



# 館長だより

山形県産業科学館

令和 6 年 9 月 8 日 (日)

発行 館長 加藤 智 一

## 葛 (クズ)



「夏の香り」と言ったらみなさんはどんなイメージをお持ちでしょうか。私は断然「クズ」の匂いです。人によっては、「ファンタグレープ」の匂いだとか言う方もいますが、私的には「ジャスミンティー」なのですが、ずいぶん認識に差があるようです。クズは川の土手や、道路わきのガードレール、線路沿いなどいたるところに繁茂する「マント群落」と呼ばれるマメ科クズ属のつる性の多年草です。花は万葉の昔から秋の七草の一つに数えられています。名前の由来は、かつて大和国（奈良県）吉野川（紀の川）上流の国栖（くず）が葛粉の産地であったことに由来すると言われていています。国栖の人が、この植物を売り歩いたため、いつしかクズとよばれるようになったという説があります。と言うのも、日本では、古来から大きく肥大した塊根に含まれるデンプンを取り、「葛粉」として利用されてきたからです。葛切りや葛餅、葛菓子（干菓子）などの和菓子材料や料理ののどみ付けに用いられていました。

また葛の根や花や葉も薬用としても利用されており、根を乾燥させた葛根（かっこん）は、発汗作用・解熱作用・鎮痛作用があるとされ、葛根湯、参蘇飲、独活葛根湯などの原料になり、特に風邪の初期症状に用いられる葛根湯の主薬です。花は、葛花（かっか）と呼ばれ、有効成分イソフラボンは、二日酔いによいとされ、葛花 1~3g を茶碗に入れて湯を注いで、冷たくしてから飲んだり、焼酎に漬け込んで、花酒にしたりします。私的には、スーパーで売っているような一般的な白ワインに、水けをきった葛の花を入れ、数日間漬け込んでからいただくのがお勧め。葛からも甘みが出るので辛口のワインで大丈夫です。白ワインのアルコールでイソフラボンが抽出されているのかは分かりませんが、葛の花の甘

い香りが移ってワンランク上のワインになりますよ。また葛の葉も、山歩きなどで怪我をしたときの傷の止血に用いられるとか。葉を手で揉んで汁をつける用法があるそうです（やったことないので、ホントに効くかは不明）。

Wikipediaによると、北アメリカでは、1876年にフィラデルフィアで開催されたフィラデルフィア万国博覧会（独立百年祭博覧会）の際、日本から運ばれて飼料作物および庭園装飾用として展示されたのをきっかけとして、東屋やポーチの飾りとして使われるようになったとか。さらに緑化・土壌流失防止用として政府によって推奨され、20世紀前半は持てはやされたそうですが、繁茂力の高さや拡散の速さから、今日では有害植物ならびに侵略的外来種として指定され、駆除が続けられているそうです。なんとまあ切ないことです。持ち込んだのは人間なのに、人間の都合で駆除されているのですね。奄美大島のマンガース並みにせつない。

そして、晩夏、初秋を思わせる代表曲と言えこれ。

「少年時代」 作詞／作曲 井上陽水

夏が過ぎ 風あざみ  
誰のあこがれに さまよう  
青空に残された 私の心は夏模様

夢が覚め 夜の中  
永い冬が 窓を閉じて  
呼びかけたままで  
夢はつまり 思い出のあとさき

夏まつり 宵かがり  
胸のたかなりに あわせて  
八月は夢花火 私の心は夏模様

目が覚めて 夢のあと  
長い影が 夜にのびて  
星屑の空へ  
夢はつまり 思い出のあとさき

夏が過ぎ 風あざみ  
誰のあこがれに さまよう  
八月は夢花火 私の心は夏模様