

# ホオノキ

## 四季の観察ポイント

**春** 薄紅色の托葉はすぐに落ちる

**夏** 花は大きく目立つが蜜はないバナナのような強い香り

**秋** ←熟しつつある果実 袋果が集まっている

完全に熟すと重みで垂れ下がる

赤い仮種皮と種子

球果を腐朽するホソツクシタケ

**冬**

筆のように大きな冬芽 芽鱗は2枚

枝を一周する托葉跡がある

樹皮は灰褐色 平滑で白い皮目が多い

ホオノキは山地の肥沃な場所を好む木です。日本の広葉樹の中で最も大きな葉をつけ、その葉で食材を包んだりことから「包(ホウ)」＝「ホオノキとされたようです。大型の花に蜜はなく、強い香りで虫を呼んで受粉させます。花は3日間ほど咲き、前半は雌しべを、後半は雄しべを張り出して、自花受粉を防ぎます。葉や根から他の植物を芽生えさせない物質を出します(アレロパシー)。

モクレン科  
モクレン属  
樹高  
20～30m

## リン子。絵日記

ホオノキ

うわー 葉にお寿司が包まれている！ おいしいぞう？

朴葉寿司だよ。 酢飯に 魚や山菜を 具としてつけて

ホオノキの葉で 包んだ料理さ。

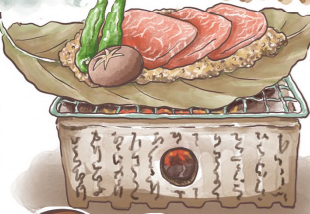
ホオノキの葉には殺菌効果があるから、昔から色々な食材を包むのに使われてきたのさ。

こんなに大きいと 包みやすいもんね。

山・畑作業の お弁当に最適



ほおば や 朴葉焼き



ほおばずし 朴葉寿司

中部・近畿地方(岐阜・長野・奈良など)に伝わる郷土料理

北海道版の 百人一首 「板かるた」の 取り札には ホオノキの材が使われているよ。

不思議な 文字！ 変体仮名さ。

ホオノキの板も 緑っぽい不思議な色だね。

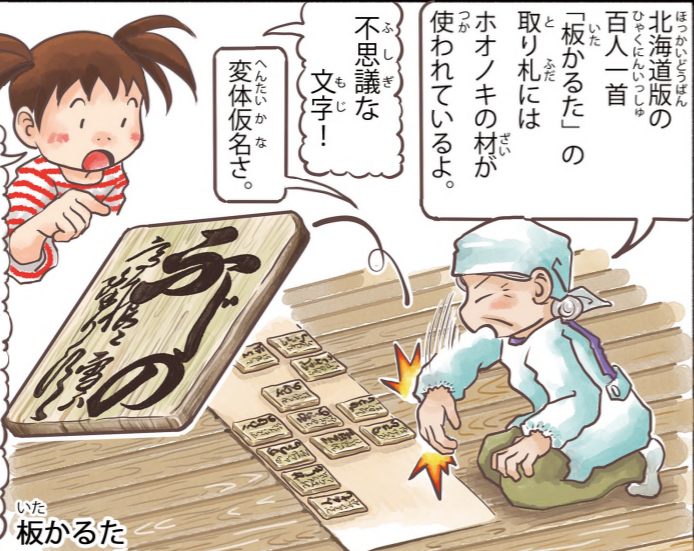
あと、ホオノキの実はお茶にもなるんだ。

① 実(果実)を水できれいに洗う

大きな実なら 1個で10L 分のお茶が できるよ。



おいしい



いた 板かるた

上の句ではなく、下の句を読みあげて、くずし字で書かれた木札を取り合う。別名「下の句かるた」

## ホオノキとくわいとのつながり

ホオノキの材は日本では珍しい緑がかった色をしています。ほど良い硬さで、緻密(散孔材)。暴れや割れが少ないことから細工材として重宝され、日本刀の鞘、版木、箱、椀などに使用されます。

北海道版の百人一首「板かるた」の取り札はホオノキの材で作られています。

大きな葉は朴葉味噌や朴葉寿司など、食材を包むのに使用され、樹皮は健胃や利尿、下痢止めの薬になります。

## アイヌ民族とホオノキ

ホオノキは冬芽が大きく尖っていることからアイヌ語で「プシニ(突き出た木)」と呼ばれたとの説があります。

加工しやすいので、弓の矢を入れる矢筒など細工物を作るのに利用しました。

また種子や果実を煎じて、リウマチや神経痛、風邪薬にしたそうです。

←ホオノキの矢筒

