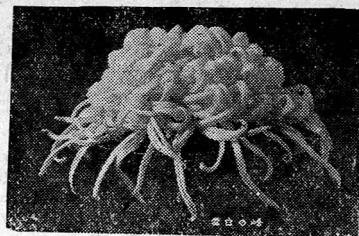


菊の用途のいろいろ

原 秀 雄

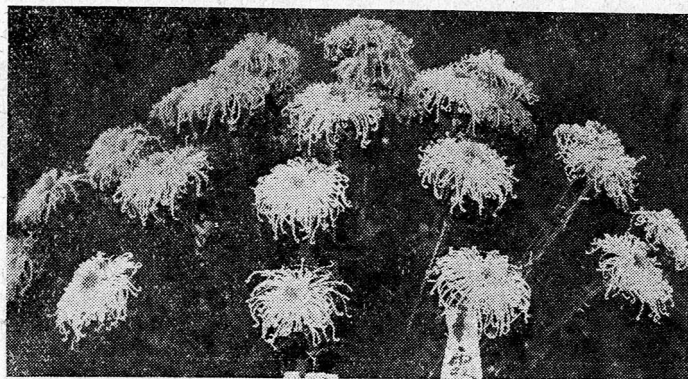


また今年も菊の季節となり、各地に菊の品評会やら陳列会やらが開かれ、またそこまで事を大きくしないで、庭木の根かたやまがきの隅に植えられた菊が、時待ち得たりとばかり白に黄色にとりどり、形も大小さまざまな花を見せてくれる時となつた。桓武天皇の御製

「此頃の時雨の雨に菊の花散そしぬべきあたら其香を」とあるのが、家植の菊の和歌に現われた初めというが、今日家植される菊はその頃、つまり桓武天皇の延暦十六年（七七七）以前に、唐より伝えられたのに始まるというのが、白井光太郎博士の説である。すなわち今日の家植の菊は、いろいろの説もあり論もあるが、大陸伝来のものに、さらに日本に野生の各種の菊属植物が、いろいろ組み合わされなどして、今日の大・中・小その他各種の型のものが生じたと見るのが最も穩当な見方ではあるまいか。万葉集の山上憶良の秋の七草の歌にあるフヂバカマは野菊のことであるとの説もある。もつとも野菊といつても野生の菊属、例えばコハマギク、ハマギク、ノヂギク、アブラギクなどを指すとのみあまりか

たく考えるのもいかがで、極めてしばしばノコンギクとかヨナメとかゴマナ、ヤマシロギクなど、ヨメナ属の植物までも野生するままに野菊とよぶことがあるからである。そしてむしろこの方が、昔から人の目につきやすい有様にあつたと思われ

るふしがある。何はともあれ、むかし菊をカハラヨモギ、カハラヨカギ（和名抄）といつたこともある。藤原氏の盛な時代は、本邦における菊作りの初期の隆盛時代である。その頃には花を見て楽しんだのみならず、延命長寿の靈草といふことから、干した菊の花を枕につめて頭痛を治したということも伝えられているし、菊の花を酒に浸して菊酒を作り、延命の効ありとしたことも伝え



遊 の 露

られる。また菊花の上に綿をおいて、その香を移し、つゆをしまして体を拭つたともあり、観賞目的の他に、いろいろと一種の薬としての用にも供されたが、これらは薬理的に見てどんなものか。

とにかく菊は、花も草姿も高雅なために、その初めより観賞の目的で栽植されている

がそれが菊の本来の用途でもある。したがつて、この方面の菊の品種は極めて多くかぞえることができる。まず花の大きさから菊を大菊、中菊、小菊に分けるが、大菊の中にも大掴み（八戸菊）、広斗（一文字菊、御紋章菊）、厚物、厚走り、管物、肥後菊、美濃菊などあり、主に大菊は京都を中心として発達した。これに対して徳川期に江戸を中心に発達して今日に及んだものに、中菊、一名江戸菊、一名狂菊があり、大菊より花は小さいが色彩に富み、かつ花期を通じていろいろに動き、いわゆる芸すなわち狂うのがこの品種の特長である。中菊を用い

ての大作りは、この菊を作る上の最高技術とされておる。普通中菊の中に数えられておらぬが、花の大きさなどから言えば、これに入るべきものに弁の細い糸菊がある。これには京都の嵯峨菊、伊勢の伊勢菊などある。小菊にも平弁の一重、八重、丁子咲、薊咲、魚子咲（七々子咲）、貝咲などを数える。小菊の一重咲のものは一に文人菊などともいわれ、野生の菊に最も近い形の花である。以上、主に秋に咲く秋菊についてその花型を挙げてみたが、また花の咲く時期によつてもいろいろに分けられ、花の早い夏菊は、札幌で六月末ごろから花を見、七月、八月と夏菊の品種が咲くが、在来のものは多く小菊で、一重平弁、平弁八重のものなどが多く、弁先は多く円いが中には鋸歯状またはそれに近い切込みをなすものもある。そして近頃は花が大型になり、中菊といえる型のものもある。ついで九月、十月というところの秋菊に咲きうつり、それも枯れては寒菊がこれにつづいて、菊花観賞の殿を承ることとなつてゐるが、菊花観賞の山は何といつても秋の十、十一月にあるといえよう。ことに大菊は秋菊を限りとする。本邦最古の園芸書といわれる「花段綱目」には八十品を記し、大・中・小菊に分つてゐる。大陸からの菊品種の輸入は前に記した延暦年代を事初めとして、途中中絶もあつたであろうが、徳川期に至るまで行われたもののごとく、正保年間に御愛、太白、玉牡丹、酔揚妃、鷲毛などという品種が入つたということであり、また『和漢三才図会』『花壇地錦抄』などにも、徳

川時代の菊品種の輸入の記文がある。また菊は十七世紀以来、二、三回歐洲に渡つたが、いずれも絶え、徳川末期フォーチュン(R. Fortune)等により渡つたものが、彼の地で独特の改良を施され、今日いう洋菊となつて、明治末あるいは大正初め頃から逆輸入され、多種多様な菊花の花型を更に複雑多彩ならしめている。そしてその上、ガーナー及びアラード両氏の有名な光周律の研究以来、これをたくみに応用した短日栽培、長日栽培の実施、さらにこれと温室とを結びつけた結果、好む時に好む花を咲かせることが可能となり、今日では一年を通じ、いつでもどの菊かを市場に見るようになった。

さて一方、菊はまた食用方面にも用いられ、その起源は菊の觀賞といずれが古いかは一概にきめかわるが、前に記した菊酒なども、食用的用い方ともいえる。それはさておき葉及び花を茹でて浸し物にしたり、和えものにしたり、または汁の実に用い、飯に加え、揚げ物にするなどは、多くの山の菜の用い方、ことにヨメナ、ゴマナなどと同様である。花葉ともに一種の高雅な香りをもつ。新芽を摘んで蒸していい、茶に作ることもできる現に支那では、菊花を乾して茶菊と称し用いるということである。食用法で最も一般的なのは、大菊の三杯酢で、眺めたあとの花卉を摘んで洗い、軽く茹でて三杯酢に和えるのである。花の色は白、黄が最も見た目によいが、他の色のものでもよい。また漬物にもよく、ことに粕漬などはなかなかよい。

菊には特に料理菊とよぶ品種があつて、その花を食用に供するために作られている。一名を甘菊とよび、莖の高さは概ね一尺五六寸から二尺ぐらいい、花は径一寸六七分から五寸ぐらいい、平弁八重で香氣がよい。その起源は相當に古いものごとくで、弁花をとり、生のものを熱湯に通して用いるほか、蒸して抄き干したものを、菊海苔とよんで貯え、水にもどして食用する。前に記した食法によくと、ことに三杯酢、汁の実などによい。刺身のつまにもよく用いられ、芽蓼、浜防風などと、その色の取合わせは正に満点である。料理菊の品種にはいろいろあつて、黄花のものが最も多い。黄花のものには在来種または普通種とよぶものがあるが、これは花が小輪で香味に乏しい。しかし同じ黄花のものでも、阿房宮とよばれるものは、徳川末期のころ、青森県八戸地方で黄宝珠という品種の実生から選出されたものであるといわれ、料理菊としては大輪の花をつける。ことに一枝四、五花に止め肥培すると、直径五寸に及ぶことがあり、色も鮮やかに、かつ早生で、料理菊中品質最良である。このほか、晴嵐という晩生紫花の品種があり、これも花は大きい、乾して菊海苔とすると、貯蔵中に褪色する欠点があるので多く作られぬ。主に酢漬などとして当座の用に供するが、酢につけると花の色が赤く変じ、極めて美しいがこの品種の特長である。

— 一九五三・一〇

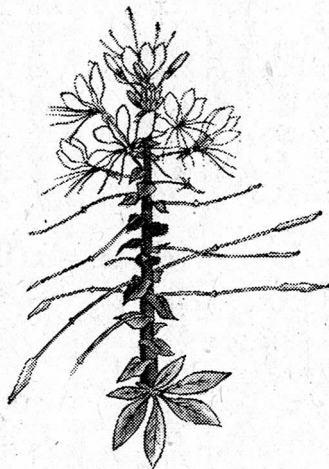
(筆者は北海道大農理學部・文部教官)

草花紹介

クレオメソウ

南アフリカの原産、フウチョウソウ科に属するちよつと変つた草花です。高さ一米乃至一米五十厘になり、濃緑の掌状葉を四周にひろげ、抽んでた主枝及び分枝の先は逐次伸長しながら花をつけ、盛夏から晩秋にいたるまで飽かず、ピンク色の愛らしい花をわれわれに見せてくれます。丈夫で、しかも花期が長く、一つ一つの花が美しいばかりでなく、集団として栽培すればますますその真価を発揮するといふ点では、これからの花壇向きの草花としてぜひ試作していただきたいものです。

この花の面白さは従来の草花類とは大分趣きを異にし、ルピナス(ノボリフジ)のように総状につく花は順次下方から咲き始め、一つ一つの花は四弁であるが、十字科のように十字型に配置されず、上方にかたよつて蝶の羽根のようについており、六本の雄蕊は花弁より長く、丁度「くも」の足のようにとびだし、外国ではためにスパイダープラントと言っているほどです。またこの花は大体夕刻咲き始め、咲いたばかりは明るいピンク色ですが、しだいに白くなり、やがて落花します。したがって、花の房は上方はピンク、下方は白と二段に咲き分けたように見えます。落花すると、雌蕊は急速に伸長し、長い葉種に似た蒴果を結び、花柱のまわりに放射状に並びます。花の形、色の変化、そしてその蒴果の面白さは、全く他の草花に見られぬもので、朝夕見あきぬものです。葉には多少臭気があり、茎には弱いとげがあり、また切花としては不向ですが、小さな花壇の中心に、大きな花壇では群落として、または列として植えると、一段とその花壇の華やかさを増すことでしよう。栽培法も至つて簡単で、春先露地播きとして草丈二、三寸の時に一・五—二尺の間隔に間引いてやればよろしい。移植にも耐えますし、また播種時期を加減すれば開花始をかけることもできます。花を愛し花をたのしみたくとも、高級な花ほど管理に手数を要するものですが、この丈夫で作りやすく、しかも変つていて美しいクレオメをぜひ試作され、その美しさを楽しまれるよう希望します。



開花結実したクレオメソウ

(雪印種苗上野幌育種場)