

「四季・植物」 15 通草

学名 *Akebia quinata* Decne.

アケビ科の落葉藤本

名前の由来については様々な説があり、はっきりしない。

郷土資料から見た「^{あけび}通草」のあれこれ

通草は春には若芽をゆでて食用にするが、秋になる紫色の果実は果肉だけでなく果皮も食用となる。

通草の果実は熟すと縦に裂け、白い果肉が見えるようになる。アケビの名は、その大きく開いた実の様子「開け実」から転化したという説もある。

白い果肉は甘く、黒い小さな種子がたくさんつまっている。新潟では肉厚の果皮に挽肉などのつめものをして、油で揚げたり焼いたりして食べる。苦味が食欲をそそる秋の味覚の一つである。

漢方では、つる性の茎を輪切りにし乾燥させたものを木通^{もくつう}と呼び、利尿・消炎などに用いる。柏崎の民間療法では「種子の皮を干し、煎じて飲むと利尿によく、淋病に効く」（「柏崎市史資料集 民俗篇」）とされている。

参考資料

「図説 樹と花の大辞典」	植物文化研究会・雅麗編	1996	「新潟の山菜料理」	桜井薫著	1989
「日本大百科全書」	小学館発行	1994	「原色牧野和漢薬草大図鑑」	北隆館発行	1988
「柏崎市史資料集 民俗篇」	柏崎市史編さん委員会編	1986	「草木花歳時記 秋」	朝日新聞社発行	1998