トウビシ流行のきざし

大 滝 末 男

去る10月中旬、東京の巣鴨とげぬき地蔵の縁日（毎月４の日）で、ヒシの実を購入した近所の人からワンパック（市販価格、約20個入400円）いただいた。説明書に従ってゆでて食べたところ、ヒシやオニビシに比べ、デンプン質は遥かに多いが、やや水っぽく味の方はいまひとつと思った。多分ゆで方のせいかもしれないが、小・中学生の２人の男の孫らは、私がクリのような味がするから食べたらといったにもかかわらずほとんど関心を示さなかった。有難いことに、いまの日本は飽食時代になったのか、テレビや新聞・雑誌など巷はしきりにダイエット（diet）ブーム、甘味の少ない菓子類やシュガーカットの飲みものの他に、低カロリーの山菜類が都会でもしだいに歓迎され、食用ヒシの需要量も漸次殖えつつあるようだ。

パックの中に同封されているリーフレットを見ると、表側はヒシの葉と花、果実のカラー写真と、天然の健康食品ヘルシング／ヒシＨＩＳＨＩ、福岡県園芸連（出荷先の住所や電話番号は記入なし）とあり、裏面に「ヒシ（水郷クリークにさく花実）の由来」と「ヒシの美味しい召し上がり方」がある。前者は、古来、日本・中国・朝鮮半島・東南アジアに散布、現在筑後、佐賀のクリークの一部に産す。水面に７月～９月に白色の花がさき９月～11月に薄紅色の実をつける。果実はゆでて食用にし昔から解毒胃病（胃ガン）二日酔に用いた。アイヌ族ではペカンペと呼び解毒婦人病として用いた。

また、後者には、１．ヒシ400ｇをきれいに洗って浸水し、あく抜きする。ヒシが充分ひたる位の水に塩30ｇを入れ、約25分位ゆでる。２．ヒシ200ｇを塩水に約30分浸し、電子レンジ約８分で召し上がれます。３．ヒシご飯、野菜サラダに入れても美味しく召し上がれます。とある。

以上は原文のままであるが、福岡県下の水草研究会会員で飯塚市在住の祝原道衛先生に、福岡県園芸連の事務所を聞いて、産地や出荷状況を尋ねたところ、福岡市中央区天神４－10－12、福岡県園芸農業協同組合連合会、企画推進部野菜課、電話（092）－711－3864から、10月26日付で次のような回答があったので紹介する。

＊**大木町農協**、福岡県三潴郡大木町大字八丁牟田379－１、電話　09443－2－1300

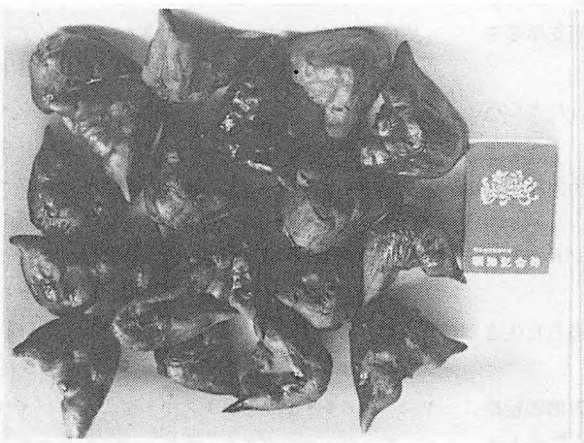
61年実績　1.8ha　7.3ｔ　約16,200パック

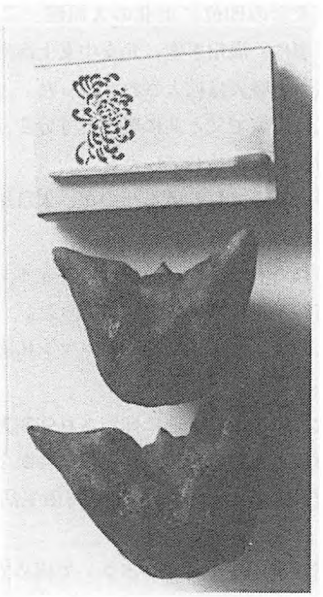
62年計画　2.0ha　9.0ｔ　約20,000パック

水田利用50％　クリーク50％。出荷先は中国地区・県内90％、京都５％、**京浜５％**。

＊**柳川農協**　福岡県柳川市大字上宮永町425－1、電話09447－3－6311　61年実績　90ａ　約10,000パック、62年計画　80ａ　2.0ｔ　約4,500パック、水田転作、出荷期　９月20日～10月末。

＊**三橋町農協**　福岡県山門郡三橋町大字垂見６－１、電話　09447－3－6131、61年実績　1.5ha　1.6ｔ　約





市販のトウビシは紅紫色で、ワンパックに18個入っていた。図中のマッチ箱のたての長さ5.6cm．マッチ棒の長さ5.2cm．　撮影62．10．22．

3,500パック、62年計画 1.5ha 4.0t 約8,900パック 出荷先 **京浜70%**、京阪神20% 広島10% 出荷期 9月20日〜10月末。おもに水田利用……以上

上記の回答から、こんど私が食べたヒシは、おそらく三橋町農協から出荷されたパックの1つと考えられるが、佐賀県や静岡県下でも、中国産のコウモリビシ系(?)を最近栽培し、出荷されているようなので、今後ますます全国的に生産地が増加するに違いない。

さて、ヒシの果実(核果)を分類学的にみると、従来日本には4刺があり、果径2〜3cmのヒメビシから進化して、4刺があり果径4〜5cmあるオニビシのなかまと、2刺をもち、果径3〜4cmあるヒシの3種類が在来種である。大東亜戦争中および戦後は、2刺があり果径5〜6cm、紅紫色で1個が20〜25gもあるトウビシ *Trapa bispinosa* Roxb. が、最近再び筑後平野や佐賀平野のほかに濃美平野でも戦前より盛んに栽培されている情報を聞いている。筑後市在住の益村聖先生は、クリーク農業地帯でヒシの多産する農家で、曽ては夕食の代りにヒシを食べるなら夜なべが免除されるほどであったという。

最近のイネの減反政策に伴い、イネに変わる転作作物として、トウビシだけでなくセリやジュンサイその他、山菜となる水草類も、日本各地で大大的に生産されることだろう。

終わりに、ご協力いただいた祝原道衛・益村聖両先生・福岡県園芸連の企画推進部野菜課およびトウビシを提供くださったHさんに感謝申しあげます。

自称自然業の登場

和 知 隆 作

生家は第一代の開墾百姓だった。私の幼少年時代は世界的な恐慌の嵐の吹きまくるなかに置かれていた。そこへもってきて連年の不順な天候は東北の農村に一大凶荒をもたらした。そのようななかで欠食児が続出し娘が売られて行った。

それは大正の初頭から昭和の初期頃であった。世界第一次大戦が終りシベリアへの出兵・朝鮮への出兵等の歴史を経て、大正十二年九月一日の東京大震災、大正天皇の崩御、今上天皇の即位、東北の大飢饉、二・二六事件、五・一五事件、満州事変、北支中支上海南支事変を経て大平洋戦へと戦火は拡大されて行った。

その当時私は実家で父と共に農奴と寸分変ったところのない農業労働に身を投じていた。

その時に骨の髄までしみ込んだのが、大自然を足場にして生きる生き方であった。

そこで得られたものは自然の摂理にジョイントされた自然観・宇宙観・世界観・人生観であった。

その無限大のエネルギーを秘めたロマンに満ちた生き方は次に記述する。

世界第二次大戦に敗れソ連に抑留され強制労働の桎梏に苦しみ、解放され日本へ復員したのは今から三十九年前だった。復員すると休む暇もなく開拓生活が始まった。

そこは軽鬆な火山灰土(クロボク)で極めて痩はくで酸性の強い土質だった。アロヘンや腐蝕から構成された土質だった。日照りが続くと乾いて風で舞い上がり、水を含むと膨軟になって気水の流通が悪くなって耕土としては余り上質のものではなかった。

昔此処那須甲子高原に旧陸軍の軍馬補充部の耕地(飼料栽培地)や放牧場・採草地等があったがそこには広大な防風林が設けられ風蝕を防いでいた。

この附近一帯はススキ・イヌコリヤナギ・バッコヤナギ・キツネヤナギ・アキグミ・ナツグミ・ハギ・メガルカヤ・オガルカヤ・カリヤス・クサボケ・ハシバミ・タケニグサ・エビヅル・ウマブトウ・ノイバラ・カシワ・ハシバミ等の植生に被われていた。

更にそこにはオキナグサ・マツムシソウ・アヅマギク・ワレモコウ・ホタルブクロ・ギボウシ・ヒヨドリ・ナデシコ・オミナイシ・ヤマボクチ・カセンソウ・オケラ・ツリガネニンジン・ヤブニンジン・フウロソウ・ヤマユリ・ノカンゾウ・キスゲ・アヤメ・リンドウ・ウメバチソウ・モジズリ・スズラン・ナルコユリ、等の花も咲いていた。それは決して珍らしい花ではなかった。

又奥山の国有林(那須連山一帯)にはブナを主体とした森林がうつ蒼としていた。

そこにはトチ・カツラ・ミズナラ・コナラ・ミネバリ・ヤマハンノキ・ヤハズハンノキ・ダケカンバ・ウダイカンバ・キハダ・サワグルミ・オヒョウ・イタヤカエデ・インコウカエデ・カラコギカエデ・ヤマモミジ・ハウチワカエデ・コバウチワカエデ・ミネカエデ・コミネカエデ・ヒトツバカエデ・チドリノキ・ミツデカエデ・メグスリノキ・