とくに人間の場合、ただ生きてきたのではなく、生き「のびて」きた部分が「文化」の部分にほかなりません。

文化が伸びる時代というものがあるそうです。おそらく紀元が変わる数百年前からそのような時代が始まったと言います。ギリシャ哲学、儒教、旧約思想などは人口の増加に農業が追いつけなくなった時代の後に発生します。

人口でも経済でも拡大の時代の後には定常化の時代が訪れます。そのとき人間は足元に目をやり、生きるとは何か、命とは何かを深く考えるようになるのでしょうか。

広井良典『ポスト資本主義—科学・人間・社会の未来』は、これからはまさに文化の爛熟の時代であることを期待させる、そんな本です。

(総合科目 織田哲司)

キャンパスを
食べる



第20回
ホテイチク(布袋竹)

図書館の北側に華奢なタケが植えられている。ホテイチクである。条件が良ければ直径5cm、高さ12m程度になるというが、学内ものは直径1~4cmで、高さは3~4m位だ。日照が十分でないことや、土が固いことが原因であろう。小型で繁殖力も比較的弱いこともあり、都心でも垣根などに栽植されているのを目にする。南関東でも一部自生しており、多摩川河川敷にも見られるようである。

地際から30~50cm程度までは他のタケと同様に節間が短い、節が不規則(ほぼ交互)に斜め(ほぼ交互)になっており、節間が長い部分が七福神の布袋様のおなかのように膨らんでいる。ホテイチクは和竿に加工されることがあるが、この部分が持ち手になる。

ホテイチクはマダケ属に分類され、そのタケノコは食用である。モウソウチクのタケノコは3~5月が収穫時期だが、ホテイチクはマダケと同じ6~7月である。ホテイチクのタケノコは南九州では比較的好く食べられ、コサンダケ(小棧竹・虎山竹・五三竹)と呼ばれている。マダケやハチクのように地上に出てきたタケノコを根元から折ればよいので簡単に収穫できる。食用になる部位はモウソウチクよりも少なく、アクも弱いので皮をむいてから、アク抜きをするといい。汁物、ご飯、天婦羅、煮物、炒め物、和え物などどんな料理にも使える。マダケに特有なモウソウチクにはない噛んだ時の歯をキュッ滑る食感が少しある。香りは申し分ない。残念ながらホテイチクのタケノコは関東の市場には出回らないが、入手できる機会があれば、ぜひ食べるべきである。
(農芸化学科 荒谷 博)

バイオの散歩道 第20号

編集後記

新型コロナにより、我々の生活は大きな混乱の中にあります。大学の研究教育活動も大きな影響を受ける中、本学農学部が取り組む研究と教育の一端を紹介する「バイオの散歩道」は、無事に第20号を発行することができました。特集では、農学科で行っている研究と教育の内容をわかりやすく紹介し、農学科の全研究室の最新情報を掲載しております。学部ガイド等では得られない情報もございますので、高校生の皆様、さらには在校生にも農学科に関する新たな発見や興味を持って頂けるものと期待しております。
(バイオの散歩道編集委員長 大里修一)