



植物と人間の 〇〇な関係。

植物は花や実で動物や昆虫を誘い、種子を運んでもらい、他の生き物と共存しています。しかし、人は植物を食べるだけでなく栽培して増やし、薬を作り、花を愛でてきました。持ちつ持たれつを超えた、人間と植物の〇〇な関係をご紹介します。

植物はなぜ毒があるのか―草・木・花のしたたかな生存戦略 (幻冬舎新書)
田中 修・丹治 邦和／著 幻冬舎 2020年3月

多くの植物たちは、動物に食べ尽くされないよう毒を持つ。有毒物質を持つ植物は、緑に変色した部分が食中毒を起こすジャガイモを一例として、アジサイやスイセンなど身近な植物にも意外と多いのをご存じだろうか。動物は毒のある部分を避けて食べるが、人間は食料にするだけでなく、植物の毒を「薬」や殺虫剤などの「毒」として加工し生活に役立てることを思いついた一。

植物学者が医学博士とタッグを組んだことで、植物の「毒」や「薬」についての数々のエピソードに医学的、科学的な裏付けを得て、植物の「生き方」について一段と深く知ることができる。

牧野富太郎 ― 植物博士の人生図鑑(コロナ・ブックス)
平凡社／著 平凡社 2017年11月

幼くは裕福な商家の子として生まれたが、早くに両親を亡くし、祖母に育てられた。小学校は中退したが野山でのびのびと遊び、植物の知識を買われて東京大学の植物学教室へ迎え入れられた。ひたすら山野を歩き回って膨大な標本を集め、いくつもの新種を発見した彼の下宿の部屋は「狸の巣のようだ」と友人に言われたそうだ。

自らを「植物の愛人、あるいは草木の精」と称した牧野氏の膨大なコレクションの一環や、精密で美しい植物の細密画、生涯の著作から引用した言葉の出典年表などがコンパクトにまとめられている。来春に朝の連続テレビ小説「らんまん」で牧野氏の生涯が描かれるとのことだが、本書を入門書として予習してみてもいいだろうか。



次はこの2冊をどうぞ。

「植物一日一題(ちくま学芸文庫)」牧野富太郎／著 筑摩書房 2008年2月
昭和21年8月17日から100日欠かさず書き続けた植物エッセイ。

「牧野富太郎―なぜ花は匂うか(STANDARD BOOKS)」牧野富太郎／著 平凡社 2016年4月
身近な花々について、ユーモアを交えながら日々の生活から学術的な解説まで縦横に語る。

徳川家の家紋はなぜ三つ葉葵なのか— 一家康のあっぱれな植物知識—
稲垣栄洋／著 東洋経済新報社 2015年4月

徳川家康は専用の薬草園を持つほどの植物オタクで、自ら煎じた薬草で長寿を保っていた。黒田長政は矢倉の壁材に干しワラビを使い、加藤清正は熊本城に畳の芯に里芋の茎を、壁にかんぴょうを塗り込むなど築城に利用し、「草」といわれる忍者たちは、ヨモギの火薬を使い、トリカブトから毒薬を作るなど、深く植物とかわかっていた。戦国の世で、植物は武器であり戦略物資でもあった。平和になった江戸時代は、将軍たちが花好きだったため、園芸は武士のたしなみとなり、ツバキやアサガオ、オモトなど珍品の育成なども流行して空前の園芸ブームに沸いたという。

【徳川家を支えた植物たちの一例】

- ・松の木・・・皮は戦時の食糧、脂分は燃料や止血薬に利用された
 - ・桜の木・・・土手に植えて花見客が踏み固めるようにさせる防災の知恵
 - ・梅の木・・・徳川斉昭が偕楽園にウメを植えた理由は「梅は雪の後にすばらしい花を咲かせ、実はすっぱくてのどの渇きを潤し、軍の食料になる」だった 等々。
- 植物は、江戸の治世を支えた影の立役者といえるかもしれない。
-

「花と緑が語るハプスブルク家の意外な歴史(朝日選書)」

関田 淳子／著 朝日新聞出版 2018年12月

代々、ハプスブルク家の人々は花や庭園を愛し共に生きてきた。バラの庭園に癒され、温室で好みの果物を栽培し、花に思いを託して贈り、多種多様な植物を収集していた。

ハプスブルク家によって造られた庭園は数多くあるが、中でも名庭と言われるシェーンブルン庭園は、諸外国へ嫁いだ皇女たちから送られた花々、植民地から運び込まれた植物で満たされており、18世紀には「ロンドンのキュー植物園より多い」と言われる約4000種も集められていた。

また、すみれを大層愛したという皇妃エリザベートは「美の奴隷」といわれるほど美容に熱心で、その化粧品には数えきれないほどの植物が使われていた。

日本とも繋がりがあがる。19世紀に、日本庭園に強い興味を示した皇帝フランツ・ヨーゼフ一世はシェーンブルン庭園の一角に日本庭園を造り、現在でもシーボルトがヨーロッパに紹介した美しい藤の花を咲かせているそうである。歴史を花で読み解く一冊。

「植物図鑑」 有川浩／著 角川書店 2009年6月

酔った帰りに、玄関に転がっていたイツキを拾ったさやかは、彼が作る料理に胃袋をつかまれてしまい、なし崩し的に同居することに。イツキのお得意は野草料理。二人で「狩り」に出かけ、ただの雑草だと思っていた草の名前を知り、それを料理して一緒に食べ、花冠を作り…。なくてはならない存在になった時、突然イツキはさやかの目の前から姿を消した—。

野草のほろ苦さや花の甘い蜜も味わえるような恋の物語。巻末に野草料理のレシピもあり。



令和4年12月

編集・発行：さいたま市立与野図書館(さいたま市中央区下落合 5-11-11)

TEL 048-853-7816 FAX 048-857-1946

