



館長だより

山形県産業科学館

令和 7 年 4 月 2 日 (水)

発行 館長 加藤 智 一

日本のイタドリがイギリスで社会問題に



今から 33 年前になりますか。1992 年山形県で、べにばな国体が開催されました。この時私は、ウエイトリフティング競技の大会役員をやっておりまして、会場である羽黒町（現鶴岡市）に毎週のように通っておりました。時には、選手引率で宿泊することもあり、その際の宿は決まって「多門館」でした。

羽黒町手向と言え、羽黒山詣での宿坊として有名なところで、その中にある「旅館」といった風情の場所でした。この宿の名物と言え、精進料理。特にごま豆腐は絶品でしたが、山菜料理も数多く出されましたが、その中に、「イタドリ」の炒め物がありました。「イタドリ」と言え、山形では「スカンポ」などと言って、生で食べると、酸っぱくてとても食べられた物ではありませんが、なぜか「多門館」で出されたそれは、シャキシャキとした歯ごたえが心地よく、いくらでも食べられるような逸品だったのです。どうしたらこうなるのか女将さんに尋ねたところ、春大量に収穫して、塩付けにしてあく抜き保存するのだと聞きました。一度自分でもやってみようと思っていたのですが、忙しさにかまけてまだ実現していません。その「イタドリ」が本日のテーマ。なんと、イギリスに渡った「イタドリ」は、かなりの厄介者となっていたのです。

イギリスでは、ジャパニーズ・ノットウィードと呼ばれ、日本ではその名が「痛み取り」から転じたとされるほど、民間薬としての歴史もある植物にも関わらず、極めて厄介な外来種として悪名高い存在となってしまいました。その嫌われぶりは凄まじく、例えば、南ウェールズの男性 (38) が自宅裏の公用地から庭にイタドリが侵入して不動産価値が下がっ

たとして、地元自治体を相手取った訴訟で勝訴し、自治体は損害賠償額に弁護士費用を加えた約 30 万ポンド (約 4900 万円) を支払うことになったとか、ロンドン南部の住宅を購入した男性 (30) が、庭にイタドリがあるのに知らせなかったとして、元家主を相手に勝訴しましたが、イギリスでは家を売る際、イタドリが「ある」「ない」「分からない」のいずれかを申告する必要があり、元家主は「ない」と申告して、うそと判断され、総額約 20 万ポンド (約 3200 万円) の裁判となりました。

そもそも「イタドリ」をイギリスで紹介したのは江戸時代、長崎の出島に滞在したドイツ人医師シーボルトです。博物学者でもあったシーボルトは日本で大量の植物を採取し、日本追放後にオランダのライデンで種苗を育成しました。1850 年に英王立植物園のキューガーデンに「イタドリ」を送った記録があるそうです。「なんてことしてくれたんだ!!」とイギリスの方は思っておられることでしょう。そこで、「鉄腕ダッシュ」に習って、「イタドリ」の美味しい食べ方をご紹介します。まず、下処理方法から。

- ① イタドリの表面の皮を、包丁を使いながら剥いていく。先の方は捨てちゃいます。
- ② ボウルに入る長さで切り、「イタドリ」を指で押し割り、できたらボウルに入れます。
- ③ お湯を回しかけ、3~5 分ほどシナッとなるまで菜箸でゆすります。
- ④ お湯を入れると、黄緑からくすんだ色にかわります。
- ⑤ お湯を捨て、完全に冷えるまで水を入れ替え、水に浸して一晩放置。あとは冷蔵庫で保存。保存中、水は毎日入れかえること。

塩漬けしてあく抜き、保存する方法もあります。塩漬けと保存は、次のような順になります。

- ① 塩を振る
- ② 一晩軽く重石をして水分を出す
- ③ 水分を捨てる
- ④ 小分けして冷凍保存

塩漬けすることで、イタドリがシナッと柔らかくなり、塩のマグネシウムとシュウ酸とがくっつき、水分といっしょにあくが抜けます。下処理が終わったものについては、油炒めやパスタ、或いはチャーハンに入れるなどして、シャキシャキ触感を楽しんではいかがでしょうか。