

びわこ文化公園植物だより〔β版〕

タカノツメ ウコギ科

- ・学名 *Gamblea innovans*
- ・園内の山林に自生



秋の空気がヒンヤリと体を包む季節になりました。源内峠遺跡から峠道を芝原方面に向かう際、朝露に濡れた足元からふわっと甘い香りが香ってきます。奥山ではカツラの香りであることが多いですが、里山であったびわこ文化公園ではタカノツメの香りであるのが大半です。



タカノツメは瀬田丘陵の里山を彩る落葉高木で、冬芽が鷹の爪に似ているから、あるいは三出複葉の3枚の小葉が鷹の爪に似ているから、そのように呼ばれているようです。なめらかな樹皮の幹を持ち、枝分かれはあまり多くありません。枝先にまとまって葉が付きます。先端の葉は複葉に分化せずに単葉であることが多く、枝元に行くに従い、葉の切れ込みが大きくなり複葉化していきます。それに伴い葉が大型化し、葉柄も長く伸びて葉が重なり合わないよう成長していきます。雌雄別株で雌株には総状に黒い果実が実ります。そんな植物学的な特徴よりも今回の話は、香りの話。



タカノツメの香りは、マルトールという化学物質です。甘い香りなのでマルトース(麦芽糖)と勘違いされている方もおられるかも知れません。カツラやタカノツメだけでなく、コシアブラなどでも香るこのマルトールは、糖類が熱分解される際に生成される化学物質で、かなり多くの植物に含まれているようです。緑葉には少なく、葉が老化段階に入ったり乾燥したりすると増加するようで、細胞が弱ったり死んだりして構造が壊れることで生成されるようです。タカノツメの葉が色抜けして落葉したばかりの時は香りは少ないのです

が、乾燥して落葉の張りがなくなってくると香りが強くなってきます。時間が熟成されるイメージです。多くの植物に含まれているのなら、もっといろんな植物で香っても良いと思うのですが、タカノツメの香りは際立っています。落葉時の葉内に糖類が多く残っているのかも知れません。タカノツメの別名はイモノキ。秋の落葉が焼き芋の甘い香りがすることから、イモノキと呼ばれます。秋を思わせる香りです。

このタカノツメの香り、先に紹介した源内峠に向かう峠道の他に、ビオトープ周辺や東駐車場から尾根筋の展望台に向かう園路沿いでも香ります。常時香っているのではなく、空気の動きに合わせてふわっと香ってくるので、香りを感じたら少し幸せな気分になります。ちょっとマスクを取って新鮮な香りをしっかり味わってみてください。秋を感じさせてくれます。

(龍谷大学先端理工学部環境生態工学課程
横田岳人)