

鹿児島の植物 78

におう植物

植物担当 久保 紘史郎

植物は、花粉を運ぶ虫を呼びよせるにおいや害虫等から身を守るにおいなど、さまざまなにおいを持っており、香辛料として利用されるものもあります。そのなかから特徴的なにおいを持つ植物を紹介します。

【ショクダイオオコンニャク】



平成 22 年に開花したショクダイ
オオコンニャク

(写真提供：フラワーパークかごしま)

ショクダイオオコンニャクはインドネシア・スマトラ島に自生する植物で、世界最大の花としてギネス世界記録に認定されています。動物の死肉を食べるシテムシ（死出虫）などに花粉を運んでもらうため、花から動物の腐敗臭のような悪臭を放ちます。

【クスノキ】



幹周 24.2m で日本一の大きさの「蒲生のクス」（国指定特別天然記念物）

クスノキは防虫成分を含んでおり、その成分を抽出して樟脳という防虫剤が作られています。そのため、虫害や腐敗に強く、長寿で、巨樹も多く見られます。また、近縁の種にセイロンニッケイ（シナモン）があります。

【ミズメ】



ミズメの幹と葉

ミズメの枝を折ると、湿布のにおいがします。これは、湿布に含まれるサリチル酸メチルを含んでいるからです。昔はこのにおいが不快だったようで、ヨグソミネバリ（夜糞峰榛）という別名があります。

【バニラ】



バニラの花(左)と発酵させて作ったバニラ・ビーンズ(右) (写真提供：(有)金子植物苑)

アイスクリームや菓子などに香料として用いられるバニラ・ビーンズは、ラン科バニラの果実から作られます。バニラの果実には、においはありませんが、発酵や乾燥を繰り返すことで、独特の甘い芳香を放つようになります。