

山と博物館

第23巻 第11号

1978年11月25日

大町山岳博物館



ブナの切り株に出たナメコ

撮影 清沢由之

雑感

大町公民館で市民大学が開かれている。私もその生徒の一人。

平林照雄先生から、アルプスの成り立ちと安曇平の地質について学ぶ。朝夕眺めている北ア連峰と断層、東に連なる山々の説明は、大町は高瀬川鹿島川の河川敷だったというような一片の理解や、おぼろげな構造線の知識しかない私にとって、実に深い理解を与えてくれた。それは何にもまして、私が立って生きているこの大町の大地を語ってくれたことの楽しさのみちていた。

山崎林治先生の植物の話は、中南信や大町周辺の植物の分布に止まらず、これからどんな植物を守り育て、子孫に伝え、植物によるふるさとを作り出していくかという夢を語ってくれた。

又、向山雅重先生の「塩と山民」の話は、貴重な塩と山村の厳しい暮らしとのかわり合いの歴史を通して、味噌や漬物にしみ込んで今日に伝わるくらしの知恵と庶民の声を語ってくれた。

一方、発足した「山博友の会」にも家族で加わって学ぶ機会を得た。

今年の私のささやかな経験の中で、山博のこれからの在り方を思う。

それらは、専門を究めた人々のほんの入り口の話であるかも知れない。しかし、地域を足で歩いて築いた学問が、大町に住む私たちの暮しにかかわる知識となって生きてくるとは、本当に楽しいことである。北アルプスの厳しい自然の影響をうけているこの地の自然と、そこに営まれる人間の歩みを、さまざまな方法で学ぶ各種の活動が拡がり、町の文化を豊かにしていく。山博の地質の部屋の石ころが無味乾燥でなくなり、民俗の部屋が追憶でなくなり、文化財や動植物の標本が知識と見世物の展示ではなくなる。生きていく学問の掬い所として息づいてくるような博物館に育ってほしいと、私は思う。

(山博協議会委員 伊東主恵)

大町・北安曇地方のキノコ

キノコ中毒防止を

清 沢 由 之

雪解けの沢や小川の岸、田の畔にフキノトウを採り喜びに始まる山菜とりは楽しい。それにもまして、紅葉を始めた山へキノコとりに分け入り行くのは心はずむ自然とのふれあいである。今秋は長い夏の日照りの後、約二週間遅れでキノコがどつと出た。天候の故か出方が例年と違った点がいくつあった。今年の県内中毒一号となったクサウラベニタケは本来孤生で、ミズカンコと称する地方があり、水っぽい感じなのに、東生し、身もしまつている場合があった。ホンシメジと混同し易く、例年の識別法が通用しない面もあった。

こうした点や、豊作の声、自然食ブーム、車の普及で山に入り易くなったこと等が影響してか今年には中毒が多かった。新聞からのメモでは、県内で十一件四十一人が医師の手当てを受け、阿南町の姉妹にあたる主婦二人が亡くなった。県衛生部によれば例年の数倍の発生とのこと。厚生省の統計では毎年五百から八百人が中毒し約十五名が死亡という。これら届けられたもの以外に、キノコ中毒など隠したいという人情を考慮すると、実数は数倍十倍とも。

長野県は全国一のキノコ愛好県と言うが、全国一のキノコ中毒県でもある。山が近く種類も豊富。好奇心の強い県民性。キノコ取り人口の多き等背景があるだろうが、見易い凶鑑も出、キノコ展も各地で開催されているが、それは昔からの伝承による誤った識別法がいぜん根強く残っている事実である。

中毒防止のために誤った見分け方
まだ信じられている誤った識別法、毒の消滅法、除去法を整理してみよう。

1、縦によく裂けるものは食べられる

毒キノコ番付

番付	名	毒性	誤食頻度
最上	シロタマゴテンダケ シロタマゴ タマゴテンダケ	+++	+
最上	ニセクサハツ	++	+
最上	コレラタケ [ヒメアジロガサタケ]	++	++
大層	ドクササゴ [ヤブシメジ、大偽菌]	+++	+++
最上	テンダケ ベニテングタケ	+++	++
最上	ベニテングタケ	++	++++
最上	ニガクリタケ	+++	+++
小結	イッポンシメジ クサウラベニタケ	++	++++
前頭	マツシメジ カキシメジ	++	++++
前頭	アセタケ	+++	++
前頭	シビラタケ	+	++
前頭	ヒメアジロガサ	+	++
前頭	オオワライタケ	+	++
前頭	ワライタケ	+	+
前頭	ハナホウキタケ (キノホウキタケ、 コゴホウキタケ)	+	+++
前頭	シメジ シメジ	++	+

*+致死毒性あり、+致死性でない。
(+)は別名 (雑誌「食」53年10月号より)

も、軽い下痢や嘔吐から、神経を侵す、致命的とある。ナスにこれらの毒成分の消却を期待するのは今のところは無理。ナスは煮ると汁が黒くなる。キノコには煮ると種々の色が出たり、変色するものがある。ナスと一緒だとそれが比較的にならない。それにナスの抱擁性のある風味も手伝って、いつしか毒消しの効果まで負わされたのではないかと思う。

3、塩漬にすれば何でも食べられる
4、ゆでこぼせば食べられる

この二つは、毒が水溶性という、カキシメジ、サマツモドキ、(東北ではオオワライタケのゆでこぼし法がある。)には応用できるが、猛毒菌には無理。ツキヨタケは、塩蔵でも、焼いても煮ても毒は消えないことが知られている。キノウキタケにも塩蔵後の中毒例があるとのこと、大町の一食堂では広く利用されるカキシメジの塩蔵でさえお客さんがあつたという。水溶性の毒のものでもゆでこぼし後二ヶ月以上塩蔵した方が安全のようにだ。キノコの毒性は、体質、体調、量に関係するらしいのでこの場合も十分注意したい。

5、乾燥すれば食べられる

県下では南安の奈川村、菅平・上田地方ではキノコの代表にされるベニテングタケを干して冬場の利用に供しているが、これは、毒成分ムスカリンが昇華するという特殊性の故である。菌類学者の今関先生は日本の毒キノコ番付を作っておられる。それをお借りしよう。表でわかるようにベニテングタケは致命的な毒タケではない。

6、毒キノコは美しく派手だが食用は地味

ドクベニタケも無毒と言われる現在、これが適當するのはベニテングタケくらい。しいて入れてサマツモドキあたりか。先の表の毒キノコも派手で美しいといえるものはない。例の御三家も同様である。反対に、食用でもタマゴタケ(注意)は赤く美しい。見方によれば、コガネタケ、

ベニハナイグチ、アカジコウ、ムラサキシメジなども派手が美しい。数年前、新聞に松本城入口の柳に大きなキノコが出て観光客が気味悪がっているのとあつた。それは優秀な食用菌メリシタケであつたがこれも派手といえは派手である。

7、虫のついているキノコは食べられる

虫やナメクジと人間の体質は異なるので当てにならない。テングタケの仲間やツキヨタケについているナメクジをよく見る。ついでだが、食タケの虫は人が食べても大丈夫。

8、毒キノコは悪いにおい、食用はよい

これもあてにならない。猛毒菌のほとんどが無臭に近い。老成のものに時に弱い不快臭程度。逆に、以前テレビで話題になったキヌガサタケの仲間のスツボンタケは、食用だが強烈な悪臭を持つ。

9、その他

今年の展示会の折、ある主婦から「銀のサジを煮汁に浸けてみて、変色しなければ大丈夫ですつてね。」と言われた。ゆでて一晩川の流れてつけておいてどんなキノコも食べたという武勇伝めく話も聞いた。また、高熱で油いためにすれば何だつて、という話も聞いた。しかし、これらは経験や研究から信用できない方法であることが確認されている。

毒キノコについて

キノコの研究は学問的には遅れているといわれる。現在日本の凶鑑等に記録されているもの約千五百種、うち約三百が食用。毒約三十種。毒のうち致命的なものは約十種。こうしてみると毒キノコをまですつかり知ることが大切になる。かんで味をみたり、さわっただけで死ぬようなことはない。毒キノコこそ恐れずよく観察し、特徴を正確につかみたい。その際、草なら全草に当る、キノコ全体を総合的にとらえるのが大切。根元のツボまで。主な毒キノコについてみよう。

1、ツキヨタケ 国内、県内でも中毒頻度の筆頭。五十二年の県内一番もこれ。プナに出る大形のキノコ。傘半円形、茎は短かくあつ

マツタケ、シメジ、ナラタケ、ムキタケ、クリタケ等食用として知られているものに縦に裂けるものが幾つもある。一方裂けないものにも食用は多い。チチタケ、ハツタケ、シロハツ、マイタケ、アマタケ、ヌメリイグチ、ハナイグチ、クロカワ、カノシタ等肉質がもろく縦にはよく裂けない。逆に中毒御三家と喧伝されたツキヨタケ、クサウラベニタケはよく裂け、他の一つのカキシメジも少し乾燥しているものは裂ける。ドクササゴ(ヤブシメジ)、ニガクリタケ、サマツモドキ等の毒タケも裂け、昭和三十九年中野市で二人死亡のドクアジロガサ(コレラタケ)も裂けるといふ。裂けない毒タケは、テングタケの仲間のタマゴテンダケ、ベニテングタケ、ドクツルタケ等、他ではニセクサハツくらいである。

2、ナスと一緒に煮れば食べられる

これもかなり信じられているが、ナスには毒を消し中和する成分は確認されていない。これでの中毒例を私は身近かに三件知っている。ナスに含まれるタンニンの中和説があるが、それなら薬用化されているはず。キノコの毒成分は素人の私が聞くだけでも、アマニ、タトキシシ、アルカロイド、ムスカリン、ヘルベル酸、正体不明のもの等ある。中毒症状

も、軽い下痢や嘔吐から、神経を侵す、致命的とある。ナスにこれらの毒成分の消却を期待するのは今のところは無理。ナスは煮ると汁が黒くなる。キノコには煮ると種々の色が出たり、変色するものがある。ナスと一緒だとそれが比較的にならない。それにナスの抱擁性のある風味も手伝って、いつしか毒消しの効果まで負わされたのではないかと思う。

3、塩漬にすれば何でも食べられる
4、ゆでこぼせば食べられる

この二つは、毒が水溶性という、カキシメジ、サマツモドキ、(東北ではオオワライタケのゆでこぼし法がある。)には応用できるが、猛毒菌には無理。ツキヨタケは、塩蔵でも、焼いても煮ても毒は消えないことが知られている。キノウキタケにも塩蔵後の中毒例があるとのこと、大町の一食堂では広く利用されるカキシメジの塩蔵でさえお客さんがあつたという。水溶性の毒のものでもゆでこぼし後二ヶ月以上塩蔵した方が安全のようにだ。キノコの毒性は、体質、体調、量に関係するらしいのでこの場合も十分注意したい。

5、乾燥すれば食べられる

県下では南安の奈川村、菅平・上田地方ではキノコの代表にされるベニテングタケを干して冬場の利用に供しているが、これは、毒成分ムスカリンが昇華するという特殊性の故である。菌類学者の今関先生は日本の毒キノコ番付を作っておられる。それをお借りしよう。表でわかるようにベニテングタケは致命的な毒タケではない。

6、毒キノコは美しく派手だが食用は地味

ドクベニタケも無毒と言われる現在、これが適當するのはベニテングタケくらい。しいて入れてサマツモドキあたりか。先の表の毒キノコも派手で美しいといえるものはない。例の御三家も同様である。反対に、食用でもタマゴタケ(注意)は赤く美しい。見方によれば、コガネタケ、

ベニハナイグチ、アカジコウ、ムラサキシメジなども派手が美しい。数年前、新聞に松本城入口の柳に大きなキノコが出て観光客が気味悪がっているのとあつた。それは優秀な食用菌メリシタケであつたがこれも派手といえは派手である。

7、虫のついているキノコは食べられる

虫やナメクジと人間の体質は異なるので当てにならない。テングタケの仲間やツキヨタケについているナメクジをよく見る。ついでだが、食タケの虫は人が食べても大丈夫。

8、毒キノコは悪いにおい、食用はよい

これもあてにならない。猛毒菌のほとんどが無臭に近い。老成のものに時に弱い不快臭程度。逆に、以前テレビで話題になったキヌガサタケの仲間のスツボンタケは、食用だが強烈な悪臭を持つ。

9、その他

今年の展示会の折、ある主婦から「銀のサジを煮汁に浸けてみて、変色しなければ大丈夫ですつてね。」と言われた。ゆでて一晩川の流れてつけておいてどんなキノコも食べたという武勇伝めく話も聞いた。また、高熱で油いためにすれば何だつて、という話も聞いた。しかし、これらは経験や研究から信用できない方法であることが確認されている。

毒キノコについて

キノコの研究は学問的には遅れているといわれる。現在日本の凶鑑等に記録されているもの約千五百種、うち約三百が食用。毒約三十種。毒のうち致命的なものは約十種。こうしてみると毒キノコをまですつかり知ることが大切になる。かんで味をみたり、さわっただけで死ぬようなことはない。毒キノコこそ恐れずよく観察し、特徴を正確につかみたい。その際、草なら全草に当る、キノコ全体を総合的にとらえるのが大切。根元のツボまで。主な毒キノコについてみよう。

1、ツキヨタケ 国内、県内でも中毒頻度の筆頭。五十二年の県内一番もこれ。プナに出る大形のキノコ。傘半円形、茎は短かくあつ

ても二センチ程。巾十〜二十センチ、淡黄褐色から、後暗紫色を帯びるう状のつやも出る。色はシイタケ、形はヒラタケ、ムキタケに似る。食用でないがカンバタケ(ヒダはない)に似ることもあっていかにもおもしろい。見分けのポイント。夜は名如く裏のヒダが薄白く光る。

2、クサウラベニタケ シメジとの誤認が多く五十三年中毒一号。一見食べられそう。イッポンシメジの仲間なので本来は孤生。茎もシメジより細く貧弱なのが普通だが、時にはシメジの真近かに出たり、形も時に見分けにくいことがある。ポイント。傘の裏が薄いピンクなこと。生えている時は白い場合もある。ヒダがピンクの点は食用のウラベニホテイシメジと共通。私の経験では、茎が大人の親指以上で、十五センチ以上のものは大丈夫、判断のつけにくい小型のものは自信が無ければやめる。シメジよりやや湿った所に多い。

3、カキシメジ しっかりとした茶色のシメジ型で、広葉樹林に多い。(松林に多い、やや黒めの方はマツシメジ)。いかに食用の感じがくせもの。マツタケモドキ、ニセマツタケ、クダアカゲシメジ、オオニガシメジ等と似ることがあるが、裏の白いヒダに傷をつけておくと茶色のシミになるのがポイント。

4、テングタケの仲間 前述のベニテングタケやタマゴタケ。ツルタケ、カバイロツルタケ等、食タケもあるが致命的な毒タケの多い仲間なので特に注意が必要。茎の根元にツボ、茎にツバ、傘にイボのあるもの(テングタケ科の特徴)食用のツルタケはツバなし)は食べないことが肝要。今秋の阿南町の二人の死亡者が食べたとされるサクラシメジ、カラスタケ、ホウキタケ、シヤカシメジの中には解剖の結果明らかにされたムスカリン毒を含む

テングタケ科のキノコは無い。ミステリーめくが、シヤカシメジ(センボン)の中にまじがってテングタケ科のキノコが、多分茎の途中ツバの上からとられて混じっていたのに気が

がつかなくった結果と考えられる。

5、ニガクリタケ 若い時はクリタケに似ることもあるので注意。クリタケと違って傘も茎も鮮黄色、かむと苦いのが特色、一年中種々の木の株に出るのでよく覚えておきたい。

6、ドクササゴ 主に竹やぶに出る。チチタケに形は似るがカヤタケの仲間なので縦に裂ける。傘の中央が深くくぼむ。

7、ドクアジロガサ(コレラタケ) 明治時代死亡例のあるハツゴロウタケもこれといわれる。中野市の場合、エノキダケ栽培の後のオガクズに出たのを食べての死亡とされる。数本から十本ほど束になり、傘は初め丸山型、後開き扁平に、径二〜五センチ。湿っている時は全体褐色だが乾くと淡黄色、緑だけ褐色で残る。肉は白っぽく、においはほとんどなし。わずかに不快な味。ヒダやや密、初め淡黄褐色、のちニッケイ色で茎に直生、または垂生で幼菌は膜におおわれる。茎は五〜八センチ、径三〜五センチ中空。表面は淡い暗褐色を呈し、根元に黄色の毛をおび、上部にツバを残す、という。研究途上のキノコなのでこのような特徴のものには注意しよう。ただ、こうして凶鑑上の説明をみるとクリタケやナラタケにも似ていそうである。

8、ニセクロハツ 食用のクロハツと混同しやすいので、ベニタケの仲間と黒いキノコは食べないことにすれば安心である。

9、その他 よく目につくものではキホウキタケ、コガネホウキタケが毒とされ、食用にされるハナホウキタケでもあたる場合があるようだが、軽毒なのであまり心配はない。白色で枝先だけが薄いピンクのホウキタケだけに限定すれば安心。他に猛毒のシヤグアマミガサタケがあるが、暗褐色で、脳みそ状のしわを頭部に持つ独特な形態なので食欲はそぞられずあまり心配ない。

キノコはとるものとられてはいけない。

大町・北安曇地方のキノコ

次に私が確認していると考ええるこの地方の主な毒、食のキノコを記して先輩の御教示を

仰ぎたい。(一)内はこの地方の呼び名。

1、主な毒キノコ テングタケの仲間 タマゴテングタケ、コタマゴテングタケ、シロタマゴテングタケ、ドクツルタケ、ベニテングタケ、ヒメベニテングタケ、テングタケ。カヤタケの仲間 ドクササゴ。モエギタケの仲間 ニガクリタケ、モエギタケ。イッポンシメジの仲間 クサウラベニタケ。シメジの仲間 ツキヨタケ、カキシメジ、サマツモドキ、ホウキタケの仲間 キホウキタケ、コガネホウキタケ。フウセンタケの仲間 アセタケ。

2、無毒とされるが誤食を避けたいもの シロオニタケ、クロフクロタケ、ニワタケ、カラベニタケ、ネズミシメジ、カラハツ、カラマツチチタケ、ケロウジ、サンコタケ他。

3、食用とされるもの (この地方で一般に利用されているもの、▲印以下は利用率小)。

○アカヤマガサの仲間 サクラシメジ、▲ブナヌメリガサ、ハダイロガサ、オトメノカサ、シモフリヌメリガサ、ヒイロガサ、キヌメリガサ、コクリノカサ、アカヤマガサ。

○シメジの仲間 ホンシメジ、シヤカシメジ(センボンシメジ)、シモフリシメジ(アブラシメジ)、キシメジ、マツタケ、マツタケモドキ(オジボウズ)、ナラタケ(モトアシ)、ヒラタケ、ムキタケ(コウムケ)、エノキタケ、ムラサキシメジ、▲シロシメジ、ハタケシメジ、シロシメジモドキ、ミネシメジ、ハタシメジ、パカマツタケ(サマツ)、キツネタケ、オオキツネタケ、ホテイシメジ(チヨコタケ)、カヤタケ、カワキジヨウゴタケ、アカアザタケ、スギヒラタケ、ナラタケモドキ、アイシメジ(ソヨギタケ?)、ヌメリツバタケ、ヌメリツバタケモドキ、ウラベニホテイシメジ。

○ハラタケの仲間 ▲カラカサタケ(ニギリタケ)、シロオオハラタケ、ハラタケモドキ、コガネタケ、ササクレヒトヨタケ。

○モエギタケの仲間 クリタケ、ナメコ、▲サケツバタケ、スギタケ、ヌメリスギタケ、チャナメツムタケ(クリナメコ)、キナメツムタケ、シロナメツムタケ。

○フウセンタケの仲間 ▲アブラシメジ、ヌメリササタケ、ムラサキアブラシメジ、ツバアブラシメジ、シヨウゲンジ(コムソウ、シモフリ)、フウセンタケ、クリフウセンタケ。

○ヒダハタケの仲間 ▲ヒダハタケ。

○クギタケの仲間 ▲オオギタケ。

○ベニタケの仲間 チチタケ、ハツタケ、▲アカハツ、シロハツ、カワリハツ、アイタケ、ムラサキカスリタケ、ツチカブリ。

○イグチの仲間 ヌメリイグチ(リコボウ)、ハナイグチ(リコボウ)、アマミグチ▲シロヌメリイグチ、ヤマイグチ、ゴヨウイグチ、ナメシイグチ、アミハナイグチ、ベニハナイグチ、ヤマドリタケ、アカジコウ、イロガワリ、コウジタケ、アカヤマドリ、オニイグチ他。

○アンズタケの仲間 ▲アンズタケ、オオムラサキアンズタケ、トキイロラッパタケ、クローラッパタケ、ウスタケ、ミキイロウスタケ。

○サルノコシカケの仲間 マイタケ、▲マスタケ、アイカワタケ、ニシギヨウタケ(トシビ)、トシビマイタケ、アオロウジ、ヌメリアイタケ、アシグロタケ。

○イボタケの仲間 クロカワ(ロウジン)、コウタケ(カワタケ)、▲マツバハリタケ。

○ハリタケの仲間 ブナハリタケ(シシタケ) ▲カノシタ、エゾハリタケ、ヤマアサタケ。

○コウヤクタケの仲間 ▲ハナビラタケ。

○ホウキタケの仲間 ホウキタケ(ネズミアシ)、ハナホウキタケ、ムラサキホウキタケ、カレエダタケ、スリコギタケ、ナギナタタケ、ベニナギナタタケ、シロソウメンタケ他。

○ホコリタケの仲間 ▲キツネノチャブクロ、タヌキノチャブクロ他。

○シヨウ口の仲間 ▲シヨウ口。

○キクラゲ、シロキクラゲの仲間 ▲ハナビラニカワタケ、ニカワハリタケ、ゴムタケ、キクラゲ、シロキクラゲ。

○ノボリリユウの仲間 ▲アミガサタケ

○テングタケの仲間 ▲タマゴタケ、ツルタケ、カバイロツルタケ(注意)。他にアブラタケなど。(長野県山岳総合センター職員)

ケシヨウウヤナギ

横内 斉

上高地と言え、まず思い出すのはケシヨウウヤナギである。このケシヨウウヤナギの最初の見出し者は、時の東京帝国大学理学部教授の中井猛之進理学博士で、時は昭和二年の七月であった。先生の上高地からの帰途、私は恩師小泉秀雄先生と、松本駅前で購入物をしていた。

中井先生が人力車にゆられて通られるのを目撃とく小泉秀雄先生が見つけられ、私共二人は、旧制の松本高等学校へ急いだ、というのは当時の同校の校長は植物学者の大渡忠太郎先生だからである。

図星そのもので、応接室に中井博士、大渡校長それに同校のスマイルの細胞研究の学者宮地数干木先生とが歓談の最中であつた。

それに私共が加わると、中井先生は思ひ出したように、今度上高地で北朝鮮と共通のヤナギを見出したよとおっしゃられたので私はどの辺で、そしてそれは一本ですかとお尋ねした。「うん沢山あるよ」とお答えになら



ケシヨウウヤナギ分布概論
○印産地、実線それをつなぐ
波線は飛び越し分布想定線

れたが、どうしたことか種名はおっしゃられなかった。

中井博士は眼光炯炯としてちよつと近寄り難かつた。でも私がおそるおそる差し出す白扇に心よくサインして下さつた、今でもそれを私は大切に保存している。

翌昭和三年内務省が編集者となり発行された「上高地天然記念物調査報告」によつて、前記のヤナギはケシヨウウヤナギという種名であることがわかつた。

ケシヨウウヤナギは、一、二年枝が白色の蠟質を出して化粧するので、この名が興えられた。しかし私は今から二十余年前篠ノ井線の田沢―松本間で、列車の窓から梓川原の熊倉区の間を見つると、このヤナギは落葉後から発芽前まで、即ち冬期間は赤く化粧をすることに気付いた、一度下車してこれを確かめたいと思つたが、なかなかその機会は来なかつた。約二十年程前だと思つて、思ひきつて下車して、現地を訪れた。枝をとつてみると美しく化粧をしている。小枝を二、三本採り田沢に引返し、封筒に入れて、ヤナギ類の専門研究者である東北大学教授木村有香博士に送つて、御高見を伺つた。

先生からは早速返事があつて、私も上高地で実見してゐたところだが、理由は記してなかつた。今から七、八年前から上高地で開山祭が行われるようになり、私も招待をうけたので、その第一回に参加して、つくづくと河童橋から明神の山のひだ屋までの間で観察した、老木は枝頭が

赤く、若木は殆んど全樹が赤い、そして老木のそれよりも濃いようである。開山祭は四月下旬に行われるので、上高地の春はまだ浅く、残雪に白く輝く前面に、この暖い感じのするヤナギの群集を見る時、それはまこと一幅の南画である。

ケシヨウウヤナギとはよく名付けたと思う。夏緑時は白く、落葉時には赤く粧う、中井博士のご見解が偶然の一致を見たことである。ケシヨウウヤナギは、他のヤナギ類と異つた化粧する。これ以外に幾つかの特異性がある。

このヤナギの花序は、ポブラの仲間のように下垂する。他のヤナギ類は一般に上向する。包は五脈でポブラの仲間とは異なり、他のヤナギ類は三脈、その他花の細部はポブラ類ともつがず、他のヤナギ類とも異なり、おおむねその中間性である。

それに種子の命がきわめて短命である。私がかつて、東京都立大学助教水島正義博士に頼まれて、上高地から離れる直前に、河童橋畔で、その種子を採集し、用意した封筒に入れて松本から速便で東京に送つた。水島先生は、航空便にて依頼主である、北米のヤナギの専門家に送つたが、よく完熟しておつたが、一本も生えなかつたという、即ちこれが一つ種子の生命は三日以内だということがわかる。

更にこのヤナギは分布が非常に特異である。東アジアに多産する。南は旧満州(中国東北部)から北朝鮮に分布し、北はバイカル湖以東でウスリー川、ダフリア、沿海州、カムチャツカ、ヤクートに産し、カラフト(サハリン)に展がり、我が北海道南部の十勝川支流の沿岸に産し、飛んでわが信濃の上高地に群落を作つてゐる。すなわち、北は北海道西半、奥羽、関東に欠き、南は、南鮮、九州、四国、中国、近畿の諸地域にこれを産しない。こういう分布はどうして起きたのであろうか、すなわち日本海を飛び越えて、大変な隔離分布をしている。これを考えるには地球の

歴史をひもどかなければならない。

今からおよそ一億三千万年前程、中生代の白亜紀の半ばから、中世代およそ二千五百万年前までは、わが日本は東アジアの一大半島であつたという事実注目しなくてはならない。それは南では今の対馬海峡の所の海が深くえぐれこんで、朝鮮半島の付根のあたりに達し、東では北海道中央低地帯の所が、海でそれがカラフトの西の一角を切つて沿海州に達してゐた。即ち日本海はなく陸地だつたわけである。そこをこのヤナギは渡つて上高地に達したものと思う。では上高地より上越地方にも生育しようなものが疑問が湧く、それは勿論産したが、フォッサ・マグナ海の成立によつて絶滅したものと思う。私はこのような分布を「飛び越し型分布」Over Japan Sea Type と称する。

信濃に於けるケシヨウウヤナギの分布の中心は、上高地でそれも中ノ瀬橋から横尾までである。その他は皆ここを中心飛散したものである。それを列挙すると明神岳(一、七〇〇m)付近、徳本峠(一、六〇〇余m)付近、梓川下流の島々発電所付近、島々谷(内田信太氏見出し)、南安曇郡安曇村大野田、同郡梓川村八景山、同郡豊科町梓橋上流、東筑摩郡波田町、何れも梓川添い、そのうち八景山側のそれは二〇〇―二三〇〇本ぐらゐり見事である。

南安曇郡豊科町熊倉の産地は、昭和四十年代に、砂利採集の為、神淵橋下の群落も常念岳本沢の群落も昭和三十四年暴風雨による地形変化で絶滅してしまつた。

(東筑摩郡四賀村)

山と博物館 第23巻 第11号
発行所 長野県大町市TEL.026-211
印刷所 大町市 大町山岳博物館
定価 年額 八〇〇円(送料共)(切手不可)
郵便振替口座番号(長野)二二、二九三