

3) クルミ＝胡桃

クルミはクルミ科クルミ属植物の総称で、高さは10mに達する落葉高木である。葉は互生し奇数羽状複葉、花は新芽の伸びるときに開花し、雌雄同株である。雄花は尾状花序となり、雌花序は新枝の先に直立して数個の花をつける。この仲間は北半球の温帯地方に8属約60種類が分布し、日本にはオニグルミ、サワグルミ、ヒメグルミ、ノグルミが自生する。また単にクルミというとオニグルミを指すことが多い。栽培種にはこのほかにペルシャグルミ、テウチグルミなどがあり、長野県には両種の交雑種であるシナノグルミが多い。和名の由来は中国の呉の国から伝えられたことから、クレミ(呉実)が転じたものとする説、殻が堅いところから、コルミ(凝実)が転じたとする説などがある。学名は『*Juglans*』で、「jovis＝ジュピターの」という語と「glans＝果実の」という語の合成語で、古代ギリシャ・ローマではクルミやクリなど堅果をつける木が、ジュピターに捧げられたことに由来する。イギリスでは『walnut』、中国では『胡桃』(コトウ)である。胡桃の起源は4世紀ごろに西方から中国へ渡来したために、胡の桃という意味で胡桃といわれたが、胡はエビスのことで、中国では北方または西方の異民族のことを、また広く外国のことを意味していた。クルミの堅果は桃の種子に似ているために胡桃と名付けられたのだろう。

胡桃の実は古くから食用とされ、『延喜式』には呉桃子(ゴトウシ)としてその名が見える。しかし『万葉集』や『記・紀』にはいずれも見ることにはできない。また再三取り上げてきた文章ではあるが、『枕草子』には「見るにことなることなき物の文字にかきてことごとしきもの」(147段)には以下のように記されている。

見るにことなることなき物の文字にかきてことごとしきもの。覆盆子(イゴ)。鴨頭草(ツクサ)。水茨(ミスヅギ)。蜘蛛。胡桃。文章博士(モンジヤウハセ)。得業(トクゴウ)の生(シヨウ)。皇太后宮権太夫。楊梅(ヤマモモ)。

とあり、見た目には平凡であるが、漢字で書くと仰山な物の一つとしてあげている。「得業の生」とは、大学寮の学生で試験に及第した者をいう。

また胡桃は栗と同様に神の木と考えられていた。このため小正月の若木として迎え、他の年中行事でも飾りにする地方も多く、正月15日の小豆粥(アズキガユ)の粥かき棒や、粥の箸などにも胡桃の枝を用いている。胡桃の木は成長が早く、細工もし易いことから、古くからヌルデ(06-02-04参照)とともに便利な木として、生活のすみずみで利用されていたのである。岩手県の遠野地方では、小正月の年占(トシウラ)には胡桃の実を月の数だけ並べて、その焼け具合で各月の天候を占った。一方、北海道のアイヌは、胡桃の樹皮の毒性を利用して『毒流し漁』を行っていた。アイヌ人の間に伝わるカムイユーカーラ(神謡)には、川の上流に胡桃の木で梁(ヤナ)を作ったので、サケが川を遡らなくなったという話や、胡桃で作った弓矢で川上を射ると、サケが川を遡らなくなるという話、さらには大空を射ると胡桃の風が吹いて、鹿の群れを巻き

上げたという話などが伝わっている。また北海道の東北部には、熊祭の時に魔神を追い払うために胡桃の実を蒔くところもあり、胡桃の毒は時と場合に応じて、さまざまに使い分けられていた。こうした風習は古くはあちこちで行なわれていたようで、岩手県九戸郡でも胡桃の樹皮を用いた毒流し漁が行なわれていた。大同2年(807年)に成立した『古語拾遺』(コゴシュウイ)の「嘉祿本訓」(カロクホンクン)には、以下のよう

に記されている。

蕙子(ツタマ=ハトムギのこと)、蜀椒(キハカミ)、呉桃(クルミ)の葉、および塩を以てその畔(カ)に班置(マ)け。

この意味するところは、稲の苗の害虫除けにはジュズダマ、サンショウ、クルミの葉、それと塩を撒いておくと良いと教えており、胡桃の木の毒性を害虫除けに用いていたことを知ることができる。また蛇神、狼神などの特定の神に捧げる幣(ヌサ=01-04-08 コブシの項参照)を、胡桃の木で作る地方もある。

しかしこのような胡桃の話は日本だけのものではない。胡桃の実には古代ギリシャ・ローマ時代から豊饒のシンボルとされ、結婚式ではこの実を煮て食べたという。またヨーロッパでもこの木は、樅の木などとともに神聖な木であった。特にドイツではイースターの前夜祭の火で焼いた胡桃の枝を、家にかけておくと雷除けになるとされ、リトアニアの創世神話では、胡桃の実の皮によって、神が起こした大洪水から救われたという話がある。中世のヨーロッパでは、皺の多い果皮は人間の脳に似ているところから、すり潰した胡桃の実に草を混ぜて精神病の薬にしたという。

食品としての胡桃の実には、脂質が70%近くも含まれている。このために100g中の熱量も大きく673キロカロリーにも及ぶ。従って植物性の脂肪の少なかった古代では重要な食物であった。子葉を包む薄皮は熱湯につけると簡単に剥け、和風料理などではすり潰して和え物にしたり、味噌と混ぜて胡桃味噌にした。葛粉と混ぜて胡桃豆腐にすることもあったが、江戸時代には「胡桃餅」、「柚餅子」(ユベシ)などの和菓子にも盛んに利用された。ヨーロッパでもケーキなどの飾りとして用いる他、パンの中に混ぜたり、バターやチーズの中に練り合わせたりしている。中華料理にも胡桃は用いられており、現在でも貴重なナッツの一つになっている。

胡桃の材は堅く家具やピアノなどに用いられているが、この葉を食べて成長する蝶がいる。『オナガシジミ』といわれている種で、北海道から東北地方にかけては平地にも多く、関東、中部では低山地に、近畿以西では高山地帯に局地的に分布する。翅表はほとんど黒一色に近いが、裏面は灰白色で大きな胡麻点と赤い斑がある。ゼフィルスではないが1対の尾状突起があり、これが長めであるためにオナガの名前がついた。胡桃の周辺に多く、余り活発に飛翔することはない。ゼフィルスを追いかけて山に入る前、人里近い胡桃の木でしばしば見られる。このためその日の釣果の予兆とも思われ、蝶の愛好家にとっては結構思い出多い蝶なのである。



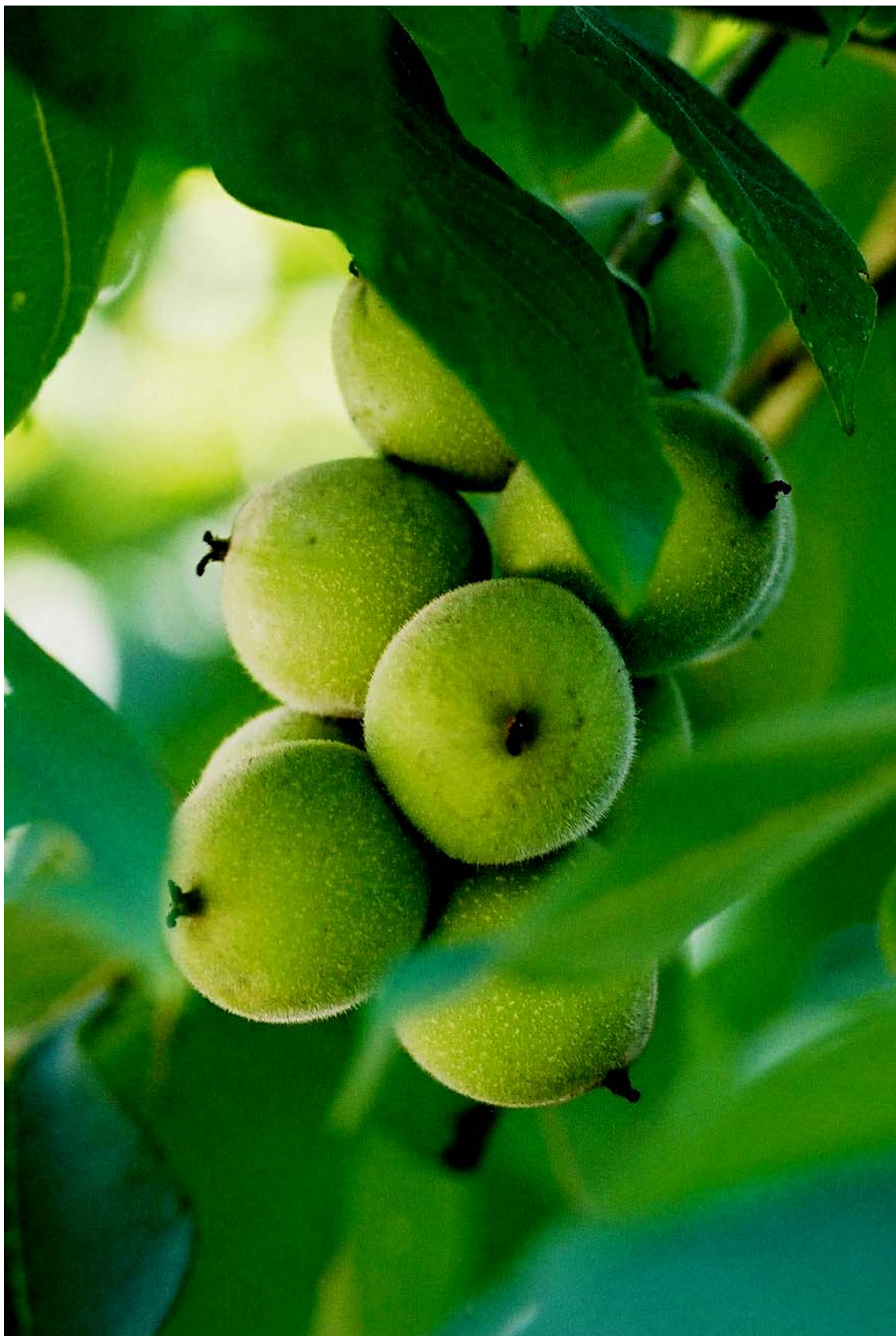
クルミの雄花穂(埼玉県児玉郡神川村)。



クルミの雌花穂、すでに子房が膨らんでいる(埼玉県児玉郡神川村)。



クルミの若い果実(長野県佐久市)。



熟してきたクルミの果実(東京都文京区小石川植物園)。



クルミの葉を食べて成長するオナガシジミ(山梨県北杜市)。

[目次に戻る](#)