

路傍の 植物誌

第3回・ハコベ

ナデシコ科・はこべ属【はこべ／*stellariaaquatica*】

2003年3月11日、西荻南二丁目にて撮影

○可食

あんなに寒かった真冬の間にも新芽を出して、少しずつ葉を伸ばしてきたハコベは、今やこここで緑のじゅうたんをなしています。そして初春の日の光を浴びて花を開き始めました。ご存じの通りハコベは春の七草の一つですが、朝の光の中で盛んに開花することからアサシラベとも呼ばれています。この時期、ここ西荻でも、何処の空き地にもと言っていいくらい普通に見られますが、とても小さな地味な花なのでどれ程の人がこの花に気づいているでしょう。径6～7ミリほどの五弁の花びらなのですが、右のイメージの様に、それぞれの花びらはウサギの耳のような感じで深く根本まで切れ込んでいるので、まるで10枚の花弁のように見えます。しかし、小さいながらもその純白で繊細な花にはリズム感のある美しさを見つけています。

さらに、茎をよく観察すると、全体にはではなくて、縦一列にだけ毛がはえており、その部分は茎が白っぽく、触るとザラついています。どんな生存戦略に基づくものなのか、どうしてこうなっているのか不思議です。

【食べてみる】

若いやわらかそうな芽を摘んで、さっと湯がいて、鰹節をふり、おひたしにしてみると、シャキッとしてやや筋っぽい歯ごたえを感じます。茎の中に糸のような維管束と呼ばれるものがあるせいです。やや石灰のような粉臭さが口の中に残ります。生のまま塩もみにして若芽とあえて酢の物にしても食べられます。残念ながら、第一回目のタピラコのようなおいしさは求められません。



ハコベ (頭花・拡大)



ハコベ (全体)