

タデ科ギンギン属の多年草。全国の道端、空き地、耕作放棄地、樹園地など様々な場所に生育する。背丈は大きくても40-50cm、茎は細く直立し、葉は鉾形で基部が耳状に張り出す。スイバに比べると小さく目立たないが、この耳状の突起で区別できる。

ロゼットあるいは地下茎で冬を越し、春から初夏にかけて花茎を伸ばす。花期は4月-7月で、茎の上部の1/2から1/3に円錐状の花序をつけ、1本の花茎には数百個の小花が咲く。雌雄異株で風媒花であるが地下茎を横に伸ばして増殖していくため、雌株だけあるいは雄株だけの群落を作ること多い。

雌花は花が2mmほどと小さく、雌蕊の柱頭が手のひらのように開き、雄花は少し大きくて3mmほどで雄蕊は6本で下向きにぶら下がった葯が微風で揺れ、花粉を放出する。

雌株と雄株は被子植物では珍しい性染色体によって決定される。その決定機構は、同属のスイバの性がX染色体と常染色体との比によって決まるXO型であるのに対し、ヒメスイバではY染色体の存在の有無が性を決するXY型と近縁種で異なっているという。

学名を *Rumex acetosella* subsp. *pyrenaicus* (ピレネー山脈近くの、槍のような葉を持ったちょっと酸っぱい草) というが、そのフランス南部のピレネー山脈に近い所にカルカッソヌという歴史的城塞都市がある。紀元前から栄え2500年ほどの歴史を持つこの都市は、フランスでモン・サン＝ミシェルと並んで世界遺産に登録され、一大観光名所となっている。長い歴史を持つこの都市は、様々な攻撃を跳ね返して繁栄してきた。こんな話がある。

古代ローマ時代、ローマの元老院から属州ガリアの総督となっていたカエサルは、3年目のガリア戦争としてフランスの北西部へ向かっていた。その途中カルカッソヌを通りかけたが、すでにローマの属州の都市として発達していたカルカッソヌの住民たちは、カエサル軍を元気づけようと豆や肉を大きな鍋で煮込んだ料理を振舞った。その鍋の中には味を調え酸味を付けるため周りに生えていたヒメスイバの葉や茎を刻んで煮込んだという。カエサルたちはたいそう喜び、この経験がそれ以降住民たちに引き継がれていった。

初代ローマ皇帝カール大帝がカルカッソヌを攻略しようとした時、籠城していた市民が家に残っていたマメや雑穀、豚やカモの肉など持ち寄り大鍋に入れて煮込んだ料理を兵士や住民に振舞い、カール大帝の攻略を退けた。

また、イングランドとフランスとの間の百年戦争の時、カルカッソヌはイギリス軍の包囲を受けた。この時も、倉庫に残っていたマメと村人が持ち寄った塩漬肉やソーセージを煮込み、調味料として周辺に雑草として普通に生えているヒメスイバの葉や茎を刻んで混ぜ、兵士に振舞って撃退したという伝説が残っている。この時の料理をフランス料理のカスレと言うが、カルカッソヌの名に因みカスールから転じたという。

カスレ料理のレシピにヒメスイバの記載はないが、ヒメスイバはシープソレル "sheep sorrel" と呼ばれ、スイバのコモンソレル "common sorrel" とともに野菜として食べられたり、ソース作りの材料として利用されたり、ヨーロッパでは市販もされているということである。

