

「今月の1枚」



アジサイ(アジサイ科アジサイ属) *Hydrangea macrophylla*

梅雨の風景の代名詞とも言えるアジサイです。一般的に最も多く植栽されている、球状をしたアジサイ(写真)はセイヨウアジサイ (*Hydrangea macrophylla* f. *hortensia*) で、日本原産の[ガクアジサイ \(*Hydrangea macrophylla* f. *normalis*\)](#) を園芸品種として改良したものと考えられています(写真左上にガクアジサイも見えます)。この写真もどなたかが植栽したアジサイであると思われます。

アジサイの花の色が移ろいやすいのは、萼(がく;花びらのように見えるのは萼が変化したものです)に含まれる色素の一種であるアントシアニン類やその他のポリフェノール類が、土壌の pH・アルミニウムをはじめとする土壌中の金属イオンによって影響を受けるのと、花の生育状態によっても色素物質の構造が変化していくためと考えられています。

先頃、食材に添えられていたアジサイの葉を食べてしまい、食中毒を起こしてしまった事件が続けて報道されました。アジサイの葉には prunasin をはじめとする「青酸配糖体」という物質が含まれています。青酸配糖体はそれ自身では毒性を持ちませんが、昆虫や動物(人間)に食べられると、消化酵素で青酸配糖体が分解されて極めて

毒性の高い青酸を体内で発生します。青酸は植物にとっても毒であり、無毒である青酸配糖体の形で葉に蓄えておくのは、アジサイにとっても重要なことなのです。

「アジサイの葉の上のカタツムリ」の絵は、梅雨の時期を表す代表的な風景に見えますが、カタツムリ類にとっても青酸は毒なので、カタツムリ類がアジサイの葉を摂食することはありません。上記の食中毒も、料理人がアジサイの葉が有毒だとは知らずに出してしまったようです。

写真・文： 松本剛史 2008年6月24日 高知県香美市にて撮影
(No.173 2008.7.10 掲載)