

びわこ文化公園植物だより〔β 版〕

イタドリ タデ科

学名 *Reynoutria japonica*



朝夕の冷え込みが厳しくなり、秋の深まりを感じる季節となりました。夏から秋にかけて花を咲かせる植物たちも種子成長させて、冬に対する備えを整えているようです。公園内のイタドリも、種子が順調に成長中です。

イタドリは北海道から九州に分布する多年草で、7～10月に白い花を咲かせる雌雄異株(個体によって雄雌が分かれる)植物です。虫によって受粉を行う虫媒花であり、雄株と雌株では見た目が異なります。太い茎は中空で直立し、地下茎で繁殖し、地下部を刈り取ってもすぐに再生して約1～2mほどの草丈になります。卵状楕円形の葉は尾状にとがって互生し、枝の先や葉腋に円錐状に小さな花を多数、穂状につけます。花には花弁が無く、熟した実は黒褐色になり翼果をつけます。適応性が高く、丘陵地や河原だけでなく、火山の火口付近などの裸地に先駆植物として侵入し、高山帯の乾燥地やお花畑などでも見られます。そのため、それぞれの気候に合わせ、高山型のオノエイタドリや赤花の品種であるメイゲツソウなどがあります。

イタドリは枕草子において言及されるほど古くから人々に認識されており、山菜として利用する地域も多いです。春先に新しい目を伸ばし、30～50 cm程度に成長したものを摘み使用します。春先のイタドリはアスパラガスのように見えます。茎にはシュウ酸が含まれているので、酸っぱさがあるそうです。シュウ酸はイタ

イタドリ

基本データ **タデ科** **ソバカズラ属**

高さ: 50~150cm
花期: 7~10月
生育地: 斜面、土手など

雄花



雌花



約11cm



受粉すると翼果の中に種子がでる

葉は卵型〜
広卵型。
先がとがる

イタドリ専門の

天敵

イタドリキマダラシジミ



小さい(幼虫)からイタドリだけを吸汁するよ

イギリスではイタドリが大繁殖して社会問題に

イタドリキマダラシジミをこ入れた対策が進行中...

春の
いたどりの姿→



アスパラガスのよう...

山菜としての
利用が広い



奈良



いたどりの煮もの

高知



いたどりの油いため

ドロリの耐寒性を向上させる効果があるもよう。高知県では特に普遍的にイタドリが利用されており、炒め物によく使われます。京都の貴船神社の貴船祭の前身である“貴布禰御更祭”では、イタドリの取れた数を競う催しを行っていたという記録があるため、山深い地域ではイタドリが重宝されていたことが考えられます。

他にも、たばこの増量剤になったり、北海道ではウニの養殖のために使用されたりと、普通に見られる植物であり、人の生活と密接に関わってきた植物であると分かります。

農業や嗜好品、食品として利用されていたことから古くから認識され、広い地域で親しまれてきたとわかります。滋賀県でも多賀町で伝統的に冬の保存食として「イタドリ煮」が作られています。今年の食欲の秋は旬の食べ物だけでなく、地元の郷土料理も楽しんでみませんか？



イタドリは園内各所に自生し、たとえば [ここ](#) で見ることができます。

(参考文献)

廣田伸七(2000)「ミニ雑草図鑑 ～雑草の見分けかた」、
全国農村教育委員会

金田初代、金田洋一郎、「持ち歩き！ 野草・雑草の事典
532種」、株式会社 西東社

林弥栄他 3名(2014)、「新装版 野草見分けのポイント
図鑑」、株式会社 講談社

川尻秀樹(2007)、「読む」植物図鑑 樹木・野草から森
の生活文化まで」・社会法人 全国林業改良普及協会

渡邊高志(2016)、「高知県有用植物ガイドブック」、高知
県公立大学法人 高知工科大学 地地域連携機構

服部一景(2019)、「こうちのおかず:郷土の食材と料理」、
開港舎

(参考サイト)

うちの郷土料理 いたどりの煮物、農林水産省(最終閲覧
日:2023/10/30)

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/itadori_no_nimono_nara.html

うちの郷土料理 いたどりの油いため、農林水産省(最終
閲覧日:2023/10/30)

https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/search_menu/menu/itadorinoaburaitame_kochi.html

九州大学 農学研究院 生物資源環境科学府 生物的防
除研究施設 天敵昆虫学研究室

「欧州発！ 雑草の生物的防除資材として植食性昆虫を

導入」(最終観覧日:2023/10/30)

<https://www.agr.kyushu-u.ac.jp/lab/ine/itadori.html>

多賀・イタドリ煮 PR へ(2022)、読売新聞オンライン、
(最終観覧日:2023/10/30)

<https://www.yomiuri.co.jp/local/shiga/news/20221122-OYTNT50018/>

(龍谷大学先端理工学部環境生態工学課程

栞原萌葉)