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壌に生育している。

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. ホテイアオイ

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〟№43は、〝ホテイアオイ—水質浄化と見直されるワル—〟であった。〝…今月から岡山県勝山町の酒造会が、ホテイ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イアオイを原料に、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。このホテイアオイとライ麦とを混合、独自の製法(特許出願中)で造りだしました。アルコール度25度。

この説明書によりますと「紫美人」はホテイ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。この点で水草のばあい、アシ・ホテイアオイ・ヒシは企業採算に合うわけか。

5. 海産顕花水草(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;第二の穀類(?)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