

## かたくり

池松 孝子

かたくりの「人生」はひっそりと静か。早春の他の草木がまだ芽吹かないうちに、大きな葉を出す。しばらくすると花茎からうつ向き加減に花を開く。曇りや雨の日は花は閉じたままだ。開花すると虫が現れて受粉、種子を飛ばす。それが合図のように地上の茎は枯れる。冬場は落葉樹林の落ち葉の下でじつと寒さに耐えて過ごす。種子から開花するまでに七年以上を要する。かたくりは自ら葉を落とし、身軽になると再び土の中で眠りにつく。

かつてはちよつと山に入ればどこでもかたくりの花を見ることができたと聞く。ところが、今では「絶滅危惧種」の指定さえ受けている所もあるらしい。一方で、観賞用の山野草として、かたくりの球根はネットなどでも販売されているのだ。

木漏れ日のどれにもゆれて花片栗

村井 久美子

「もののふの八十娘やそをとめ子らが汲み乱まがふ寺井の上の堅香子かたかこの花」これは大伴家持の「堅香子の花を手折る歌」と題した歌。家持が越中の国司として富山を訪ねた時、詠んだもの。「堅香子」はかたくりの古名で『万葉集』に堅香子を詠んだ歌はこの一首しかない。「八十やそ」は数の多いことをいうもので現在でも雪解け後に落葉樹林に群生するかたくり花の様子がよく詠まれていると思う。「春の妖精」の名に負けていない風情がいまもってしっかり表現されていると感じる。

若葉や茎は天ぶら、酔の物としてたべられるそうだ。安政年間の蝦夷地探検の資料には、当時のアイヌ人には食用として、片栗粉は百合の根、菱の実などと共に貴重だったとある。

かたくりの球根から採ったでんぶん「片栗粉」は生薬で、体の弱った人への滋養強壮剤として使われる。幼いころ、この片栗粉に砂糖や蜂蜜を入れ、熱湯を注ぎ、掻き混ぜて半透明に固まったものを風邪をひいたときなど食べた。優しい母の味だった。今は、じゃがいもから採る「片栗粉」が主だが、これを練っても片栗粉のように薬用にはならない。