



12月に入り、何度かうつすらと地面が白くなりまし
た。山々はそのたびに輝きを増しています！
今回は水落観音から尾根道をたどって龍岡城五稜郭
まで歩いた報告です。「五稜郭と言えは函館」だけ
はないと知ったのは数年前。最後、地元の方に進めら
れていった新海三社神社の三重の塔まで、知る人ぞ知
ると言った山行でした。
植物図鑑は「ヤナギタデ」。読み応えがあります。

水落観音く龍岡城

岩壁から滴る湧水

三年ぶりの山旅木曜山行は
「水落観音から龍岡城五稜郭」。
小海線の甲斐大泉駅下の駐車
場に集合、山旅車に乗りかえ
て八ヶ岳高原道路から国道1
41号線に出て北上します。

右手の千曲川対岸の山々の紅・
黄葉が鮮やか。正面の浅間山
に見とれていると、いつのま
にか右折、そして以前、八ヶ
岳周遊ウォークで訪れた見覚
えのある龍岡城五稜郭着。車
から自転車を降ろし、再び車
で出発地点へ向かいます。五
稜郭まで歩いた後、自転車で
車をとりスタート地点まで
戻る作戦のようです。スター
ト地点に向かう道はかなりの
上り坂に見えます。自転車
はきついのでは？と心配した
らなんと電動自転車とのこと
じゃあ安心。

この水はどこから？

10分程できょうのスタート
地点。車を広い路肩に停めて
歩き始めました。道端にはい
くつもの石仏が並んでいて、
信仰の道であったことが偲ば
れます。
しばらく行くと石垣が見え、

古びた石段がずっと上のほう
まで続いています。一歩一歩
息を切らせて登っていくと正
面にお堂が建っていました。
背後に高さが10m、幅数10
メートルの岩壁があり、その
岩の裂け目から湧水が滴り落
ちています。その一番下には
これらの湧水を集め流れ出す
樋が付けられていて、勢いよ
く湧水が流れ出しています。
なるほどこれが水落観音の由
来のようです。

付近にはそれほど大きな山
があるわけでもないのに、こ
れほどの大量の湧水がどこか
ら湧いているのだろうか？不
思議です。

「ここでお昼ですか」と尋ね
ると「まだ11時にもなってい
ませんよ」と冷たい？答え。

本日の天気はカラマツ

これから道なき道の尾根
歩き。登山道らしき道はす
ぐに無くなり、木立の中をかき
わけて進んでいきます。「こ
こあたりだな」と、背丈以
上もある萱の藪の中をずんず
ん進んでいく山旅さん。足元
はぬかるんで来て湿地帯に入
つたよう・・・とどこぞ
ろ林道のような道もあります。
少し進むと下草もそれほど茂
っていない広場のような明る
い林があり、そこでお昼です。
カラマツの葉がシャワーのよ
うに降り注ぐ中でのランチタ
イムは風情があるような、閉

口するような・・・？
昼食後は比較的平坦な道を
ずんずん行きます。山旅さん
が地形図を広げて「ちよつと
行き過ぎたかな」と言って戻
り始めます。いったい目的地
の方向に向かっているのだろ
うか？と疑念が湧くのは私た
ちだけ。常連の人たちは全く
動揺なし。

林道脇に展望台の標識が見え、
Uターン気味に左へ折れてい
くと、小さな展望台に生まれ
ました。特徴ある星型の五稜郭と
田口の町並みが眼下に広がっ
ていました。

三重の塔に感嘆の声！

眺望を楽しんだ後、再び分
岐まで戻り、下り始めました。
この少し前からひざがジンジ
ンしてきましたが、整備され
た山道になっていたのでダブ
ルストックに頼りながらなん
とか下山。立派な家並みの中
を歩くと五稜郭の前に出まし
た。車をとりに行ったりデー
を待つ間、資料館では地元の
方々から温かいお接待。私た
ちが水落観音から山の中を歩
いてきた、と話すたびつくり
されました。「近くの新海三
社神社と番松院はぜひ見てい
てください」と進められ、皆
で行ってみました。どちら
も立派！特に神社の三重の塔
は見事でした。山歩きの後に
法外なご褒美を頂いたような
充実の一日でした。

スペイン巡礼の道

2014 No.4



13日 6月27日(金) 15:5 km
昨日の会食が楽しくてきよう
は自分がパスタを作ってみよう
おう、と材料を仕入れ、勇んで
アルベルグに到着。多くの人は
次の町まで行きますが、私たち
は15キロほど歩いてカカベロス
泊。このアルベルグは全部2
人部屋の個室というのに惹かれ
ました。しかし予想とは違い、
体育系の部屋が並んでいるよう
な感じで中は狭く暗い。しかも
自炊設備がなく、せっかく買っ
た材料も出番無し！
やる気をくじかれた周平はす
ぐに横になって昼寝(これが後
から大騒動に)。起きてから近
くの河原まで2回も散歩。夜は
町中のレストランへ。

首が腫れあがる！



14日 6月28日(土) 7.9 km
次の日は8キロ歩いてビジャ
フランカ・デル・ビエルのパ
ラドール泊。短い距離しか歩
かないのに、周平が段々遅れ、な
んだか疲れた様子。途中で雨も
降りだしました。見ると首まわ
りが真っ赤に腫れあがっていま
す。
きつときのう、お嬢さんのビキ
ニに誘われて河原に行った時に
ブヨに刺されたんじゃない？！
・・・反論ナシ。
探し当てたパラドールで薬局

最後の難関？



15・16日 6月29・30日 30.1 km
これから最後の難関と言われる
オ・セブレイロ峠に向かつて歩
いていきます。途中のラ・ポル
テラ村で一泊、次の日は最初
は舗装道のゆるやかな登り。こ
れから急登という所に飲み物や
果物を並べたテント。お姉さん
に聞くとここもドネーション
(寄付)。もちろん一緒に写真
を撮ります！さあここからは緑
の中の完全な山道！そして木々
の間を抜けると大草原！快晴で
遠くまで見渡せて気持ちがいい。
花もいっぱい。こんな登りだっ
たら全然難所じゃありません
(強気？)
大きな石碑に十字架やホタテ
貝のマーク、そしてガリシアの
文字。ここからいよいよガリシ
ア州です。少し行くと石積の堀、
間もなく舗装道路にぶつかり、
そこが標高1300mのオセブ
レイロ峠でした。あと155キ
ロ。

渡嘉敷先生の 歩く植物図鑑

No.44
ヤナギタデ



ボントクタデ



ヤナギタデ

蓼と聞くと幼き日、ままごとで賑わった、あのアカノマンマを懐かしむ方が少なくない。穂をしごいて、赤飯によく似た小粒の紅の花を掌に盛った、あのアカノマンマである。アカノマンマは正式和名ではイヌタデという。その「イヌ」の意は、愛犬家には少々お気の毒だが、「随所にある」「よく似ている」「役に立たない」という三つの意味がふくまれている。イヌタデの名に冠する「イヌ」は、原野や

畑地など随所でごく普通に見られるという意味である。

ヤナギタデの幼苗の葉は、形がイヌタデ、ハナタデ（一名ヤブタデ）、ボントクタデ、などに似ている。なおヤナギタデ、ボントクタデ、サクラタデは草丈が1mほどに高くなり、茎の生長したところの長い葉も、ボントクタデ、サクラタデはヤナギタデとよく似ている。どうも葉の形状を見ただけでは見分けにくい。手っ取り早い見分け方は、葉を噛んでみることである。辛いのがヤナギタデで、ボントクタデの葉には辛味が全くない。そのため、名に「ボントク」を冠するのである。「ぼんとく」とはもともと備中（岡山県西部）の方言で、愚鈍者、ぼんつく、つまり間抜けのことをいう。

しかしながら、だからと言ってボントクタデを馬鹿にしてはならない。こんな方言名が生まれ、今に伝えられているという事は、蓼といえ、まづ辛いヤナギタデ（一名マタデ、ホンタデ）、即ち本蓼を指し、ヤナギタデがいかに暮らしに深くとけこんでいたか、ボントクタデはその裏付けの役目を担っているともいえる。

質があつて、多くは河畔に自生している。江戸時代にはヤナギタデは江戸川や荒川また多摩川下流の河畔にふんだんに生えていたことであろう。幸い多摩川の中流の河原には今なお自生している。しかしながら時移り今日に至っては、ヤナギタデに接する機会は至って少なく、諺の「蓼喰う虫も好きずき」が独り歩きをしている。野の蓼を知らずに諺だけを口ずさんだのでは、日本に自生している蓼の仲間（イヌタデ属）も種は、どれもこれも辛いようにも受け取られかねない。事実辛い蓼はヤナギタデただ1種である。

この諺の起源は、薬用植物学、民族植物学専門の木下武司博士のまとめられた「万葉植物文化誌」によると、中国の詩人王粲（おうさん）（177〜217）の詩の中に「蓼蟲は辛きを知らず」という一節があり、「蓼を喰う蓼蟲は蓼の辛いことを知らない」という意味だが、これから「自分の性癖、また、非は意外と知らないものだ」という譬（たと）えの「蓼喰う虫の蓼知らず」が生まれ、さらに変わって「蓼喰う虫も好きずき」になったのだという。

ヤナギタデの葉や種子（瘦果）には、タデオナル（*Podium*）とポリゴダイアール（*Polypodium*）という辛味成分が含まれている。ヤナギタデの分布は広く、北半球の温帯から暖帯に自生し、各地域でそれぞれの民族が、暮らしに大いに役立たせている。例えば、ネパールでは辛味成分を川魚を麻痺させるのに活用し、刻んだ葉を川に流して、麻痺して浮き上がった魚をすくい上げるといふ。川魚を麻痺させる手は、かつてわが国にもあつて、エゴノキの実を袋に詰め、それを上流で踏んで魚を麻痺させた同じ漁法である。ヤナギタデの辛味成分の利用は多用で、ヨーロッパでは種子を粉末にし、胡椒の代わりに用いている。またわが国では民間薬として解熱、解毒、肺炎、利尿、ひきつけなどに広く利用されてきた。

料理に合う葉質を考慮し、それなりの栽培品種が作出されたのであつた。白身の魚には赤蓼を、赤身の魚には青蓼といった具合である。そのほか品川蓼、麻布蓼、細葉蓼、糸蓼など、かつてはさまざまな品種を使つて、食卓を賑わしていたのである。ことさら江戸寿司の、つまには無くてはならないものであつた。つまには発芽して間もない双葉が使われた。ピリツとした辛味は、寿司や刺身のもっている本来の美味しさを引き立たせるのである。ヤナギタデの辛味は、ワサビ、トウガラシ、辛子にはない独特の辛味である。今では、刺身の、つまには良くて、ワサビおろし、多くはカラシナから取る辛子を使つているが、江戸時代には日本特産のワサビもまだ広くは普及しておらず、しかも庶民には高価なもので、専らヤナギタデが重宝されていた。江戸時代には、笹蓼、と称してアオタデの本葉がそのまま使われることも多かったが、また葉を摩り下ろして酢に合わせた、蓼酢、も作られていた。

振り返ってみると、東京湾で捕れる魚介類を使った江戸の握り鮓をはじめ、魚料理を發展させた背景に、味の名脇役としてヤナギタデの存在は大きかったと言えよう。日々の暮らしの知恵で、しかも短い時代の中で、川原に野生していた蓼を、栽培植物に引き上げたのも注目し値する。ところで、かつての暮らしに深く溶け込んだヤナギタデなのだが、今に残るのはせいぜい刺身の、つま、時たま鮎の塩焼きに添える、蓼酢、くらいなものである。これらも八百屋の店頭やコンビニなどに並んではない。ヤナギタデの双葉の、つま、は、気の利いたホテルか料亭なら兎も角、年中お眼にかかるものではなくなつた。一見、ヤナギタデを使つているように見えても、摘んでみるとアイの双葉であつたりもする。それならまだいい方で、赤紫蘇で済ませていることも稀ではない。味わう者は、「ヤナギタデを知らぬとぼんつく」と言うこともないのであつて、知らぬが仏である。

先日筆者も料亭でマグロの刺身を味わつた際、この、つま、は果たしてヤナギタデの双葉か否か、肝心の刺身は後回しにして、まずは、つま、をつまんでみた。

あにはからんや、吾こそ「蓼喰う虫」なりき。