



ちょっとそこまで ～お散歩日和 (植物編)～



トチノキとホウノキ



♪オー・シャンゼリゼ オー・シャンゼリゼ
いつも何かすてきなことが あなたを待つよシャンゼリゼ

1970年代にヒットした曲です。個人的には、フランス人形のように愛らしいダニエル・ビダルの歌声がすぐに思い浮かびます。

このシャンゼリゼ通りに欠かせないのがマロニエの街路樹です。しかし、写真を見ると、剪定の仕方が日本と全く異なり、自然な姿とは程遠い幾何学的なもので、あまり風情を感じません。



しかし、イメージとは恐ろしいもので、エレガントで上品なパリの印象を仮借したいとの思いから、あちこちでマロニエを街路樹に植えているところが増えてきました。その最たるものが銀座のマロニエ通りであり、東京フォーラム周辺でしょう。とは言え、ここに植えられているのは、マロニエ、つまり、西洋トチノキではなく、ベニバナトチノキというのは、少々「看板に偽りあり」の感がします。



当団地でも10～11号棟にかけてトチノキが植樹されていますが、その設計コンセプトは、恐らく南欧風の佇まいを演出する意図があったものと思われます。実際、創立当初の理事会で、ホンダからCM撮影の打診があったと報告されたことを記憶しています。今もそうですが、結構垢ぬけた、見映えのする景観です。

「オー・シャンゼリゼ」の話題を出したついでに申し上げますと、この曲はもともとロンドンの「ウォータールー（ワーテルロー）通り」を歌ったものだったというのは愉快的逸話です。しかも、原曲を聞くと、フレンチポップスとは違い、どこかビートルズの某曲を彷彿とさせ、これもまた面白いです。

ところで、皆さんは「朴葉（ほおば）焼き」を食べられたことがありますか。岐阜県飛騨地方に伝わる郷土料理で、肉や野菜、キノコを自家製の味噌に絡め、朴の葉に乗せて焼いたものです。その香ばしさが何とも食欲をそそります。老舗旅館か高級料亭にでも行かなければ食べられないような高級料理になってしまいましたが、もともとは、食材も凍ってしまうほど寒い冬の時期に、味噌や漬物を温める目的で囲炉裏に朴葉を敷いて、焼いたのが始まりです。質素な、庶民の味だったのです。

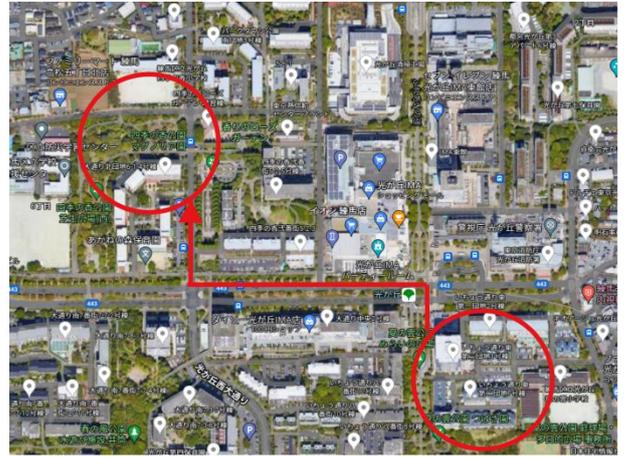


とは言え、ここ東京では滅多に食べられませんから、目の前に供されると特別感が半端ないことになります。でも、もしもそれが手軽に入手できるようになったらどうお思いになりますか。魅力的ではありませんか。

そのホウノキが植栽されているのは、四季の香公園マグノリア園です。場所は、ローズガーデンの、

通りを挟んで西隣りになります。右の航空写真は、当団地からの経路を示しています。これから落葉シーズンです。散歩がてら是非一度訪問してみてください。

そのハウノキですが、一見すると、トチノキととてもよく似ているので、ここに紹介しました。ハウノキは、マグノリア、つまり、モクレンの仲間なのに対して、トチノキはムクロジの仲間なので、全く植生は異なっています。が、慣れた人でないと見分けが付きにくいと思います。もちろん花が咲けば一目瞭然とはいえ、年中咲いているわけではないので、ポイントを知っておいて損はないでしょう。



見分けにくい原因は葉の付き方にあります。確かに、ハウノキは1枚1枚の葉が輪状に付いていて、トチノキは複葉という明確な違いがありますが、ちょっと目には判別できません。しかし、葉の縁が全然違います。トチノキには鋸歯がありますが、ハウノキにはないからです。これが一番簡単です。



ハウノキ



トチノキ

花と実も紹介しておきます。これを見れば、間違いようはありません。



ハウノキ



トチノキ

ここで、あれ?と思われた方がいらっしゃると思うので触れますが、トチノキの実はクリにそっくりです。クリのことをフランス語でマロンと言いますが、マロンとはマロニエが語源になっています。そうです、もともとマロン・グラッセは、このトチノキの実を使っていたのです。



今回は、10号棟前のトチノキが枯れたことで関心が集まっているこの機会にと思ってトチノキと、それに似たハウノキを取り上げました。じつは、もう既に以前「花便り」で、トチノキについては紹介しています。もしよろしかったら、そちらも併せてご参照いただければ幸いです。

https://ichou-douri.com/WordPress/wp-content/uploads/icho-tsushin/plant/pl_tochi.html