

日吉大社自然観察倶楽部通信

No.3 日吉大社でどんぐりを食べよう！ H22年12月12日

時折り小雨の降る寒空の下、11名の参加者と共にどんぐりの観察会を行いました。

まず、辻田先生からどんぐりの説明がありました。どんぐりは、丸い栗という意味で、縄文時代には主食とされていました。今年は、猛暑のためにどんぐりが不作で、ナラ枯れという木の枯れる病気も、はやっています。須原さんによると、日吉大社では目立ったナラ枯れの被害はないとのことですが……。とにかく、今年はどんぐりが見つけにくい年のようです。

また、どんぐりは大きく分けると、ブナ・コナラ・シイ・マテバシイ・(クリ)というグループに分けることが出来ます。さらに、1年で実のなるどんぐりと、2年で(翌年に)実のなるものにも分かれます。

次に、日吉大社にはどんなどんぐりがあるか、調べに行きました。西受付から東本宮を回る中で、ウラジロガシ・アラカシ・ツブラジイ・マテバシイを見つけることが出来ました。また、以前の観察会(4月4日；タムシバを見に行こう)で見たイチイガシも同じくどんぐりの仲間です。ただ、どんぐりの分類は似たようなものが多いので、勉強が必要だと感じました。以下、簡単に列挙します。

- ・ウラジロガシ → ;葉の裏が白く、点が多数ついている。
- ・アラカシ → ;葉が厚く、途中から鋸歯あり。どんぐりは小さい
- ・イチイガシ → ;葉の裏とどんぐりの先に毛が生えている。
- ・ツブラジイ → ;花の蕾のような殻斗に覆われる。シイの中でも小さい方。
- ・マテバシイ → ;とても大きい葉。細長いどんぐり。

マテバシイのどんぐり

マテバシイの葉



さて、いよいよ今度はどんぐりの調理です。使うどんぐりは渋み(成分のタンニン)の少ないマテバシイを使用しました。(※渋みの強いどんぐりもあります。)

手順としては

- ① 万力でどんぐりを割る ② フランパンで炒る ③ すり鉢で細かくつぶす
- ④ ボウルにベーキングパウダーと薄力粉を混ぜてふるっておく
- ⑤ もうひとつのボウルに卵をとき、水(牛乳)を加える
- ⑥ どんぐりに卵・薄力粉を混ぜる ⑦ ホットプレートで焼くという工程です。

どんぐりは結構硬いので、道具を使うと割りやすかったです。フライパンで炒ると、香ばしい匂いがして、そのまま食べることも出来ます。また、充分炒ると、どんぐりは細かくつぶすことができますが、粗くつぶすと食感を楽しむことも出来ます。

今回は、滋賀県のおやつである“ふなやき”で頂きました。日吉大社の地元の坂本でも食べられていたものです。辻田先生いわく、クレープとホットケーキの中間のようなおやつです。調理すると、どんぐりが入っているとは気付かない出来栄です。トッピングなどを工夫すると、味もいろいろ変わって楽しめると思います。レシピも載せておいたので、気になる方は挑戦してみてください。

◆ふなやきの材料◆ (4人分)

- ・小麦粉(薄力粉) ; 200g(カップ2)
- ・ベーキングパウダー ; 小さじ1と1/2
- ・卵 ; 1個
- ・水(または牛乳) ; 170ml
- ・塩・油(マーガリン) ; 適量
- ・どんぐり ; お好みの量で



中川さん
三木さん
大鍋さん
丸山さん
佐方さん
井上さん

岡田さん
檜原さん
谷村さん
辻田さん