

9月の季語 鶏頭

鶏頭や並べて物の干してあり 千代尼



植物にも流行り廃れというのがあって、流行の植物はよく目にするが、廃れたとなると、庭からも苗屋からも姿を消してしまう。そんな「廃れ」の類に入ってしまった「ケイトウ」。ハラハラ散るといことがなく、咲きながら大きくなっていくので、花の時期が相当長い。つまり、見るチャンスは多いはずなのに、目にするのが減ってしまった。

そうそう、ケイトウだけでなく、カンナやダリアなども減った。以前は学校の花壇やおうちの庭先などでよく見たのに、と咲いていた景色を思い出すと、どうやら「スタイルのある庭」や「エッジの効いた建築」とは無縁の、もっとのんびりした場所に咲いていた、と気づかされる。

広島工業大学のサイトに「学園草花シリーズ」というコーナーがある。花好きの中野武登先生(環境学部地球環境学科教授)が、学内に咲く花をテーマに書かれている写真エッセイで、とっても楽しい。ここに、ケイトウも取り上げられている。

http://www.it-hiroshima.ac.jp/12serials/05kusabana_data/2003_10.html

サイトに書かれていることを紹介すると、<ケイトウの花は古くから日本人の心を魅惑したようで、万葉集にも何首が残されている。万葉表記として、韓藍(からあみ)、辛藍(からあみ)がある> また、<ケイトウは原産地インドから中国、朝鮮半島を經由して天平時代に伝わったとされている。最初は、実用植物として染色用と摺染(すりぞめ)の原料、食用、薬用に利用されていたよう>とある。

万葉集に歌が残っているとは意外なことだったが、インド原産といわれると、お寺と縁があったのかと思うし、ああ、ケイトウはエキゾチックな花なのだ、と新鮮な思いがした。



ケイトウを触ると、もっさりとして温かい。だから、「鶏頭」と書く、とは知らなかった子どもの頃は、ケイトー「毛糸」と思っていた。

毒

湿度が高い梅雨時や真夏に多発すると思いがちな食中毒だが、どっこい、秋に涼しくなって油断しがちなころにも食中毒が起こりやすいという。

食中毒は原因物質別に、微生物性食中毒、化学性食中毒、自然毒食中毒の3種類に分類されることが多いようで、例えばカビが生えた事故米で食中毒になれば微生物性食中毒、農薬で汚染された事故米で食中毒になれば化学性食中毒、フグやキノコで食中毒になれば自然毒食中毒ということになる。

有難くないことだが、最近、話題になっているの食中毒だけでなく、意外な形で も起こっている。

庭にある有毒植物

水仙、福寿草、彼岸花、スズラン、チョウセンアサガオ、オシロイバナ、ジキタリス、トリカブト、アジサイ、グロリオサ、カロライナジャスミンは、ごく普通に植えられている植物だが、有毒な植物でもある。

海外の事例で、スズランを挿していたコップの水を飲んだ子供が死亡したという例もあったから、有毒植物はよく覚えて、注意しないといけない。

ところが、こういう身近な有毒植物による誤食事故は増えていて、昨春には、自宅でニラとスイセン(水仙)を間違えて採取し、炒め物と味噌汁にして食べた家族3人が食中毒になった、という新潟での例がある。

近年、自宅付近で生育していた植物による食中毒が、日本各地で起きていて、それは「自宅菜園ブーム」と関連があるらしい。自宅で野菜を作る人といえば、ある程度は、植物に対する知識もあり、それを調理して食べるというのだから、調理の知識もあるはずなのだが...



この9月に奈良県で起きた毒キノコ(ツキヨタケ)の事故では、51~70歳の男女7人が寄せ鍋にして食べた、ことが報告されている。

高齢者はうる覚えで判断するから危ない、しかし、若年層は調理にチャレンジなんてしないから安全です、といったらブラックユーモアになる!?

しかし、高齢者は食べ物に対する知識も経験も豊富なはず。なのに、誤食事故が起きるといことは、多くの日本人が加工品を食べることに慣れ、食の安全を自らの責任だと自覚することを忘れがちになっているためかと考えた。