

サンシヨウ

「山椒」ハジカミ（ミカン科）

名前の由来と方言 漢字では「山椒」と書くが、古名はハジカミで、ハジカミラの略といわれる。ハジははぜる、カミラはニラの古名で、果皮の皮が開裂し、また辛みがありニラに味が似ているところからきた名であるという。方言は、キノメ（香川・大分）、サンシヨ（岡山）、ハジカミ（盛岡・大分）、ホンサンシヨ（徳島・香川）、ヤマザンシヨウ（栃木）、ヒンシヨウ・ピンシヨウ（京都）。

生態特性 各地の山野の雑木林の中に普通に見られる灌木。葉は奇数羽状複葉で噛んだり揉んだりすると芳香を放つ。雌雄異株。春に葉腋に小さな黄緑色の5弁花を咲かせるが、花弁ではなく花被。果実は球形で、小さいが辛みがある。近似種の茎に刺のあるイヌサンシヨウやカラスサンシヨウは香りも悪く食用には適さない。

民俗事項 アサクラサンシヨ

ウは兵庫県養父市八鹿町の朝倉地区に生まれた変種で、刺がないので栽培しやすく、全国に広まっている。若葉、若い果実は、香辛料、佃煮などにし、果実を乾したのも粉にして香辛料とする。「山椒は小粒でもびりりと辛い」とか、「屋敷内に山椒を植えると不幸がある」などという諺がある。果実は搗き砕いて川に流して魚を捕るのに使う。皮が一番効き目があるが、オニグルミの葉と混ぜて細かく刻んで臼で搗いて煮、水分が少なくなったら閉炉裏の灰を入れて練り、袋に入れて川へ持って行く。袋を川の中へ入れて足で踏んでアクを出すと、魚は苦しくなって浮いてくる。また、材は擦りこぎなどにする。◆長野県東筑摩地方には死人が出たとき棺に納める物としてサンシヨウを入れる習わしがある。京都府舞鶴付近では盆の13日に石塔の前にキリの葉に載せて団子、菓子、サンシヨウの小枝を供える。島根県奥出雲町横田地区では正月のおせち料理を食

べるときは太いサンシヨウの木で作ったホシクイバシという箸を使って食べる。◆薬用としては果実を乾したものを「山椒」とい、芳香健胃薬、解毒、殺虫、回虫駆除に用いる。また魚の毒消しに使う。佐渡では果実は下痢止めにする。生葉を揉んで毒虫に刺されたときに塗る。長野県秋山郷では葉や実を疲れ目に煎じて付けるほか、木曾では実や葉を虫下しに煎じて飲む。阿智村や小谷村では眼病に1日1粒ずつ食べる。

シイ

「椎」（ブナ科）

名前の由来と方言 古名は「シヒ」と言った。ヒは皮で、ドングリの皮か、樹皮のことか定かでないがそこからの名で、それがいつか「シイ」と変化したもの。シイという名の植物はなく、〇〇シイといういくつかのシイの仲間の総称である。方言は、イタ（鹿児島）、イタジー（和歌山・鹿児島）、シージャー（沖縄）、タマノキ・タワラジー（静岡）。

生態特性 シイの仲間はいずれも常緑の高木で、大きく分けて3つある。ツブラジイは関東以西九州にまで自生が多い。スタジイは関東に多く、樹皮は粗く厚く、深く裂けている。実の味はツブラのほうが美味い。マテバシイは関東南部から南の暖かい地方に自生し、沖縄にもある。

民俗事項 シイの仲間のドンダリは味に甲乙はあるものものいずれも食べられ、他のドンダリのように渋みもなく、古くから食用とされてきている。食べ方は生や、炒ったり茹でたりして食べるほか、粉に挽いて餅などとして食べる。千葉県木更津では実を「トウジ」と呼び、産地なので八百屋でも売っている。◆『万葉集』に載っている有馬皇子の有名な歌に「家があれば筒に盛る飯を草枕旅にしあれば椎の葉に盛る」がある。静岡県東の遠江と駿河西部の一部では神事の際に神に供える飯を盛るのにシイの葉の付いた小枝を使っている。当地では祭祀の際に