

12) ホオノキ=朴の樹

ホオノキはモクレン科の落葉高木で、高さ 30m 直径 1m に達する。日本の固有種で山野に自生し、北海道から九州の温帯あるいは暖帯の山地に分布する。5~6 月頃、枝先に花茎 15~20cm ぐらいの大きな白い花を咲かせる。花には他のマグノリア属と同様に強い芳香がある。秋には袋果(タイカ)が集まった長楕円形の実がなり、赤く熟して開裂すると中から種子が垂れ下がる。日本に産する木本種の中で最も大きな葉を有し、やや白みを帯びた緑の葉は、しなやかで美しく、長さ 20cm を超えるほどになる。朴の樹の『朴』は『包』に由来するといわれており、葉が極めて大きいことを利用して、この葉で餅や飯を包むのに使われていた。最近では公園や庭園にもよく植えられている。中国では『厚朴』と表記され、平安時代に著わされた『本草和名』(ホンゾウワミヨウ)では『保々加之波割乃岐』(ホホカシワノキ)とされ、『倭名類聚鈔』(ワミョウルイジュショウ)では『保々乃加波』(ホホノカハ)と記されている。ホホカシワノキはブナ科のカシワの木を連想したものであろうが、カシワは『炊葉』のことで、この木の葉に食物を盛ったことに由来し、食物を盛る器として使われた木の総称でもあった。『万葉集』には大伴家持の歌として、

皇神祖(ヌホコ)の 遠代御代(トホヨミヨ)は い布(シ)き折り

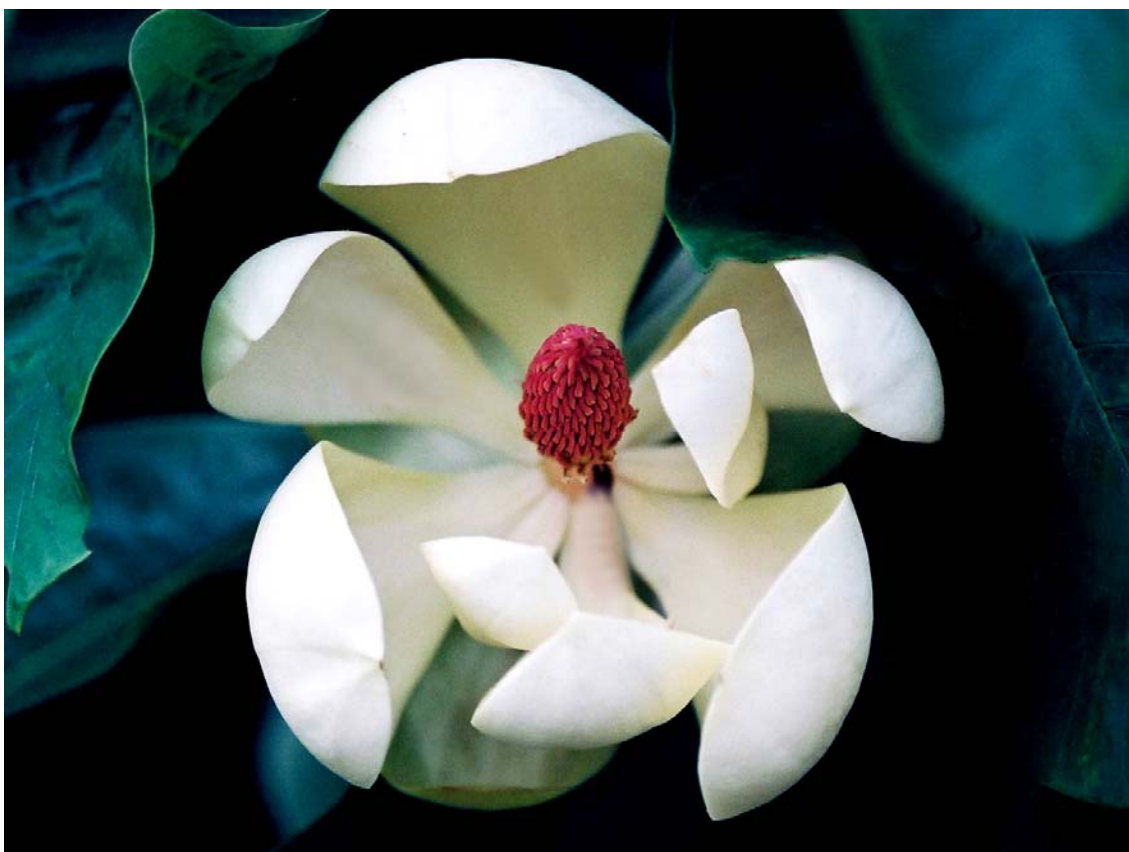
酒(サ)飲みきといふそ このほほかしは

と詠まれており、天皇やその祖先が昔からこの葉を筒状に折って、酒を飲んだことが語られている。また祭祀にあたっても朴の葉の酒器が存在していたという。

餅を朴の葉に包むことはあちこちで行なわれていた。木曾義仲は餅を朴の葉で包んでこれを兵糧として兵に持たせ、都に攻め上った話が今に伝わっている。またその昔は『銅鏡』を磨くのに水銀と細かい砂を交ぜて「練り」を作り、朴の葉で擦って輝きを出したという。漢方では幹の皮は『厚朴』(コウボク)といい、アルカロイドの一種『マグノクラリン』を含んでおり、沈痛、鎮咳、利尿、健胃、腹痛、腹満、胸満、喘息、慢性気管支炎などに良いとされている。中国産のものは昔から大変高価だったため、日本産のものを『和厚朴』(ワコウボク)と違って区別し、中国産の代用として用いた。

ホオノキには『他感作用』(アレロパシー: 03-03-12 クスノキの項参照)があることで知られている。これは落葉や根などから分泌される他感物質により、他の植物が生育することを阻止する作用のことで、クスノキやマツ、サクラ、クルミ、この他にもヨモギやセイタカアワダチソウなどにも同様の作用があることで知られている。

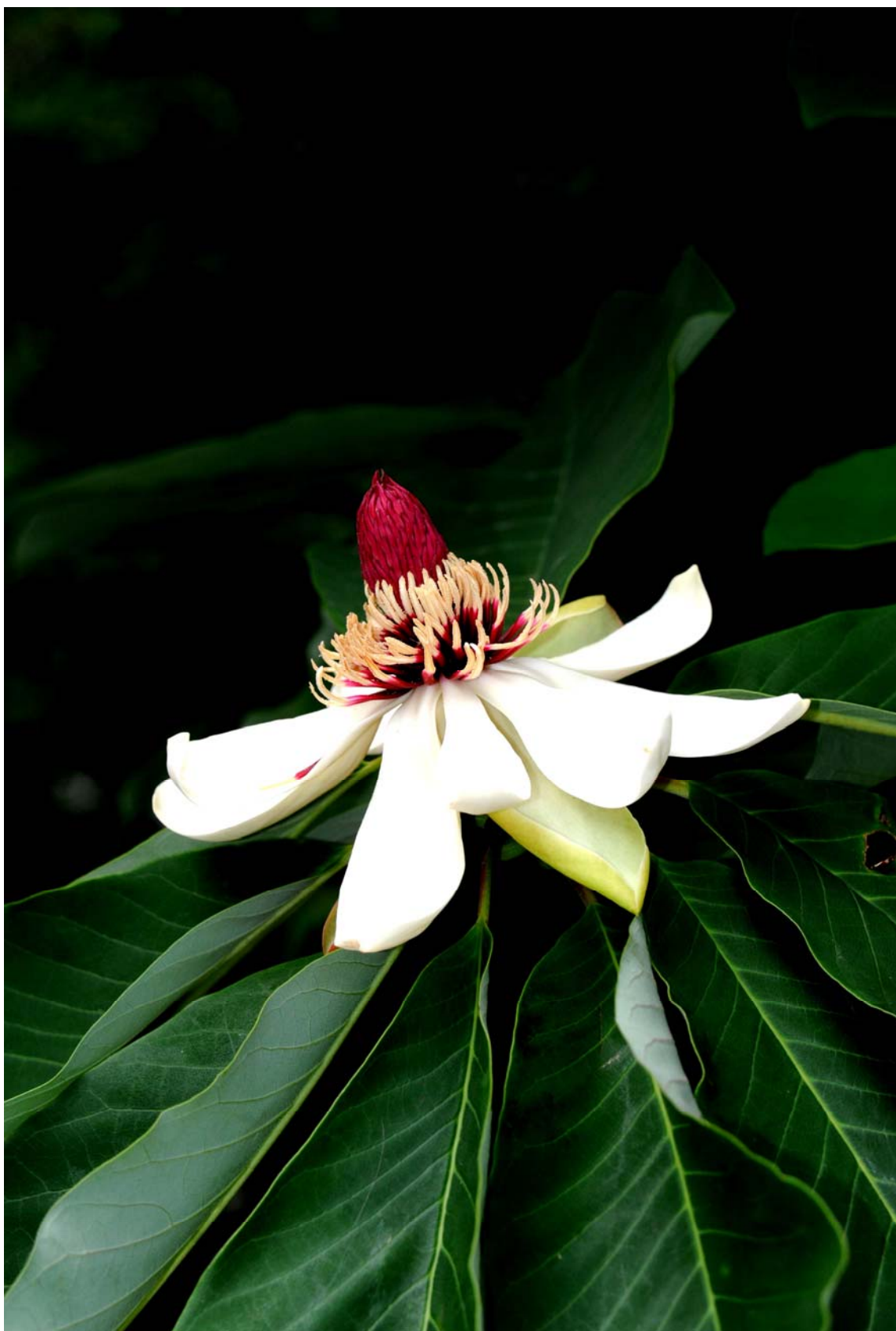
『朴葉味噌』は岐阜県の郷土料理で、自家製の味噌にネギ、シイタケ、ショウガ、などを刻んで入れて、これを朴の葉で巻いて囲炉裏の火で焼いて食べるもので、かつては飛騨地方の家庭料理だった。一方、朴歯は差し歯下駄の一種で、山桐の台で作った下駄の歯を朴で作り、歯の差し替えができるようになっていた。バンカラ学生が早稲田や本郷界限をこの下駄にマントをつけて闊歩し、これは明治時代の一つの風物でもあった。



ホオの花は大きな木の高いところに咲くので、近くでは見るチャンスはめったにない。写真は橋の上から撮影したものである。学名は『*Magnolia obovata*』（長野県白馬村）。



新宿御苑には大きく枝を広げ、たわわにしまった大枝があり、この写真を撮ることができた。



神代植物公園内にも比較的低いところで花を咲かせてくれるホオノキがある。



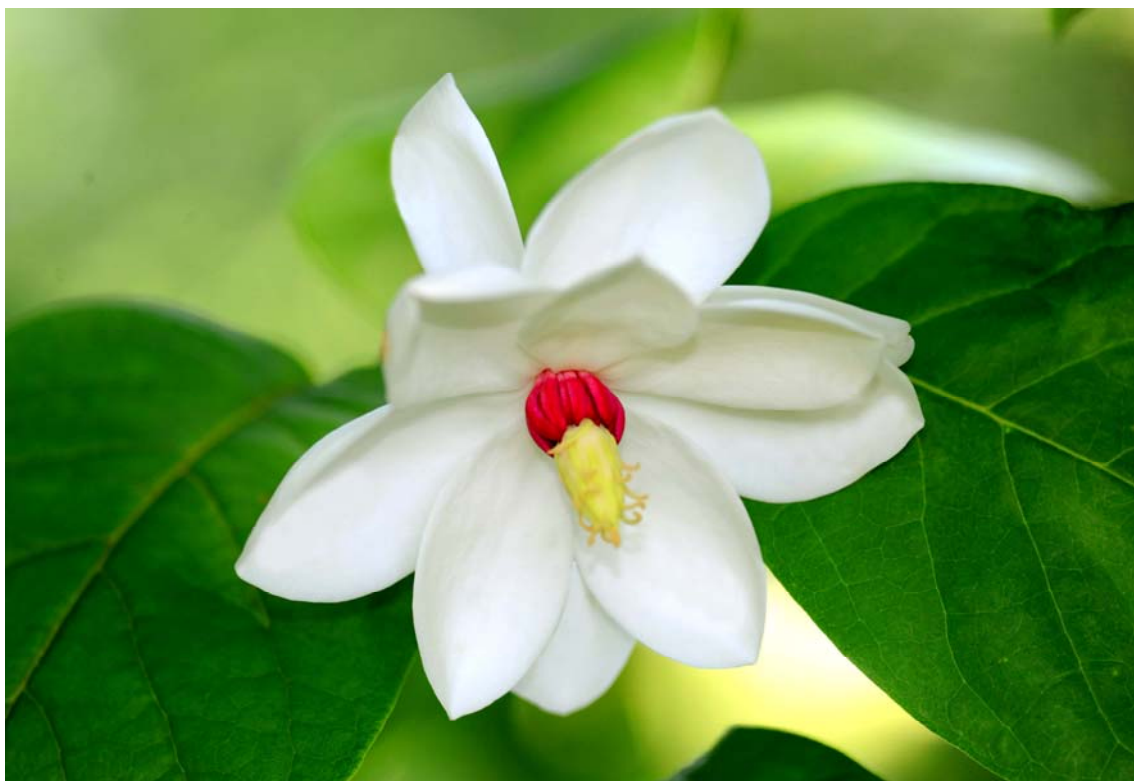
ホオの木の果実。新宿御苑ではこれが熟してしばしば地面に落ちている(埼玉県鳩ヶ谷市)。



ホオの木の果実は熟してくるとこんな色に変わって、やがて弾ける(さいたま市緑区)。



新宿御苑のホウの木の古木。山で育つ木はスリムに空に向かって伸びるが、ここでは日差しの多い横に向かって延びている。幹はかなり痛んでおり枝は折れそう(東京都新宿御苑)。



ホオの木の近縁種オオヤマレンゲ。学名は『*Magnolia sieboldii*』で、こちらの方は下を向いて咲く。マグノリア属は芳香を放つものが多い。本種も同様である(さいたま市緑区)。



受咲オオヤマレンゲはホオの木と同様に、上を向いて咲く(埼玉県川口市)。

[目次に戻る](#)