

酔 夢 樓 隨 筆 (4)

山の植物食べ歩記

川 崎 正 悦

ダケモミヤシラビソの香に包まれオオルリの声に迎えられて、幾年も積り積つた落葉を踏んで針葉樹林帯を行くと、樹々の葉を透く真夏の光に、小人の提灯のような小さな赤い実を沢山ぶら下げたタケシマランがあるし、甲州葡萄のように白粉を被つたサンカヨウの実もある。またハルゼミの鳴く頃京都の山々や比良山などに行けば、上品な甘さのイワナシの実がある。それら深山の植物の実を口にすると、しみじみと山気が身に浸み透る。そうした山の味こそ私の醍醐味である。以下私の長い山の食べ歩きを記して見る。

カタクリ

大阪山草倶楽部の創始者故T氏に或時カタクリを梅酢に漬けたのを出したら、奇麗な花の開くカタクリをこんなにして食べるのは勿体ない事だと云われた事がある。いかにもその花の色を思う時、尤もな事であるが私が子供の時郷里では、〇河の流域(青森県と岩手県の県境)に行くと、関東以西でレンゲソウが田の一面に咲いているように咲いていて、春には年々沢山摘んで花束を作つたりして遊んだものである。また本物の片栗粉を造つたり、そのまま食べたりする事にも馴れているので別に勿体無いなどとは思わない。カタクリを梅酢に漬けるには葉が枯れかかつた時掘り採つて、ざつと湯を通して漬ける。煮過ぎるとすぐ割れて、くずれる恐れがある。あの白い鱗茎が赤く染つた有様は誠に奇麗で、又粽(チマキ)の様な形も面白い。牧野博士も私のカタクリ漬けを食べられて牧野植物隨筆に「チョット珍しいオツな食品と思われた」と書いて居られる。葉もひたし物にして食べるが少しえぐい。近くでは金剛山、洛北の大原の奥古知谷(コチダニ)、伊吹山、岐阜県のギフテウの名産地谷汲(タニクミ)などに多い。

シユンラン

シユンランの花漬は近頃あまり珍しいものではなく、旅館や料理屋でも桜の花漬同様にして出す事がある。春山の趣きが漂って中々風情がある。シユンランの花漬を作るには、重曹を入れた湯をざつと通してから、塩をよく利かして漬ける。永く貯えるには密封して置く事が肝要である。又開きかけの花を茹でて食べるのも美味しい。薄く衣を掛けた天麩羅、蛤などにあしらつた吸物などもよい。然し中国で王者香と呼んで嘆賞するシユンランを食べるのは大邪道でがなあろう。

スミレ

山路来て何やらゆかし 菫草 芭蕉

春の野にすみれ摘みにと来し我は

野をなつかしみ一夜寝にける 赤人

こんな風流なスミレを食うとは、如何にも無風流に思われようが、花をサラダに添えても面白く、懐石料理の吸物に浮かしても趣きがあろう。或時客に蛤の吸物に入れて出したら大変感心された事がある。

ナワシロイチゴとクサイチゴ

ナワシロイチゴは日本全国到る処にあつて子供がよく取つて食べるが、私は青森県の蒼前平(ソウゼンタイ)と馬の放牧で有名な三本木平(サンボンギタイ)ほど多くある処を他に見た事がない。クサイチゴはナワシロイチゴより美味しいが沢山密集してあるのに遭遇した事がない。

ニガイチゴとクマイチゴ

ニガイチゴもクマイチゴも六甲にある。ニガイチゴと云つても苦い事もない、どちらもそう沢山密集して生えているのを見た事がない。

モミジイチゴ

梅雨の晴れ間、青葉の香う山道、時鳥の声も折々聞かれる処でよく見かける。葉裏に綴る木苺の実を見付けたら誰でも自然に手が延びるのであろう。舌頭にとろりと溶けて喉を這つて行く時の美味さ、正に天の成せる美果であるが、あまり潰れ易いのが疵である。これで酒を醸せば真に琥珀色の美酒が出来る。

温泉の客の摘む木苺の琥珀色 嶺花

シオデ

シオデは当地方にはあまりないが、洛北の芦生(セリオ)峠では採つた事がある。若芽の時ひたし物にして食べる、秋田では春田舎から売りに来る。

タムシバ

白井光太郎博士は葉に人のタムシの様な斑点を生ずるからタムシバと云うとその語原を説明された事があるが、処によつては小児が此葉をかんでいたのでタムシバは齧む柴の意ではないかとかねて考えていた処、牧野博士も實際園芸26巻2号に「カムシバの方が本当かも知れんと思わざるを得ない感じがする」と書いて居られる。彼の行者や叡山の僧兵などが岩角を踏み鳴らして歩いた昔にはキャラメルや氷砂糖が無かつたからこんなものでも噛みながら歩いたであらう。一寸

ローションの味がする。

イワギボウシ

かつて伊吹山麓対山館の館主故 S.T 氏にイワギボウシの葉柄の漬物を御馳走になった事がある。元の方の赤紫色もよかつたし、サキサキして歯切れもよく中々オツなものであつた。伊吹山と云うと大の酒好きであつた T さんとイワギボウシの漬物を思い出す。

アケビ茶

神戸山草会の S さんは、毎春アケビの新芽とフジの芽とを摘んで、蒸して乾燥しアケビ茶を作つて居るが中々結構である。使用する時炒つて用いる。玄米の炒つたのを加えれば猶結構である。アケビの実を食べる事は云わずもがなの事である。これはミツバアケビが一番甘いようである。

ツツジの花

モチツツジ、ヤマツツジ、コバノミツバツツジなど咲く頃、メジロやウグイスの囀りを聞きながら歩く山路は誠に楽しい。道々それらのツツジの花を口にするとはのかな酸味が子供の時遊んだ山川の姿を脳裏に甦らせる。又鮮緑のカワラヨモギの葉と共に衣をつけて天鉄羅にすると、紅緑の取合せが実によく、ツツジの花をサラダに入れても美しい。勿論レンジツツジは有毒だからいけない。

イワナシ

昭和11年6月14日、江州武奈山に牧野博士指導の採集会があつた。其の時はハルゼミがジーンと鳴いて居たし、丁度イワナシもよく熟れていたで心ゆくばかり味つた。方丈記の「或はツバナを抜きイワナシを採る」の一節がふと頭に浮んだ。鴨長明もハルゼミを聞きながらイワナシを摘んだであろう。其の日東道の H 氏が「土地ではハルゼミが鳴くとイワナシが熟れると云つています」と語られた。こんな美味い果物は他に無い。せめて小さな蜜柑位の大きさがあつたら世界一の珍果だと云つた人もあつた。京都辺の山々にはなかなか多い。

シラタマノキ

真に白玉のようなシラタマノキの実は高山にあつては特異な果実だ。私が初めてこの実を味わつたのは、大正2年8月で酸ヶ湯温泉を経営して居られた K 博士の母堂に案内して頂いて、八甲田山の植物を採集した時で、北国の高峰の蜜が法来する処、時々鼻をかすめる亜硫酸ガスの臭う中であつた。シラタマノキは別名オトコイワハゼ、シロダマノキ一名シロモノとも呼ぶ。日光採品録には「アカダマノキに比するに、葉微し大にて色淡く鋸歯あり、実は先数弁に分れて色白し……」とある。昔はアカモノ即ちアカダマノキに対してシロダマノキと云つたらしい。針葉喬木帯の中部から灌木帯にかけて生ずる。主として乾燥した小石や岩

の間に生ずるが上高地の田代池の緑の様な湿地にも生える。低い所に生える時は24cm以上にもなるが高所では僅々13cm以下である。花は壺状で緑白色であるからあまり目立たないが、果実は直径1.5cmもあり、雪白色で8月の下旬に高山に登るとまことに美しい。この果実は他の多くの果実と異り子房の成熟したものでなく、萼の成長して多肉となつた仮果である。シラタマノキの実は甘味ではあるがウインターグリーン・オイルと云う揮発性の油を含んでいるので、人によっては嫌いな人もある。米国人は多くこの香気を好み北米やカナダに産する同属の一種からこの油を取り、チューインガムや煉歯磨に混入して香気を付けるそうである。

コケモモ

秦の始皇帝の命を受けて我が蓬萊山に不老不死の靈薬を求めに来たと云う徐福の目的物は富士山に産するコケモモであつたとは富士山に残る伝説である。戦前御殿場や大宮(今の富士の宮)ではハマナシ羊糞を売つていたが戦時中から戦後も長いこと出て居なかつたようであるが昨年富士山に登つたら富士の宮駅の売店に出て居て懐しかつた。松川二郎著「舌が旅する」の中にも「御殿場のハマナシも一寸美味いもの一つである。駅では確か是から作つた羊糞を売つていたと記憶する。浜梨とは甚だ、その実に副わぬ名称で、これは本名をコケモモと称し、海拔2000m内外の灌木帯に自生する高山植物である。浅間の山上には殊にこれが多く、浅間名物甘露梅は即ちこのコケモモの果実から製したものである」とあるハマナシとはその実にふさわしくないとあるけれども、高山の砂地の海岸らしい所を浜と呼ぶのである。私はまだ浅間名物甘露梅と云うものは食べた事がないが、名物浅間葡萄と云う繻詰を食べたことがある。これはクロマメノキの果実であつた。コケモモは八甲田山で沢山採つてジャムに作つたことがある。樺太ではフレッツと云つて酒に醸し、またフレッツ餅を作る。

ガンコウラン

碩学牧野博士も和名を岩高蘭と書けど其意判明せずと匙を投げて居られる。どうして蘭と云う名を付けたか一向に合点が行かない。あの細かい葉、いかにも高山植物らしい姿態を私は好む。下界でも割合によく育つので盆栽にして日々の眺めに供している。本草要正に「イハモミ、一名岩高蘭、椏の類にしてキヤラボクに似て細にして杜松の如く、葉間つまり、花紫丁花の如くにして、淡紅の小輪、早春に開く」とある。モミの類にしては奇抜だがイワモミと云う名はガンコウランと呼ぶよりもふさわしいと思う。またコケモミ、イツキマイマイと云う別名もある。花は高山では初夏の頃に咲くので仲夏に登山したのでは見ることが出来な

い。色は深紅で個々の花は葉腋に生ずる極く短い枝の上に単生し、3枚の癒合した鱗片状の苞で護られ、3枚の萼片と同数の紅色の弁片がある。雄蕊も同じく3個で、花糸は長く花外に突出し、深紅で奇観である。我国の高山に生ずるものは雌雄異株であるが北極ヤスカンジナビヤの高原に生ずるものは同一株に両性花を付けるものが多く、雌雄異株のものは少いとのである。果実は熟すると甘酸ばくなる。樺太ではこれをコケノミと称して食用にするそうであるが、スウェーデン、カムチャツカ、グリーンランド等でも生食したり、ジャムに製したり、酒を醸すと云う。然しこれを多食すると、酔つて頭痛を感ずるとの事であるが私も一度そんな目にあつて見度いものである。山岳界の長老木暮理太郎氏が「山の憶出」に「初めて金峰山に登つた時菌のようにやわらかいふつくりした青いガンコウランやコケモモの中に身を埋めて仰向けに寝転んだまま、経文を誦する人声が耳に入るまで、長い間空を見詰めて考えに耽つていた。そしてこの時初めて沁々と山を味わうことを体得したのであつた。と述懐して居る。私もガンコウランの上に寝転ぶことが好きである。今年白山に登つた時も大汝から岩間温泉に下る道にガンコウランのよいクツションが続いていたので、思ふ存分寝転んで空を仰ぎ飛ぶ雲を眺めた。ガンコウランは日本では1科1属1種の植物で分類上はドクウツギヤツゲに近い植物である。

アカモノ

アカモノ一名イワハゼの実を初めて食べたのはシラタマノキと同じ「白雪深く降りつもる入甲田山の麓ばら」の雪中行軍で有名な入甲田山（今ではスキーでも有名であるが）であつた。その後アカモノの実の方は方で食べたが、昭和10年の夏牧野先生と岐阜から檜峠を越えて福井県に入る時大雨の峠路で、雨合羽の中から何度も手を延ばして味わわずには居られなかつた松峠の累々たるアカモノの丹果は思い出の種である。

ツクバネ

播州雪彦山には羽子によく似た実のなる寄生植物ツクバネが多い。但馬の妙見山にもあるし、丹波の山々にも、河内の金剛山にもある。この実がまだ緑色の時採つて重曹を入れた湯で一寸茹でて塩漬けにしたものは形が羽子の像で面白い。少し澱粉を含んでいるが別に味がどうのと云うわけではないけれども、形が変つているので、山草の一鉢二鉢飾つて左手に盃でも持ち乍らこんなのを味わつてまた一入である。牧野先生がいつか「趣味は無味なり」と云われたが、ツクバネの漬物もその類であらう。

マタタビ

マタタビの語原は本草学者、松岡玄達が「この実を食

べると疲れた者も元氣が出てまた旅を続けられるからだ」と説いているが、そんな効があつたら大したものだ。漢方では木天蓼と云い身体を温める効があるとされている。猫にマタタビと云つて、昔から著名な猫の大好物であるが猫だけでなく、ライオンでもトラでもネコ属の動物は皆好むようである。果実中に揮発性のマタタビ酸を含む。長楕円形の漿果をツクバネ同様塩漬にして食べる。一寸ほろ苦いがビールの付出しなどには中々よい。以前には百貨店などにも出ていたがこの頃はさつぱり見当らない。

ノウゴイチゴ、シロバナノヘイチゴ

ノウゴイチゴを初めて食べたのは大正2年、十和田湖のほとりであつた。シロバナノヘイチゴの実は今ノウゴイチゴよりも大きい。これは本州中部の高山に生ずる特産種で陽地にも陰地にも生ずる。実は長楕円形で赤くオランダイチゴを小形にしたようで香気も中々よい。

シシウド、クロトウヒレン

昭和26年8月6.7.8日三日間徳高山麓の淵沢（カラサワ）にキャンプした時には、毎日シシウド、クロトウヒレン、ミヤマオトコヨモギなどを食べた、味噌汁にも入れたし、カレーの友などにも入れた。こんな野生植物を食べたので、野菜は下界から運ばなくて済んだ。隣にキャンプしたA高校生などは、タマネギやキャベツなど、どつさり持つて行つて居た。重いのに御苦労な事と思つた。然しこれらの植物は採つてすぐ食べるとアクが強すぎるから採つて一晩附近の雪解けの流れに浸して食べた。槍ヶ岳を経て8月10日には西岳小屋の近くに天幕を張つて、これらの植物を調理していたら小屋に居たガイドが2人出て来て、そんな草が食えますかと不思議そうに見守つて居て、料理が出来たら私達にも味を見させて下さいと云つて食べ、これは中々美味い、今までこんな草が食べられる事は知らなかつたと言つた。

ハマナス

私の郷里には海岸にハマナスが多い。方言をマイダマまたはハイダマと呼んでいる。この実を取つてよく小猫にじやれさしたものだ。また熟して赤く軟かくなつた時種をよく取つて食べたものである。種を綺麗に取り出さないと細毛が口の中に残つて気が悪い。また未熟なものを取つて、よく中の種を出し砂糖を入れて煮ても食べた。

クマヤナギ

クマヤナギも郷里にはなかなか多い。果実は緑色から黄紅色となり、黒熟する。実を沢山集めて酒を造つ

た事もある。

スノキ、ウスノキ、ナツハゼ

ナツハゼはよく生花に使われるので、生花方面にもよく知られている。この実を食べることも周知の事である。スノキ、ウスノキの実を食べる事も広く知られている通り。

ヤマボウシ

一名ヤマダマ学名の *Cornus Kousa* の種名は箱根地方の方言クサに基づくと云う。花はよく茶花に使われるが近年は洋種も用いられる。洋種の方は紅色を帯びている。花弁の縁に見える4枚は総苞である。連合した下位子房は、球状の集果となり紅熟したものは山で時々食べる。

エビヅルとサンカクヅル

エビヅルはノエビとも云う。土屋文明の歌に

山の上は秋となりぬれ野えびの実の

酸きにも人を恋いもこそすれ

エビヅルの実は酸味が強いが、一、二度霜に逢うと甘くなるが沢山食べると唇が紫色になる。子供の時、父に連れられてハツタケ取りに行くときよくエビヅルがあつて取つたものである。ヤマブドウは雌雄同株であるがエビヅルは異株である。大和本草に京にてイヌエビ、西土にてカラミとある。更に南九州でカネブ、奄美大島ではカネブと云うそうである。サンカクヅル一名ギョウジヤノミズもエビヅルに似た実で食べられるが一度に沢山食べた事がない。

ヤマブドウ

ヤマブドウの実は熊の好物である。キジやヤマドリも好む。昭和26年京大の演習林芦生に行つた時も、ヤマブドウが熟するとオヤジが出るので中々油断がならないとの話を聞いた。芦生辺ではクマの事をオヤジと云う。他にもクマの事をオヤジと呼ぶ所が方々にある。ヤマブドウの皮は萱葺屋根の縄やカンヅキの緒、蓑、脚絆などにも作る、山人の大切な繊維でもある。これで作った脚絆はブドウハハギと云い、濡れても乾きがよく、雪の中を歩いても寒さが通らず、藪をくぐつても丈夫であり、多少の打撲にも堪えるので拙や猟夫、炭焼などに愛用される。私が最も多くこの実を見たのは奥入瀬川を遡つて十和田湖に出た時である。

マツブサ

一名ウシブドウ、信州ではゴムシ、ゴミシ、マツエビ、マツブドウなどと云う。青森県八戸地方でもマツブドウと呼ぶ。この実を食べるとやや松の香いがするからである。この蔓は山で薪を縛つたり炭俵の口おさえにしたり、まるめて当てたりするし、この蔓を風呂に入れて焚くと身体が温まるといわれて、昔から山村で薬湯とされている。数年前この実を沢山欲しいと思ひ摩耶山の山門前に薬草の店を出していたA老人にマ

ツブサが熟したら知らして下さいと依頼して置き、通知があつたので、一緒に行つて見たら一と房も無かつた。と云つても実は一房もなかつたのではない房の軸は残つているのだから人が取つたのではない事は明かである。A老人はこれはカケスが食つたのです。カケスはアケビの実やマツブサが大好きで見付けると仲間を呼んでまたたく間に食いつくして仕舞いますと説明した。洞川から大峰山に登る途中五代松鑑乳洞附近でも相当多く見掛けた。

サルナシ

これも山地に生ずる落葉纏繞の植物で、秋や球形の漿果が淡緑色に熟すれば、甘酸味で中々美味いが、未熟なものを食べると口がいがらつぽくなる。サルナシは日光ではココア、東北ではココまたはココカ、薩摩ではカツコウ、信州でコクブ、コツカなどと呼ぶ。「芸備今昔話」には「一つ食べば寿命が三年延びる」とある。サルナシはサルの大好物だそうである。奥入瀬川の流域にはサルナシが多くこの地方ではネギヨウと呼び、その茎の太いものは土瓶敷にして売つていた。その辺にはヤマブドウも多いが、サルナシの方が美味しいので、土地の子供達は殆どヤマブドウは食べないとの事で、秋行つた時ヤマブドウがどつさりなつていたので、秋行つた時ヤマブドウがどつさりなつていたのでを見た。然しこれは大正の始めの話で今頃はどうか知らない。昭和15年夏大台ヶ原山に登つて大杉谷を下り、桃木小屋に泊つた時、その崖下にサルナシの実が沢山なつていたが、8月の事でまだ熟していなかつたのは残念であつた。

ナルコユリ

漢名黄精、和名をナルコユリと云うのは、細長い風鈴状の花を、宛も鳴子を掛けた様に綴るからである。張華の博物誌に昔黄帝が天老に「天地の生ずる処のもので、食べば不老を得るものがあるか」との問いに対し、天老は「黄精という太陽の草があつて、これを食べれば長生し得る。また鉤吻という太陰の草があつて、これを食つてはならぬ、口に入れば直ちに死する」と答えたとある。本草綱目には「中を補い、氣を益し、風湿を除き、五臓を安んずる。久しく服すれば身を軽くし、天年を延べ、飢を感じぬ」とあり。また「五勞七傷を補し、心、肺を潤す、單服するには9回蒸し、9回曝して用いる。これを食すれば顔色の老衰を防ぎ、穀食を断ち得る」ともある。私は9回も繰返えすのは面倒だから煮るのを3、4回で止めたが結構食べられた。初め鍋に水を入れて置き、ナルコユリの根茎を適当に切つて入れ、煮え立つたら鍋を下ろし、根茎を取り出してぎつと乾かし、また其の煮汁の中に入れて煮る、これを繰返えすこと3、4回に及ぶと根茎も

(p. 199 へ)

- 152 *Raeta (Raetina) pellicula* (Reeve) ヤチヨノハナガイ
- 153 *Raeta (Raetellaps) pulchella* (Adams et Reeve) チヨノハナガイ
- 154 *Schizothaerus keenae* Kurcda et Habe ミルクイ
- 155 *Lutraria maxima* Jonas オウトリガイ
- 156 *Psammotaea elongata* (Lamarck) マスホガイ
- 157 *Soletellina (Soletellina) diphos* (Linné) ムラサキガイ
- 158 *Solecurutus divaricatus* (Lischke) キヌタアゲマキ
- 159 *Leptomysa cuspidariaeformis* Habe コチヨウシヤクシ
- 160 *Theora (Endopleura) lubrica* Gould シズクガイ
- 161 *Cadella delta* (Yokoyama) クサビザクラ
- 162 *Arcopagia (Merisca) subtruncata* (Hanley) ニウヒザクラ
- 163 *Arcopagia (Quadrans) spinosa* (Hanley) トゲウネガイ
- 164 *Tellina (Pharaonella) consanguinea* (Sowerby) ベニガイ
- 165 *Macoma (Macoma) tokyoensis* Makiyama ゴイサギガイ
- 166 *Macoma (Macoma) anser* Oyama サビシラトリ
- 167 *Macoma (Macoma) incongrua* (V. Martens) ヒメシラトリ
- 168 *Macoma (Macoma) praetexta* (V. Martens) オオモモノハナ
- 169 *Macoma (Psammacoma) awajensis* Soweby アワジチガイ
- 170 *Macoma (Psammacoma) praeupta* (Salisbury) アオサギガイ
- 171 *Fabulina nitidula* (Dunker) サクラガイ
- 172 *Jactellina (Laxoglypta) lauta* (Gould) シボリザクラ
- 173 *Solen gouldi* Conrad マテガイ
- 174 *Hiatella orientalis* (Yokoyama) キヌマトイガイ
- 175 *Panope japonica* A. Adams ナミガイ
- 176 *Solidicorbula erythrodon* (Lamarck) クチベニガイ
- 177 *Varicorbula yokoyamai* Habe マメグチベニ
- 178 *Anisocorbula venusta* (Gould) クチベニデ
- 179 *Mya (Arenomya) japonica* Jay オウノガイ
- 180 *Cryptomya busoensis* Yokoyama ヒメマスホ
- 181 *Barnea (Anchomasa) manilensis inornata* Pilsbry ニオガイ
- 182 *Barnea (Umitakea) japonica* (Yokoyama) ウミタケ?
- 183 *Martesia striata* (Linné) カモメガイモドキ
× × ×
- 184 *Tectus (Rochia) maximus* (Philippi) サラサバタイ
- 185 *Semisulcospira libertina* (Gould) カウニナ
- 186 *Corbicula japonica* Prime ヤマトシジミ (1953.9)

(p. 258 から)

汁もだんだん美味くなる。枹木子に枹凶歳には老人幼者の代用食になり、それを米哺と呼ぶ」とある。但し枹実を忌むと云う、食するには初秋の頃がよい。刈米博士の邦産薬用植物にも滋養強壯薬と出ている。

イヌガヤ

私は秋山でこの実を見付けると一つ二つ取つて口にす。甘い甘い味の中に薬朴な山の風味が籠っている。然しあまりにも樹脂くさいのが疵である。一名ヘボガヤと云うのは其仁が苦く、食べられないからであり、またヘダマと云うのは疵玉の意で其実の臭気による。

ムカゴ

周知のヤマノイモの肉芽である。そろそろ陽ざしが鈍くなり、あたりの樹の葉がほろほろと散る時、ヤマノイモの蔓を引けば、ふつくりと太つたムカゴが先ずぼろりとこぼれる。陽だまりには小鳥の地鳴きも聞える。そんな処でムカゴを噛むのは俳味津々たるものがある。ムカゴを取つてすぐ食べると歎かかないが数日

置くとなくなる。醤油と砂糖で煮て食べると結構である。

ケンボナシ (漢名枹根)

初冬の頃甘味が付くと村童が採つて食べる。私も子供の時は食べたが、久しくこれを口にしない。ケンボナシはデンボナシ (デンボナシは癩患のこと) の転訛であると云う。漢方ではこの実を煎じて酒毒を消し、嘔吐を止めるに用いる。この果を誤つて酒に投じ、或は酒倉に入れると、酒を変敗させると言い伝え、醸造家は甚だこれを忌むと云う。本草綱目にも「枹根は能く酒味を敗る、若し其木を以て柱を為さば則ち屋中の酒皆薄し、誤つて一片を落し酒甕中に入るれば酒化して水となる」とある。

フユイチゴ

高雄のモミジも色づく頃、清滝附近を歩くと落葉の中に、冬日に紅く輝くフユイチゴの実を見出すであらう。それを口に含み乍ら眺める清滝川は清く、四方の紅葉は美しい。