

# 自然観察 NOW

NO : 5 1

野幌森林公園自然情報

発行 : 2020年10月3日

北海道ボランティア・レンジャー協議会

ホームページ <http://voluran.com/>



## トチノキ (栃の木) トチノキ科トチノキ属 *Aesculus turbinata* Blume

今から15年ほど前、内地に住んでおり、長野県の田舎道をドライブ中、祠の傍らに沢山の実を实らせた大木が立っておりました。

その実を拾ってみると、栗の実を大きく丸くしたような実で、その実を包む殻が有りますが、栗のようなイガはありませんでした。それがトチノキでした。私に植物への興味を引き起こしてくれた、木のひとつです。

北海道でも南西部に生育しているようですが、私の田舎には有りませんでした。

大木になる木で、高さ35m、直径4mにもなります。葉は大形の掌状複葉で対生し、小葉は5~7枚あり、中央のものが最大で長さ15~40cmの倒卵状長楕円形で、ふちに重鋸歯があります。裏面には赤褐色の軟毛があります。5月末頃、長さ15~25cmの大きな円錐花序が直立し、雄花と両性花を付けます。花弁は4個あり、白色で基部はやや紅色を帯びます。雄しべは7個。雌しべは1個です。雄花の雌しべは退化しています。蒴果は直径4cmの倒円錐形。種子は光沢のある赤褐色。冬芽も特徴的で、多数の鱗片に包まれ、樹液をだしてよく粘ります(この粘りは、乾燥防止とか?)。

用途は庭木、公園、街路樹、建築、器具、楽器材。とち餅は有名ですが、あく抜きに相当手間が掛かります。

北海道に戻ってきて解ったのですが、北大植物園はもちろんの事、川下公園でも大きな姿を見ることができます。野幌森林公園では登満別口近くに生育しています。

以下は、ウィキペディアの抜粋コピーです。

木材として利用される。木質は芯が黄金がかった黄色で、周辺は白色調。綺麗な杢目がでることが多い。また真っ直ぐ伸びる木ではないので変化に富んだ木材となりやすい。比較的乾燥しにくい木材ではあるが、乾燥が進むと割れやすいのが欠点である。巨木になり、大材が得られるのでかつては白や木鉢の材料にされたが、昭和中期以降は一枚板のテーブルに使用されることが多い。乱伐が原因で産出量が減り、21世紀頃にはウォールナットなどと同じ銘木級の高価な木材となっている。製材すると、きめ細やかな絹の様な質感で、滑らかなさわり心地の材木となる。鉋で削る際、逆目を起こしやすい。

種子はデンプンやタンパク質を多く含み、「栃の実」として渋抜きして食用になる。食用の歴史は古く、縄文時代の遺跡からも出土している。例えば埼玉県川口市の赤山遺跡では栃の実の加工工場ともいべき施設があったことがわかっており、大型の土器、白代わりに利用された石、木製の水槽などが出土している。渋抜きはコナラやミズナラなどの果実(ドングリ)よりも手間がかかり、長期間流水に浸す、大量の灰汁で煮るなど高度な技術が必要だが、かつては耕地に恵まれない山村ではヒエやドングリと共に主食の一角を成し、常食しない地域でも飢饉の際の食料(救荒作物)として重宝され、天井裏に備蓄しておく民家もあった。積雪量が多く、稲作が難しい中部地方の山岳地帯では、盛んにトチの実の採取、保存が行われていた。そのために森林の伐採の時にもトチノキは保護され、私有の山林であってもトチノキの勝手な伐採を禁じていた藩もある。また、各地に残る「栃谷」や「栃

ノ谷」などの地名も、食用植物として重視されていたことの証拠と言えよう。山村の食糧事情が好転した現在では、食料としての役目を終えたトチノキは伐採され木材とされる一方で、渋抜きしたトチの実をもち米と共に臼で搗き、餅が現在でも郷土食として受け継がれ、土産物にもなっている。

粉にひいたトチの実を麺棒で伸ばしてつくる栃餅は、固まりやすく迅速に作業しなければならず、これを栃餅棒を振るうという。これと、慌てることを意味する「とちめく」を擬人化した「とちめく坊」から「狼狽坊」（栃餅棒、とちめんぼう）と呼ぶようになり、「狼狽坊を食らう」が略されて「面食らう」という動詞が出来たとされている。トチノキの若芽の粘液をたむしの患部に塗る伝統的民間療法が長野県秋山郷地域などにみられる。



文責：富山康夫