

渥美半島芦ヶ池のオニバス

磯部亮一

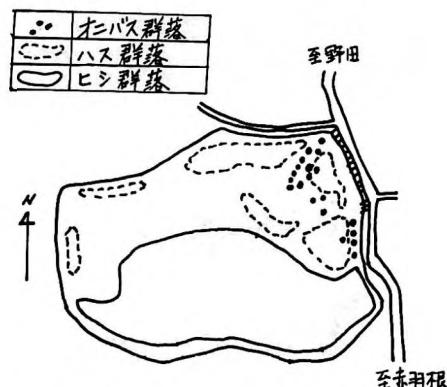
愛知県におけるオニバスの生育地は、大滝末男著「水草の観察と研究」(1975) の分布図によれば、渥美郡田原町の芦ヶ池、名古屋城の堀、名古屋市の蛇池(絶滅)と極めて少ない。大滝氏はすでに10年前、オニバスは生活力が弱い水草で、現在生育しているところは、人の手により保護する必要があると指摘している。

地方文献には、恒川敏雄著「渥美半島植物記」に渥美町の中山水郷(確認年月不明)、知多郡東浦町教育委員会発行「東浦の自然」に飛山池(1981年)等、断片的に生育確認の報告があるにすぎない。

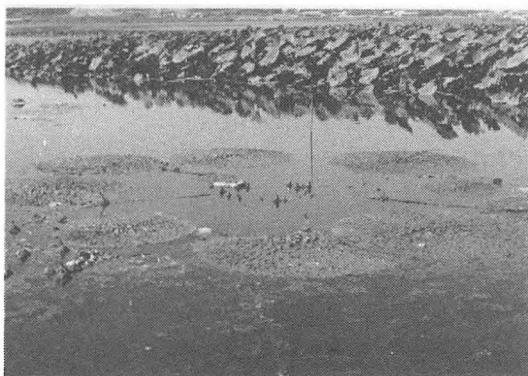
本年(1985年)、これら数少ない県内の生育地を訪れ、現存の確認を試みた結果、渥美半島芦ヶ池で、県内唯一のオニバスの生育を確認したので、その経過と群落について、筆者の知見の及ぶ範囲で概略を記述する。

8月16日晴、AM 8:30現地着、野田～赤羽根線、道路から水辺において観察、池の南方半分はヒシが繁茂し、東側から北西にかけてハスが、幾多の群落を形成している。岸辺から5m～10mはなれた水面に、特徴のあるオニバスの浮葉を確認した。当日は池を一周、他に池の北東角に数枚の浮葉を見ることが出来たが、その生育数や開花株は確認する事が出来なかった。

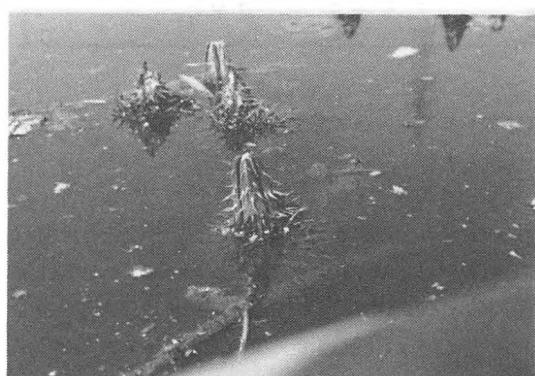
9月23日小雨、かねてより、親交の有った地元芦村在住の考古学者、小野田勝一先生に芦ヶ池のオニバス現存について、話す機会を得た。先生もすでにオニバスの生



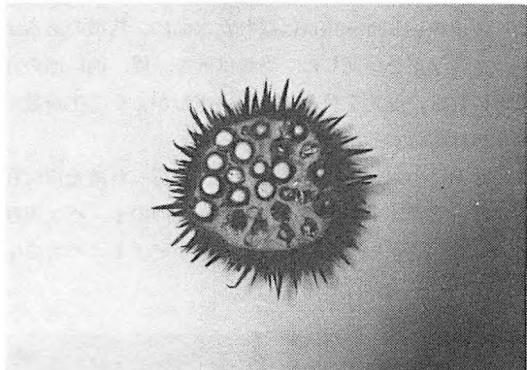
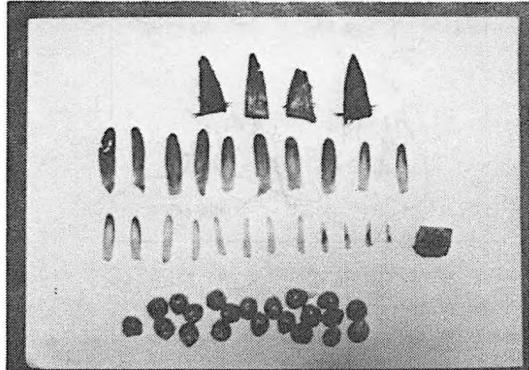
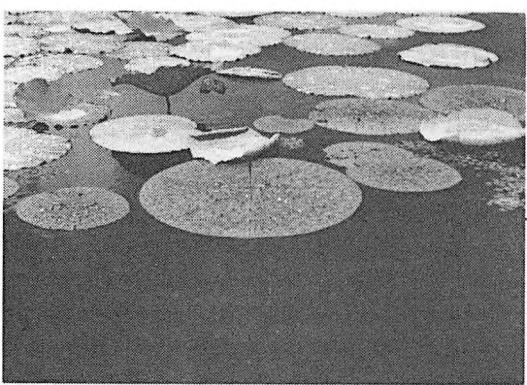
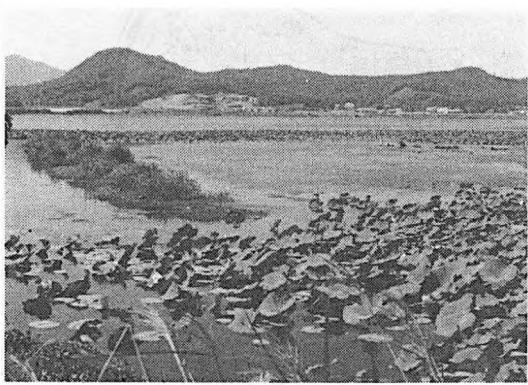
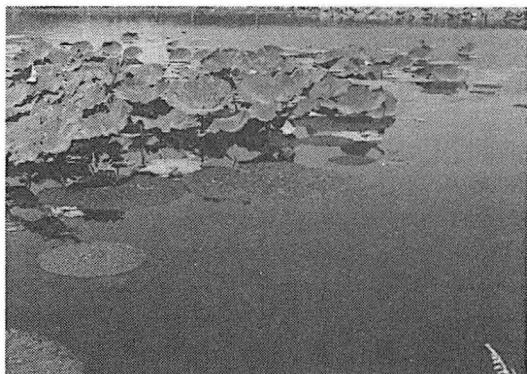
芦ヶ池の主要植生 (1985)



(左) 芦ヶ池のオニバス (1985.10.3)



(右) オニバスの閉鎖花と果実 (1985.10.3)



(上左) 芦ヶ池のヒシ群 (1985.8.16)

(中左) 芦ヶ池のハス群落 (1985.10.3)

(下左) 上列よりがく片、花弁、おしべと柱頭、種子

育を確認され、道路端よりながめては、開花を1ヶ月程前から観察しておられたとの事、この池は、近い将来改修工事が計画されており、なんとか後世に残す方法はないものかと、深い关心を持っているとの事であった。筆者はとりあえず現状を詳しく調査して、その結果で検討する様に申し上げておいた。

(上右) オニバスの浮葉 (1985.8.16)

(中右) オニバス群落 (1985.10.3)

(下右) 果実の断面

10月3日晴、本日は小野田先生の提案でボートを準備していただき、地元の中神氏と共に、池の北東角に生育する大きな株に近づき形態について、詳しく調査観察することが出来た。浮葉は大小合わせて10枚、最大直径2m、閉鎖花は果実を形成し半開で浮び、すでに水中に沈んだ果実も見られ、合わせて21個を数えた。1果実の種

子数を知る為に、水中に沈んだ果実を採取、仮種皮に包まれた種子数は122個であった。

10月10日晴、本日は田原東部中学校の伊藤先生が応援に来てくださり、オニバス群落全体について、個体数や生育地の環境等、詳しく調査観察を実施した。個体数は

20株余り、池の東側堤防ぞいに100m×150mに集中しハス群の周辺に多く、ハス群の中にも見られる。生育場所の水深は50cm～150cm、池底の土質はいづれもケト状のヘドロ地帯である。竹棒を差し込めば30cm以上簡単に入る柔らかな土壤に生育している。

水草とおサケ

原田 市太郎

古今東西、人間はありとあらゆる生物を材料としてアルコール飲料を造っている。植物を原料としたものが圧倒的に多い。

ここでは、水草を原資材として造られたおサケ類のこととを紹介したい。

1. アシ

ドナウ川はルーマニアで黒海にそそぐ。そこに「アシ研究所」がある。広大なデルタにアシが密生している。アシのいろいろな利用法の一つとして、アルコールを造っている。そして強い「しょうちゅう」が造られている（銘がらは不詳）。

以上は、朝日新聞（昭和55年6月7日）の「変わるドナウ」という探訪シリーズ記事からの紹介。

私は、現地へ行ってたしかめるか、なんらかの手段で入手するつもりです。

2. ホティアオイ

朝日新聞（昭和60年6月22日）のシリーズ記事“自然界の密航者”No.43は、「ホティアオイ－水質浄化と見直されるワールー」であった。“…今月から岡山県勝山町の酒造会が、ホティアオイを原料にした「しょうちゅう」を売り出した。その名も花の色にあやかって「紫美人」さて味の方は。”

先般、坂出での全国集会のあと岡山へ行き、会員西原礼之助さんから、この「紫美人」を2本いただいた（西原さんの製造ではない）。

ボトルのラベル（兼説明書）の抜粋：岡山県産の名花ホティアオイを原料に、永年の努力の結果完成した焼酎です。昔、中国では薬用として珍重されていました。このホティアオイとライ麦とを混合、独自の製法（特許出願中）で造りました。アルコール度25度。

この説明書によりますと「紫美人」はホティアオイと

ライムギの成分による“合作的”なおサケのよう（詳細不明）。製造会社名は、あえて書きません。味のことも申しません。関心お有りの方は、岡山在住の会員の方へお問い合わせのほどを。

3. ヒシ

中国では、ヒシを原材料（多分、果実）を原材料としたおサケ（多分、蒸溜酒）があるとのこと（出典は失念）。これを裏づけるような記事（朝日新聞昭和54年3月26日）があります：“…中国の陸水には、ヒシの栽培種がある…（宮地伝三郎）。”

このヒシのおサケも、現地で飲むかまたは入手しようと思っている。

4. 申すまでもなく、炭水化物→単糖類→エチルアルコールという大筋のプロセスでおサケができるわけ。植物でいえば、体内の多糖類、重糖類、単糖類が主原料。それ故、どんな植物、どんな水草からでもおサケを造ろうと思えば、原理的にはできる。日本では酒税法により、勝手にアルコール飲料を造ることは禁じられている（ドブロクの違法さわぎはご存知のところ）。

酒造業者としては、サケの原材料を安く大量に入手することが先決。この点で水草のはあい、アシ・ホティアオイ・ヒシは企業採算に合うわけか。

5. 海産顯花水草（sea grass）のひとつアマモ（アジモ、リュウグウノオトヒメノモトユイノキリハズシ）*Zostera marina* は、中南米では海面をうめつくすように繁茂している。種子はコメにまけない栄養価があるとのこと；第二の殻類（？）として期待する人もいる。日本の海では、あちこちに生育しているが、大群落はない；せいぜい海浜農家で堆肥とか「つめもの」に利用している程度。

葉基部は大変甘い；それで、アマモとかアジモという名がついている。戦時中サトウ不足のころ、ある水産試験場でアマモから糖分を煮出して、実験培地のサトウ源として利用していた。私は昔、朝鮮南部の海浜村落でアマモの甘い部分を戸板にならべてお菓子がわりに売って