

「つばき」のこと…(1)出会いから

(株)復建技術コンサルタント 守屋 資郎

(1) 出会いから

この度、何回かに分けて、植物「つばき」のお話ををさせていただきます。

私の実家には、昔から大きなヤブつばきの木があって、春には、落ちた大きな花がらが木を囲んで土星の輪のようであったことは、小学生の頃から記憶していました。しかし、それ以上の「つばき」にさほどの興味は持っていなかったのですが、会社に就職して、昭和48年に新潟市に住んでいたときに、通勤の途中で毎日、つばきには似ているが、違うような木が鉢植えであったり、庭植えであったりしている無造作な庭をみていました。あるとき、本で検索していますと、どうも「雪つばき」のようでした。ある時、そこのご主人にたずねましたところ、たいへん、親切な「雪つばき」のお話をきくことが出来ました。ずーっと後で、その主人は新潟大学農学部の萩屋 薫博士で「雪つばき」の権威でいらっしゃることは新潟を離れてから知るわけです。

そんなことがあって、「つばき」に興味

を持ち始めるわけですが、もう一つ、新潟にいるときに、5月の休みの日だったでしょうか、市役所前で、苗木をいただいて育てている内に、一層、興味をそそることもなったと思います。その苗木は、いまでは樹高3.0m弱になって、毎年4月には綺麗な濃紅色の花をつけてくれています。

「つばき」は知らない人は皆無なくらい、ポピュラーな花木で、熱狂的なファンも多いと思います。この木の魅力は、たくさんあると思いますが、なんと云っても花が多様なことが大きいと思います。また、この木は温暖で湿度の高い日本の気候に適していて、古代から種子油を採ったりして生活に密着していたことにも愛着を感じるのかもしれない。

また、愛好家の間では、これらに加えて、次のように思われている方が多いようです。

「それは、花色と花型の多彩さ、多様さに、艶やかな葉のしっとりとした落ち着きと風格、樹形のまとまり、秋から春まで咲き続ける花期の長さ、殖やし易くて育て易い、

自然に樹形ができる、種や多種との交配で思わぬ新花が作出できる夢のある木である。」と。

それから、よく聞かれる話ですが、「つばき」と「さざんか」の違いはなんですかということですが、最近は園芸品種も多くなって、例外も多いのですが、一般的には「さざんか」は「つばき」よりも葉が小さく、雄しべは筒状の合着していないので、花ピラが分かれて落ちることが説明としては分かりやすいでしょう。「つばき」は花ごと「ボテッ」と落ちることから、武士の誓首にたとえられ、病気見舞いの花にはしれないといわれています。

(2) 「椿」という字

「つばき」は“艶葉木”から転じたといわれて、いかにも厚くつるつるした緑の葉のたいへん美しく、清らかな感じがでいると思います。

ところで、「つばき」は「椿」、「さざんか」は「山茶花」と書きますが、中国では「つばき」は「山茶」、「さざんか」は「茶梅」といって、中国での「椿」は「チャンチンの木」のことと、なにやら複雑なことになっています。

いずれにしても、われわれの「椿」は春

の木、ズバリで分かりやすいと思います。

ところで、「チャンチンの木」というのをご存知ですか。華道をなさる方は、花材として使用されるので、なじみがあるかも知れませんが、赤い新芽が美しく、たとえば、「たらの芽」を深紅に染めたかのようです。食用にもなります。

この木は中国原産で、30mを越す落葉の大高木です。漢名を「香椿」といい、中国音のシャンチュンがなまったものです。仙台でもありますが、東京の小石川植物園や新宿御苑には大木があります。木肌ではわからなくても、独特な糠のような香りがして、緑白色の花が地面一杯に散っているのを見分けられます。また、この木は中国では有用材で中国マホガニーともよばれています。

日本へは室町時代に入ったといわれています。この木について、貝原益軒は「大和本草」という著書で、「此木近年木幡ノ満福寺中華自り来ル寺僧ヲ以テ此ヲ羹ノ上ニ加ヘテ香氣ヲ助ク近年ハ伝ヘ植ヘテ処々ニ多シ」と書いていて、京都・宇治の満福寺では若い葉を普茶料理（中国風の精進料理）に使用しています。まだ、食したことはありませんが、食欲増進の効果があるそうです。

この「椿」のついた言葉に、「椿油」、「椿灰」、「椿餅」、「椿姫」などがあります。

「椿油」は椿の種子を搾取して作られるもので、不乾性油です。伊豆諸島や南西諸島で、いまでも生産されていて、髪油やシャンプーの材料に利用されていますが、食用にもなります。学生の時に八丈島で椿油を用いたてんぷらを馳走になりましたが、おいしさは忘れませんでした。ただ、強烈な黄金色だけは憶えています。「椿灰」は文字通り、枝や葉を燃やして作った灰で、見た目、変哲の無いものですが、媒染剤に用いられ

ています。地方によっては「山灰」ともいわれているようです。「椿餅」は別に、餅に椿を入れるわけではなく、道明寺のような餡の入ったものを2枚の椿の葉で挟んだもので、桜餅の葉が椿の葉に代わったようなもの。見た目は、濃緑色で艶があるので、中味とのコントラストが楽しめると思います。なんとなく、ままごとでもしているような郷愁を憶えます。

なお、「椿」は長寿の象徴でもあり、父にも称されております。

