

【緑地の樹】

ホオノキ

10数年前から低山ハイキングに出かけるようになり、落ち葉の中にとっても細長く大きい卵型の葉が散っているのに気づくようになった。その葉を持つ樹がホオノキであった。

ホオノキは全国に分布する落葉高木で、高さ30メートル、直径1メートルにまで成長する。樹皮は灰白色で平滑である。以前は、下駄の歯用材として人の目に触れることも多かったようだ。5～6月頃に山を歩くと、時折とてもよい香りがする。その樹を見上げると直径15センチの白い大輪の花に気づくこともあるだろう。

ホオノキと言えば、朴葉味噌が有名だ。朴葉味噌は飛騨高山（飛騨地方）の山野と凍てつく寒さから生まれた郷土料理だそうだ。飛騨は、昔から極寒の地として知られてきた。冬の保存食の漬物樽が凍り付き、凍った漬物を溶かすためにその地に多く自生していたホ

プロフィール：モクレン科 モクレン属
山の斜面に生えています。



オノキの葉の上に漬物と味噌をのせて焼いたのが朴葉味噌の発祥といわれている。岐阜美濃地方に在住の友人は、「ごはんの上にあつあつに焼いた朴葉味噌をのせていただくのが何より美味しい」と言っている。地元で愛されているからこそその名産である。

西緑地にホオノキ1本を見つけた。斜面にほっそりと伸びている。幹は、太陽の光を求めてかひよろひよろと湾曲している。ホオノキの実を鳥などが運んで小さな芽となり生えてくるそうだ。この台地が好きで自生したのだから、大風や台風にも負けないで、しっかり根を張り、この自然を守ってくれることを願う！

（森田）