



山形市

# 野草園だより

35号

野草園だより●5

主な催し  
8月▶11月

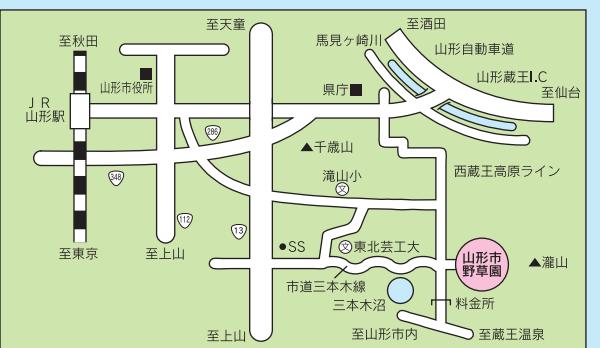
- 自然工作コーナー 夏休み期間中
  - 親子草花遊び 8月10日(日)
  - 木工工作教室 8月17日(日)
  - ボタニカルアート作品展  
9月7日(日) ▶ 21日(日)
  - 四季観察会 9月21日(日)
  - 星空を見る会 9月27日(土)
  - ミニSL運行  
10月4日(土) ▶ 5日(日)
  - 野草園秋祭り 10月5日(日)
  - きのこ写真展  
10月15日(水) ▶ 29日(水)
  - 四季観察会 10月19日(日)
  - 紅葉観賞ときのこ鍋  
10月19日(日)
  - 写真コンテスト入賞作品展  
11月1日(土) ▶ 24日(月)

## ●開園時間等

- ・開園時間  
4月～5月 9:00～16:30  
6月～8月 9:00～18:00  
9月～11月 9:00～16:30
  - ・休園日／毎週月曜日  
ただし、月曜日が祝日・  
休日の場合はその翌日
  - ・冬期間休園／12月～3月
  - ・入園料  
大人／300円  
高校生／150円  
小中学生／100円  
(ただし、土曜日は)  
(小・中学生無料)
  - 団体割引(20人以上の場合)  
大人／240円  
高校生／120円  
小中学生／80円

## ●交通案内

- ・JR山形駅より山形交通路線バス西蔵王・野草園行き終点下車
  - ・山形自動車道蔵王I.Cより西蔵王高原ラインを蔵王温泉方面へ15分
  - ・滝山小、芸工大方面より岩波経由又は、ウェルサンピア方面より市道三本木線経由で自家用車15分



A close-up photograph of several tall, slender plants, likely fireweed or willowherb, growing in a field. The plants have long, thin stems with clusters of small, purple, bell-shaped flowers at the top. The leaves are lanceolate and green. The background is a clear, bright blue sky.



シンボルマーク  
原画 阿部功雲氏

## ヤナギラン (アカバナ科)

開花6月下旬～7月下旬

夏に咲く花は、春に咲く花より大きいようです。太陽の光をいっぱい受けるからでしょうか。その中でも、ヤナギランは、大きくて美しい花です。名前の由来は、葉の形がヤナギの葉に似ていることと、花が鮮やかなピンク色をしていて、ランの花のように美しいからといわれています。葉の裏側が白っぽい緑色をしていて、ピンク色の花とあいまって、全体に洗練された美しさを感じることができます。夏の草原を彩るのにふさわしい花です。

# 野草園だより

35号／平成20年7月発行  
〒990-2406 山形市大字神尾832番地の3  
TEL 023(634)4120・FAX 023(634)4121

◀野草園のホームページ▶  
<http://www.yasouen.jp>

# ガイドウォーキングで夏に咲く

# 花々を楽しんでみませんか？



**トモエンウ** オトギリソウ科  
名のように花が巴(ともえ)の形になっています。オトギリソウの中では、ずばぬけて大きくて一日花です。



**ハクサンフウロ** フウロソウ科  
ゲンノショウコの仲間で花は大きくて美しく、山のお花畠ではよく目立ちます。



**ヤブカンゾウ** ユリ科  
内側にたくさんある花びらは雄しべが弁化して八重咲きになったものです。

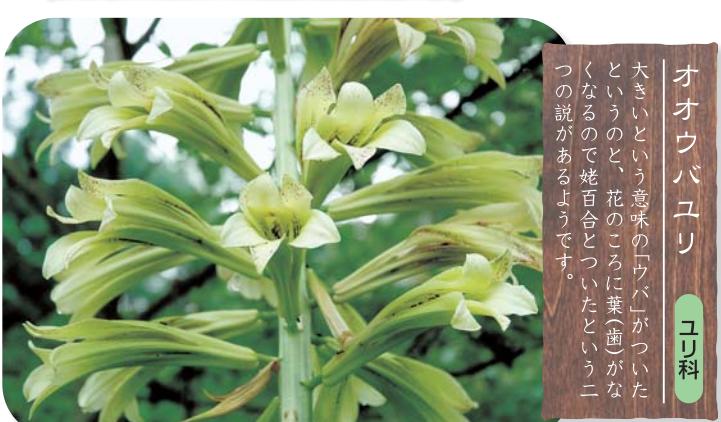


**カライトンウ** バラ科  
名は、唐(から)から渡来した系(いこ)になぞらえたことに由ります。雄しべが花の外に長く立ちよく目立つます。

**マツムシンウ** マツムシンソウ科  
名は、松虫が鳴くころ花を咲かせるためです。



**ハングショウ** ドクダミ科  
花の咲く夏には、下半分が白くなるのが特長です。



**オオウバユリ** ユリ科  
大きいという意味の「ウバ」がついたというのと、花のころに葉(歯)がなくなるので老百合どいたといふ二つの説があるようです。



**ヒメヒゴタイ** キク科  
日当たりのよい野原に生える多年草です。山形では坊平で見ることができます。



**レンゲショウマ** キンポウゲ科  
花の形がハスに似ているので蓮華(れんげ)とつき、サラシナショウマに葉が似ているからこの名がつきました。



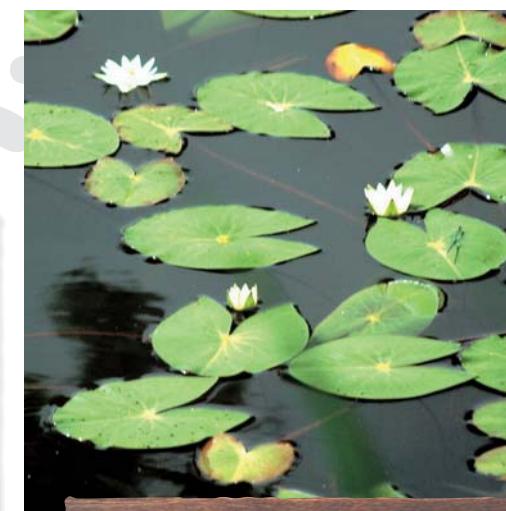
**フシグロセンノウ** ナデシコ科  
センノウ(仙翁)は同じ仲間の観賞用植物で、フシグロは、茎の節が黒いからです。



**ツリフネソウ** ツリフネソウ科  
ホウセンカの仲間です。名は、花の咲く姿が舟にみたてつけられたものです。



**クルマユリ** ユリ科  
茎の中ほどに葉が車の形につくのでこの名があります。



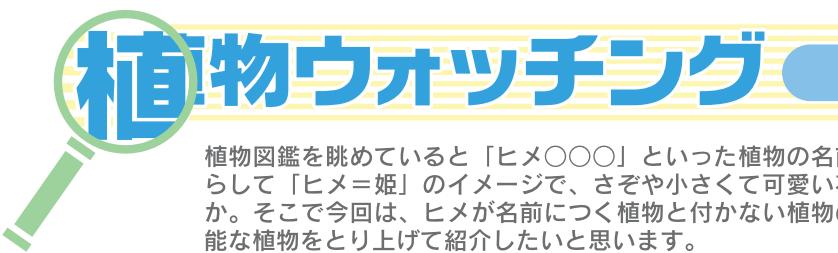
**ヒツジグサ** スイレン科  
名は、未の刻(午後2時)に花が満開になるところからつけられたものです。

**Q1** ガイドウォーキングとは何ですか？  
**A1** 野草園で現在咲いている植物について、専門スタッフが、来園者の皆様に説明しながら園内を案内することです。

**Q2** 申し込みは必要ですか？  
**A2** 当日受付で、どなたでも参加できます。

**Q3** いつ行っているのですか？  
**A3** 毎月第2週と第4週の日曜日に行っていきます。午前10時と午後1時からの2回行っています。

**Q4** 有料ですか？  
**A4** 無料です。来園者の方ならどなたでも気軽に参加できます。



# 植物ウォッチング

## 野草の名前に注目

植物図鑑を眺めていると「ヒメ○○○」といった植物の名前を目にすることがあります。名前からして「ヒメ=姫」のイメージで、さぞや小さくて可愛い花なのだろうと想像してしまいませんか。そこで今回は、ヒメが名前につく植物と付かない植物の中から、野草園で見比べることが可能な植物をとり上げて紹介したいと思います。



▲ザゼンソウ



▼ヒメザゼンソウ

### ザゼンソウとヒメザゼンソウ

サトイモ科

どちらも湿潤な環境を好むサトイモ科の多年草です。根茎から伸ばす葉の大きさでは、ザゼンソウが約40cm、ヒメザゼンソウが約15cm。花のよつに見える仏焰苞の大きさでも、ザゼンソウが約30cm、ヒメザゼンソウは約5cmと大きな差がみられます。種子の成熟までの時間をみると、ザゼンソウは3ヶ月程で成熟しますが、ヒメザゼンソウでは約1年を要します。



▲オドリコソウ



▼ヒメオドリコソウ

### オドリコソウとヒメオドリコソウ

シソ科

これも、草丈・花の大きさから比較してみると、オドリコソウでは草丈30cm~50cm、花冠の長さ3cm~4cmであるのに対し、ヒメオドリコソウは草丈10cm~25cm、花冠の長さ約1cmとヒメオドリコソウが小さくなっています。外観的にはヒメオドリコソウの方が、上部に密に葉や花をつけます。歴史的にもオドリコソウは在来種、ヒメオドリコソウは帰化植物といった違いがあります。



▼ヒメヒゴタイ



▲ヒゴタイ

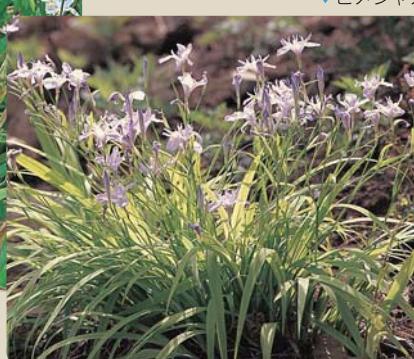
### ヒゴタイとヒメヒゴタイ

キク科

この2つの場合、草丈ではヒゴタイが約100cm内外であるのに対し、ヒメヒゴタイは約120cmと大小の逆転が見られます。球状となった花の集合体に関してはヒゴタイが直径約5cmに達するのに対し、ヒメヒゴタイでは約1cmと「ヒメ」の名にふさわしい大きさとなっています。あわせて、ヒメヒゴタイの場合、淡い紫色の附属片を持つ点などから「姫」のイメージを持たれたのかもしれません。



▼ヒメシャガ



▲シャガ

### シャガとヒメシャガ

アヤメ科

どちらも栽培が容易な多年生草本です。草丈は、シャガが約60cm、ヒメシャガでは約30cmと、ヒメシャガは半分程になっています。花の直径はどちらも約5cm程と大きな差がありません。そのかわり、1本の花茎につける花の数は、ヒメシャガでは2~3個程のに対し、シャガでは倍以上もつけることができます。シャガは3倍体のため種子を作れませんが、ヒメシャガは種子を作れるといった違いもあります。



エゾアジサイ



トビシマカンゾウ



メタカラコウ

## 夏を彩る植物



トモエソウ



アカバナシモツケソウ



タカネマツムシソウ



ヤナギラン

## 山形の山菜

フライ



山菜の中で最も知名度が高い植物といえば、10人中8人は「ワラビ」と答えるのではないかでしょうか。それくらい一般的な山菜のこのワラビ、興味本位でちょっと調べてみるとことにしてみましょう。

ワラビはコバノイシカグマ科ワラビ属の植物で、通常シダの仲間に分類されている植物です。酸性土壌

を好み、成長すると高さ1m位になりますが、冬には葉が枯れてしまい、ここ西藏王では5月頃に若芽を地面から突き出します。

シダの仲間ということで、薄暗い日陰の湿った場所に生育しているように連想されがちですが、実はいたって日当たりのよい明るい場所を好み、明るい性格の植物です。

私たちが普通に食用としているのは、まだ硬くなる前、展葉前の若葉(葉柄)ですが、その他にも根茎をくだけて中の澱粉(ワラビ粉)を取り出し、利用することもあります。

「シダの仲間の場合、形がどれも似ているので、見分けがつきにくい」と言う話をよく聞きますが、食べる時だけ解ればいい人は、八百屋さんに並んだ現物をじっくり観察しておぼえる事にしましょう。

ところで、万が一、ワラビをそのまま天ぷらとか、お味噌汁の具として使ってしまう方がいないように一言。ワラビにはブタキロサイドと呼ばれる有毒成分が含まれていますので灰汁(あく)抜きをする必要があります。簡単な方法として、鮮魚などが入っていた発泡スチロールの(ふた付)容器にワラビを入れ、適量の木灰(山形で言う「あく」)を入れた後、熱湯をワラビが浸るくらい注ぎ、密封して約一晩放置する方法で灰汁抜きができます。

皆さんも体を動かし、自然からの贈り物を楽しんでみませんか。