

## 16) マコモ=真菰

マコモはイネ科の多年草で、日本各地の川べりや湖沼に群生する。アシやガマなどととも水辺で混生することも多く、きわめて普通に見られる。地下茎は太く泥土中を横に這い、高さは1~2mに達し、葉は線形で細長く30cm~1mになる。夏から秋にかけて茎頂に円錐形の大きな花穂を出して密に分枝し、無数の小穂を着ける。この穂の上部には淡黄緑色の雌花穂、下部には披針形で赤紫色の雄花穂がつき、雌花穂には長い芒(ノギ)がある。芒とはイネ科の実の外側の先端にあるかたい毛のことで、動物の毛や衣服に着いたり、風に乗って種子を遠くへ拡散させる働きがある。和名の由来はマカマ(真蒲)の意味とも、またマコモ(馬薦)の意味ともいわれている。別称としてカツミ、ハナカツミ、コモ、マコモグサなどの他、東北地方ではカツキなどとも呼んでいる。学名は『*Zizania latifolia*』で、属名は「zizanion」に由来し、これは麦畑に生える雑草のギリシャ名で、種小辞は広葉のという意味である。またイギリスでは「Manchurian wildrice」(満洲の米)で、中国では「菰」である。

マコモは『米』以前の大事な穀物だったようで、千葉県船橋市の『高根木戸貝塚』や、『海老ヶ作(比ガツリ)貝塚』などの遺跡からその種子が見つかっている。江戸時代頃までは食料として用いられていたようで、1872年(明治5年)に発行された『殖産略説』には「菰米(コマイ)飯の炊き方」や「菰米団子製法」などが散見できる。中国ではマコモの種子は『菰米』と称し、春秋時代の『周礼』(シュライ)には『供御(キョウゴ)五飯』の一つとして記載されている。6世紀の『齊民要術』になると、菰飯の作り方やコモヅノのことが記されている。マコモはイネ科によく見られる『黒穂病』にかかることもしばしばで、この菌に侵されると幼苗は茎が太って軟化する。これをコモヅノとかマコモタケと呼び食用にされたが、明代には野菜として栽培が広がり、現在も料理用に珍重され、缶詰や冷凍食品に加工して保存する。またコモヅノから出る黒紛は油に溶いて眉墨としたり、セピア絵の具の代用にもなった。マコモの子実は彫胡(チョウコ)とも呼ばれたが、唐代の杜甫はこれを詩に詠い、『万葉集』にも22首が詠まれている。しかし菰刈りなどの景物として詠まれるより、多分に修辭的に用いられている。

大分県宇佐市の宇佐八幡宮の北東には『御澄池(三角池)』があり、この池の中にはマコモが群生している。もともこの神社は第15代『応神天皇』を祭っており、天皇がお生まれになったといわれている福岡県宇美町の宇美八幡宮とも近く、天皇との所縁が深い。この地は宇佐八幡宮発祥の地ともいわれ、『元明天皇』の養老4年以来、身を清めた神官がこの池のマコモで『菰枕』(コモマクラ)を作り、『応神天皇』の御霊代(ミタマシロ)として奉納した。マコモの葉は筵(ムシロ)や莫蓆(ゴザ)を編む材料にされ、雪国では菰靴(コモグツ)が作られ、乾燥させて家畜の飼料などにも用いられた。さらに根と果実は心臓病や利尿に効果があるとされている。このため特に古代社会では有用植物として大切にされ、今日にその余韻を伝えている。



マコモの花穂。マコモもアシと同様に由緒ある植物である(埼玉県羽生市水郷公園)。マコモの根は『白鳥』の大好物である。白鳥はマコモの根を泥の中に顔全体を突っ込んで掘り出して食べる。マコモのあるところで白鳥が逆立ちしていたら、食事中ということである。





マコモの下部の赤い雄花穂と、上部の黄白色の雌花穂(埼玉県羽生市水郷公園)。





やや高山帯に多い近縁のヌマガヤ? 学名は『*Moliniopsis japonica*』(長野県上川村)。 [目次に戻る](#)