巻頭言

雑草について思うこと

（公財）日本植物調節剤研究協会　理事
農薬工業会　副会長
神山洋一

一昔前までは四季の移り変わりがはっきりしていることが日本の気候の大きな特徴であったが，ここ数年の体感では日本の気候は温帯モンスーンから亜熱帯モンスーンになったと思わせられる。そのせいかも知れないが，今年の都内の桜の開花は異常に早く，ソメイヨシノは3月24～25日頃が満開となり，観測史上2番目に早い開花であったとのこと。

日常の運動不足を兼ねて桜並木を散策している際に，ふと足元に目をやると越年生の植物であるホトケノザ，オオイヌノフグリ，オランダミミナグサ，ナズナ，スカシタゴボウ等が生い茂っていた。これらの植物は，農耕地や公園などの人間の生活圏に生えると「雑草」と呼ばれて，多くの人に邪魔者扱いされる。一方，それらが野や山などに生えていると「野草または山野草」と呼ぶ人が多く，同じ植物なのに「雑草」と一括りにされた人里近くの植物達は随分と気の毒な気がする。昭和天皇が『雑草という草はないんですよ。どの草にも名前はあるんです。』と仰ったのはその様な植物達への慈しみの心からと拝察される。

雑草の中には名前からは想像も出来ない可愛らしい花をつけるものがかなりある。前述のオオイヌノフグリは果実の形が犬の睾丸に似ていることから付けられた名前だと言われているが，観賞用の花にも一歩も引けを取らない小さな薄青色の花を沢山付ける。ある大学の先生が観賞用に育種改良を試みたが，実用化までには至らなかったようである。また，夏に白い小さい花（花弁は白色で，中心部は紅紫色）をつける蔓性の雑草にはヘクソカズラというすごい名前がついているが，その所以は茎を折ったり，葉を千切ったりした時に異臭を放つからだそうである。

一方で雑草の中には山菜のように食べられるものがかなりあり，天ぷら，炒め物，おひたしなどにして食べた方も多いのではないか。今の時期だと，ツクシやセリなどがそれにあたる。ツクシ（土筆）は多年生の難防除雑草であるトクサ科のスギナの胞子茎であるが，代表的な料理はきんぴらである。袴と呼ばれる輪状の葉を取り除く作業が厄介ではあるが，きんぴらや二杯酢にすると酒肴に好適である。田んぼの周辺や水路に生えるセリも多年生の難防除雑草であるが，柔らかい部分はおひたしや炒め物に適しており，独特の風味があって美味しい。また，蓼食う虫も好き好きの蓼はタデ科の広葉雑草であるが刺身のつまに使われ，スイバやイタドリなどは柔らかい茎の部分の表皮を剥くと生でも食べられる。

取り留めもなく雑草の花や食べられる雑草について述べてきたが，農耕地に生える雑草はやはり生産者（農家）にとっては厄介なしろものであり，何とかして防除しなければならいものであることには変わりはない。

現在は除草剤による化学的な雑草防除が一般的であるが，除草剤が国内で使用されるようになったのは1940年代からであり，作物の栽培や雑草の生態の高度な把握に基づく雑草科学（Weed Science）としての研究はまだ発展途上にあると考える。残念なことではあるが，病理や昆虫に関する研究機関や研究者に比して雑草科学に関する研究機関や研究者が極端に少ないのが現実であり，関係者の受け皿作りを期待したい。