

## 莫大海

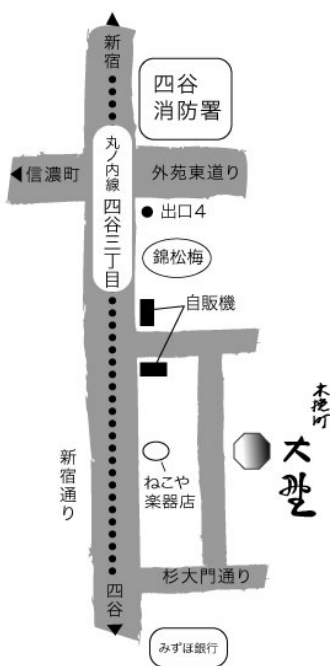
僕の近所に面白いところがある。多分、知らないと思うから紹介する。もう二十年前ぐらいの付き合いになる知人に四谷三丁目に近い店に連れて行かれた「木挽町大野」という「茶懐石料理」の店である。数年前のことである。

地図が送られてきた。見れば、会社のすぐ側で、よく歩いているところである。しかし、どうしてもその位置に店が浮かんでこない。心配になって、昼間、ちよつと下見に行った。

しかし、見つからなかった。地図で言うと「新宿通り」にぶつかる、「杉大門通り」と一つ四谷三丁目寄りの「通り」を結ぶ、「新宿通り」に平行な横丁を往復した。この横丁を「杉大門通り」側から見たのが下の写真である。店は見当たらなかった。

諦めて戻り、夕方、指定の時間に再び出掛けた。昼間、仕舞屋と思つたところが「木挽町大野」だった。写真の右側、軽自動車の手前にあった。

格子戸の奥に「大野」の文字がぼんやり浮かび上がって見えた。格子戸を開けたら、石敷には打ち水がされていた。手水鉢が用意され、ランタナの小木が白い可憐な花を咲かせ、その下で小さな置物の蛙が身構えているという別世界だった。





半信半疑で玄関を開け、声をかけた。若い板前が現れた。「大野ですか？」と確認し、自分の名前を告げたところ、「お待ちしております」という。間違いなかった。

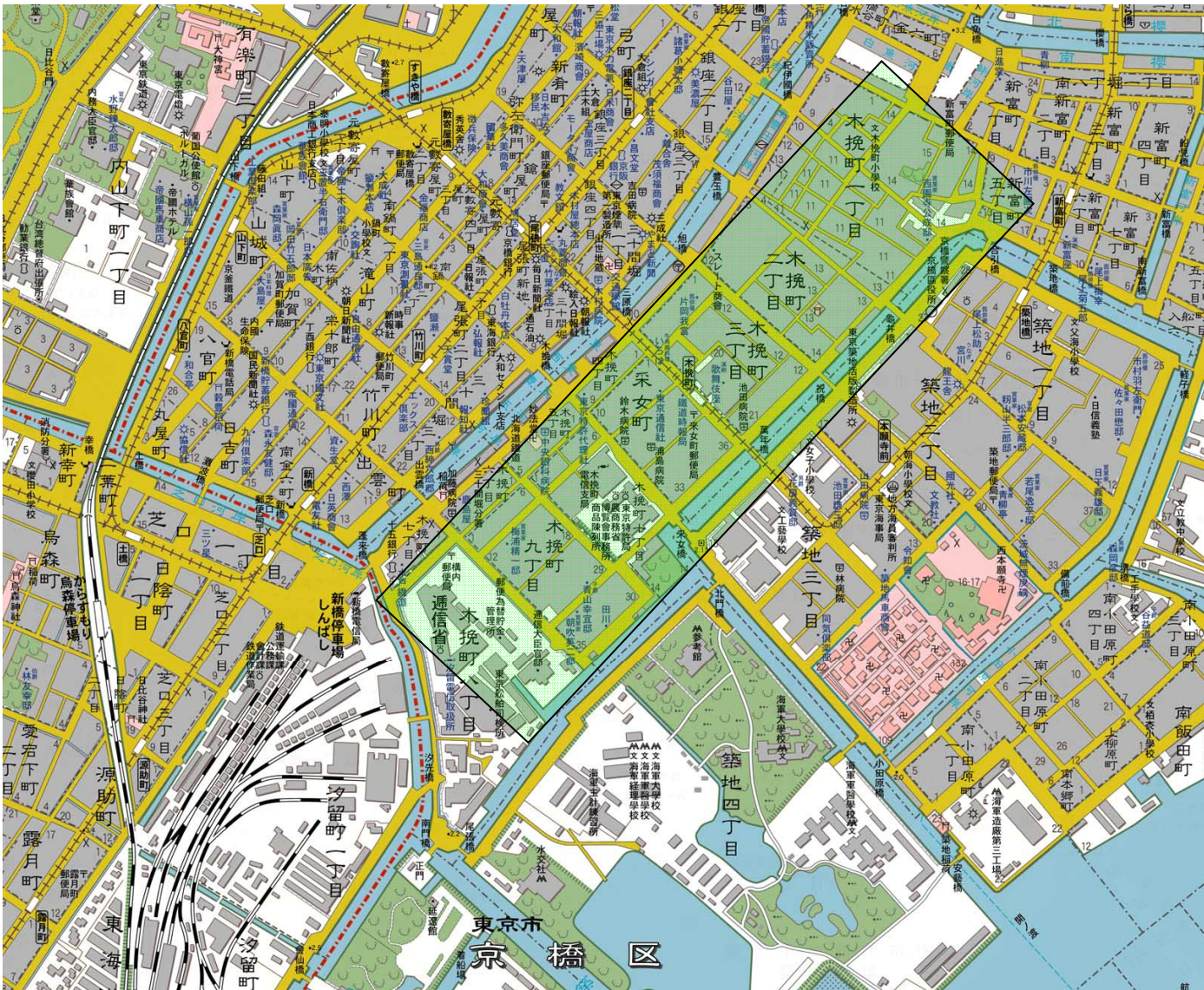
この板前が主人だった。祖母が銀座木挽町ぎんざこびきちょうで開店。そこで生まれ、そこで育ち、子供の頃からいろいろな料理を食べて育ち、その道を追求したくなって料理人になり、二〇〇二年に四谷三丁目に移って新装開店したのだという。

## 木挽町

ちなみに木挽町という町は今はない。「三十間堀川さんじゅうけんほりかわ」の埋め立てで銀座と地続きじつづになり、昭和二十六年（一九五一年）に町名は銀座東と改称され、さらに昭和四十四年（一九六九年）には銀座に併合されたからだ。主人が生まれた時には、その町名はなくなっていたと思うのだけれど、主人は木挽町こびきちょうにこだわっている。

歴史を振り返ると、そのこだわりも分かる。江戸城造営のため、材木を大鋸おがで引いて板や角材などを作る職人しほいしや——木挽こびきを集めて住ませたのが木挽町こびきちょうの名前の由来である。幕府は芝居小屋しばいこやを遊郭と同じように風紀上、好ましくないと、その立地を「川向かわむこう」に制限した。木挽町こびきちょうは「三十間堀川さんじゅうけんほりかわ」を境とする「川向かわむこう」で、





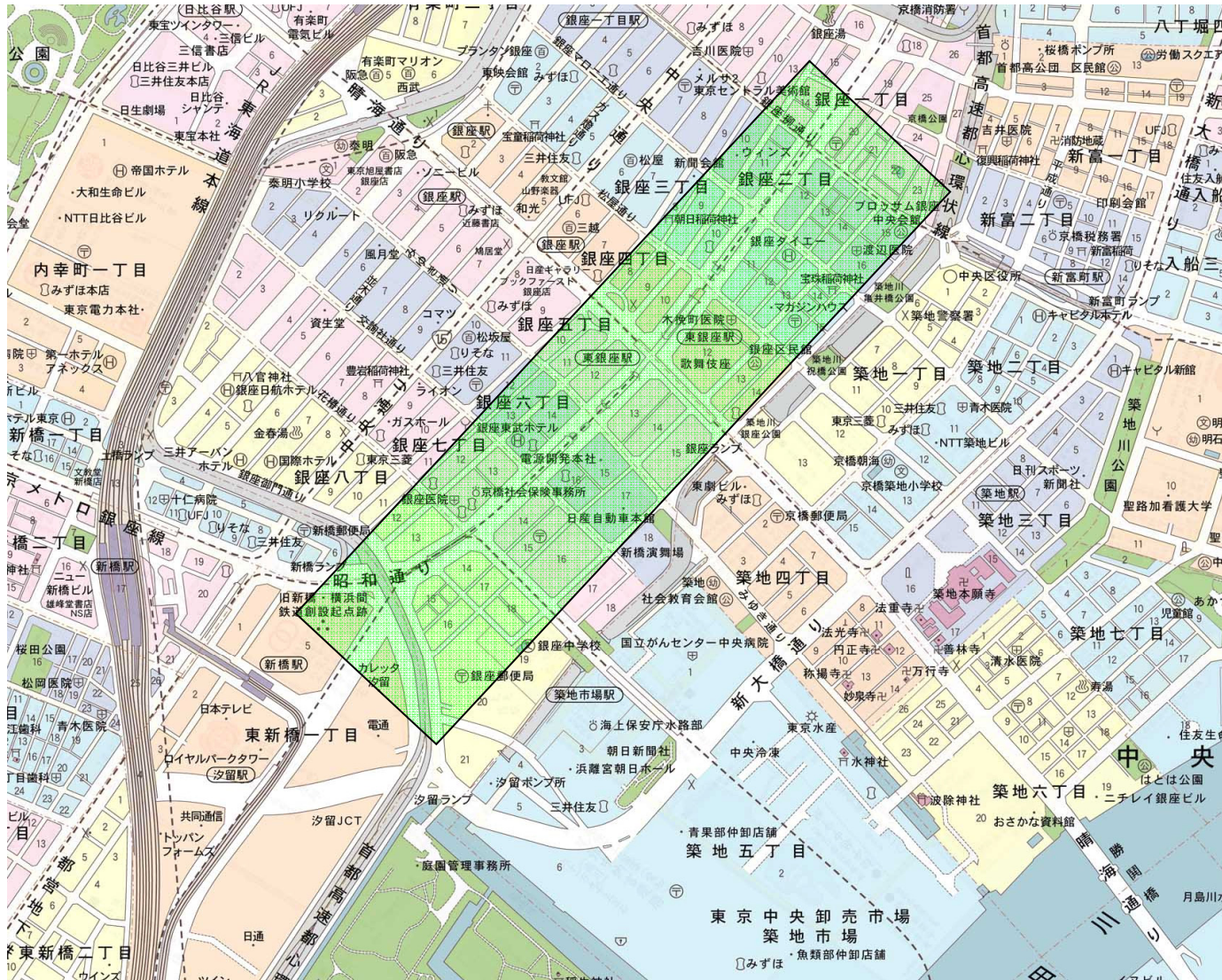
芝居小屋が並び料理茶屋や船宿が軒を連ねる江戸中心部にもつとも近い繁華街として発展した。「木挽町に行く」のは「芝居に行く」ことだったという。

天保十二〜十四年（一八四一〜一八四三年）の質素儉約、綱紀肅正による幕府財政の再興を目的とする「天保の改革」で、木挽町にあった芝居小屋はすべて江戸郊外の浅草に強制的に移転させられた。改革の象徴のように歌舞伎は弾圧された。芝居小屋の移転に止まらず、役者も作家も処罰された。



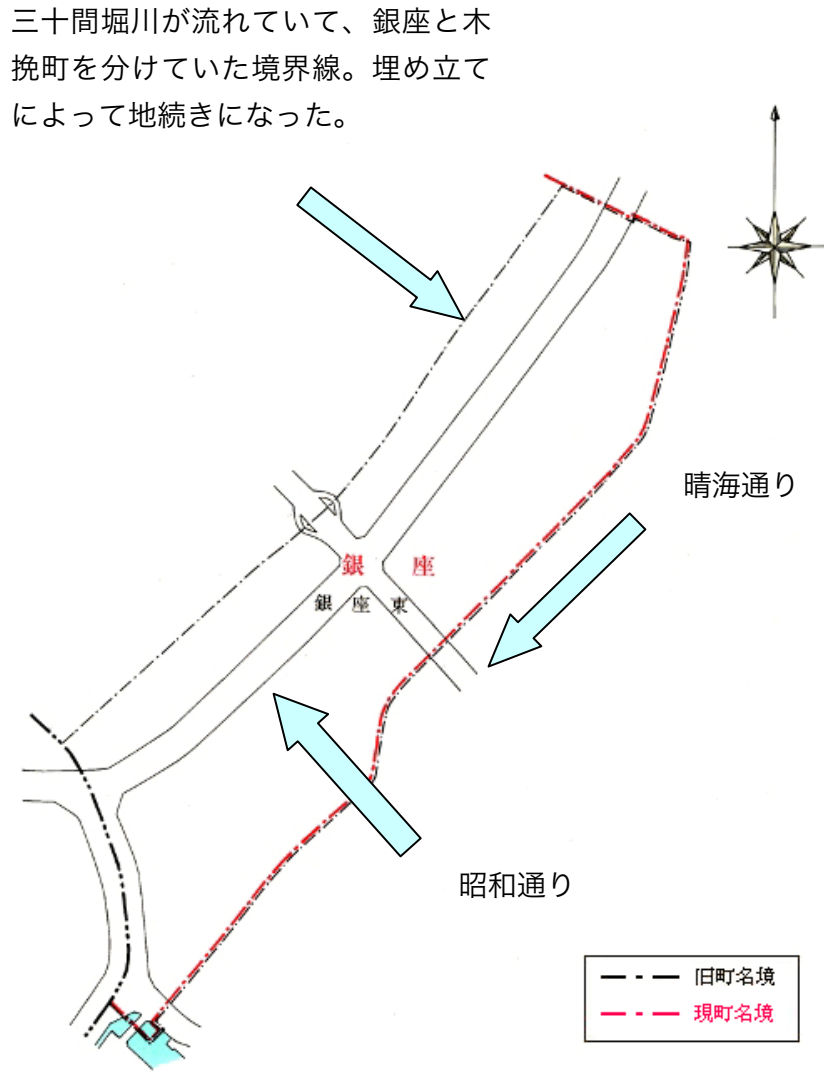
お、関東大震災の復興事業の推進者は後藤新平ごとうしんぺいだった。震災直後に組閣された内閣で、前東京市長だった後藤新平ごとうしんぺいが内務大臣と新設の帝都復興院総裁に就任し、帝都復興事業を推進した。当初構想からは大幅に後退したけれど、その後の東京の発展の骨格となる多くの幹線道路、公園、住宅などが整備された。

帝都復興院は関東大震災直後の大正十二年（一九二三年）九月二十七日に発足し、その後、内務省外局の復興局、さらに復興事務局に改組され、昭和七年（一九三二年）に廃止された。



「昭和通り」は関東大震災復興事業として大正十二年（一九二三年）に着工。文字通り、大正から昭和に変わった昭和五年（一九三〇年）にほぼ完成した幹線道路である。これにより木挽町の姿は大きく変わった。そして戦後、銀座と木挽町の境界になっていた「三十間堀川」の埋め立てでさらに大きく変わった。銀座と木挽町は地続きになり、昭和二十六年（一九五一年）には町名も「銀座東」となり、木挽町の名前は消えた。昭和四十四年（一九六九年）には、すべて併合されてすべて「銀座」になり、「銀座東」の町名も消えた。

子供の頃、近くに親類がいたので、この界限にチンチン電車に乗ってよく行った。現在よりもはるかに賑やかで、行くのが楽しみだった。三原橋の上から「三十間堀川」を行き交う「達磨船」を飽きずに眺めていた。懐かしい限りである。なお、かつて木挽町と呼ばれた地域は、「銀座」のうちの左図の部分である。



三十間堀川が流れていて、銀座と木挽町を分けていた境界線。埋め立てによって地続きになった。

出所 「中央区」ホームページ

[http://www.city.chuo.tg.jp/syokai/tyonai\\_yurai\\_gi\\_nzahi\\_gashi/index.html](http://www.city.chuo.tg.jp/syokai/tyonai_yurai_gi_nzahi_gashi/index.html)

## 茶懷石

こんな具合に木挽町こびきちょうについては、いろいろ思い浮かべることが多いのだけれど、「茶懷石ちやかいせき」となると、いわゆる「懷石かいせき」とどう違うのかまったく分からない。そもそも「懷石かいせき」も良く分からない。それで主人に聞いたところ、いろいろ教えてくれた。それを機会に改めて「懷石かいせき」について自分でも調べてみた。

・茶の湯で茶の前に出す簡単な料理。茶懷石。ちやかいせき（岩波国語辞典）

・（禅院で温石おんじやくを懷中かいちゆうして空腹をしのいだことから、一時の空腹しのぎ程度の軽い料理の意。）茶席で、茶の前に出す簡単な食事。茶懷石。（三省堂「大辞林」）

・茶事ちやじの中での食事の意味である。茶事ちやじのことを昔は「会」といったので、その食事の場は「会席かいせき」と呼ばれた。江戸中期頃、禅語の「薬石やくせき」にちなみ、石を懷ふたてに抱いて飢えをしのぐという意味から「懷石かいせき」の字をあてるようになった。本来、懷石かいせきはお茶をいただくための腹ごしらえで、酒宴ではなく、亭主の心尽くしの食事である。懷石かいせきの基本形は一汁二菜で、一汁三菜を限度としている。今日では、通常吸物・八寸が付属する。（知恵蔵）

・茶懷石ちやかいせき。茶事ちやじの際に供する料理。禅僧が修行中に温石おんじやく（あたためた石）を懷中かいちゆうにして空腹をしのいだことにちなむ名。本来はその程度の簡素な軽い食事をいい、茶道では献立、食作法、食器などに一定のきまりが定められている。しかし茶事ちやじに関係なく料理店でも供され、品数も増し趣向もこらされるようになった。一汁三菜（汁、向付むけつけ、椀盛りわんも、焼物）に箸洗はしあらいい（小吸物）、八寸（簡単な酒肴しゅこ）程度が基準。（マイペディア）

「懷石」とは、茶事ちやじの中での食事で、「茶懷石」のことであった。いつの間にか、汁、煮物、焼物など多くの種類の料理を少しずつ出す「日本料理」ぐらいにしか思わなくなっていた。茶事ちやじの中での食事ではなく、酒宴の席での食事になっていたことを悟った。「茶懷石」ということで、改めて「懷石」の意味を問い直し、数十年前に初めて口にした時の感激を思い出した。

ちなみに「木挽町大野」に僕が初めて行った時は、下の献立だった。右端には、それぞれの客の名前が書かれていた。すべて手書きだった。

「汁」は「むかご」（山芋やまいもの葉の付け根にできる養分を蓄えて球状になった芽）だ。秋を感じさせる初物で、その臭いに郷愁を覚えた。

膳ぜんの向こう側に置く「向付むかうづけ」は「大間おおまマグロ」のタタキだ。香ばしいミョウガのシヤキツとした歯ごたえととろけるマグロとの絶妙なバランスだった。

「煮物にものわん椀（椀盛り）は沢煮さわにわん椀だ。豚の背脂せあぶらを使いながらも塩味であつさり仕上げるといふ沢煮椀の特色がよく出ていた。モロヘイヤと椎茸が入っており、身体にも良さそうだった。

「焼物」はカマス。白身のさっぱりした魚で、普通は塩焼きだけれど、その照焼は珍しかった。好奇心も味覚も満たしてくれた。



Handwritten menu items in Japanese calligraphy:

- 汁 木挽町大野 (汁 むかご)
- 向付 大間マグロ (むかうづけ 大間マグロ)
- 煮物椀 沢煮椀 (にものわん 沢煮椀)
- 焼物 カマス (やきもの カマス)
- 漬物 冬瓜 (つけもの 冬瓜)
- 三 冬瓜 (さん 冬瓜)
- 全 穴子 (ぜん 穴子)
- 漬物 莫大海 (つけもの 莫大海)
- 三 香物 (さん 香物)
- 湯斗 巾の子 (ゆどう 巾の子)

酒を進めるために加えて出す肴さかな、「強肴しいさかな」（進肴すすめさかな）は四品。カツオの内臓の塩辛しおから、「酒盗しゅとう」は、その名前の通り、飲ん兵衛べえにはたまらない。伝統的な冬瓜とうがんの煮物、それと最近人気の坊ちゃんカボチャの煮物。そして穴子とキユウリの酢の物。視覚、聴覚、嗅覚きゅうかく、味覚、触覚の五感が総動員され、気が付いたら酒を追加注文していた。



そして箸を洗うという意味で「箸洗い」とも言われる薄味の小さな椀で出される吸物、「小吸物」には「莫大海」が出た。若い頃に初めて「莫大海」を口にした時のことは多少は記憶に残っている。しかし、それ以降は、「莫大海」を口にしたことは間違いないのだけれど、酒席ばかりで何を食べたのかもほとんど覚えていない。

何も分からない若いころから、こういう料理が出てくる場所に連れて行かれたのだけれど、ようやく最近になって、そのお陰なのだろう、口にするモノに素直に反応するようになった。「木挽町大野」で久しぶりに口にした「莫大海」は僕に再発見の楽しみを教えてくれた。それについては、次に詳しく説明する。

「小吸物」に続く、八寸（一寸〓約三センチ）角の器に二、三品の酒の山のモノと海のモノの肴を盛る「八寸」は、オクラと「からすみ」だ。ボラやサワラの卵巣の塩漬けを圧力を加えて絞り、そして乾燥させた「からすみ」——その形状が中国製の墨「唐墨」に似ていることから「からすみ」（蠟子）と言われる——は飲ん兵衛にはやはり堪えられない珍味である。その深い鼈甲色、琥珀色と身体に良いとされるオクラの鮮やかな緑色が目も楽しませてくれた。

そして最後は「香の物」と蕎麦屋で「蕎麦湯」を入れるのに使われているのを良く目にする木製の注ぎ口と柄のある容器、「湯桶」に入った薄味の「湯斗」と「湯の子」（お焦げ）だった。お焦げに湯をかけて流し込んで食事は終わる。

これらは「懐石」の「定番」であって、あまり驚かないけれど、「木挽町大野」では、この「懐石」の後、二階にある茶室で薄茶のもてなしを受けた。四谷三丁目の横丁の仕舞屋風の建物の中に、調度と静寂と香りなどで四谷三丁目にいることをまったく忘れさせる立派な茶室があった。そこで先ほどまで板前姿だった主人が着替えて薄茶をもてなしてくれたことに驚かされた。

なお、先ほどの献立はいくら何でも「簡素な軽い食事」とは言い難い。以来、何回も利用しているけれど、主人に頼んで軽いものにしてもらっている。

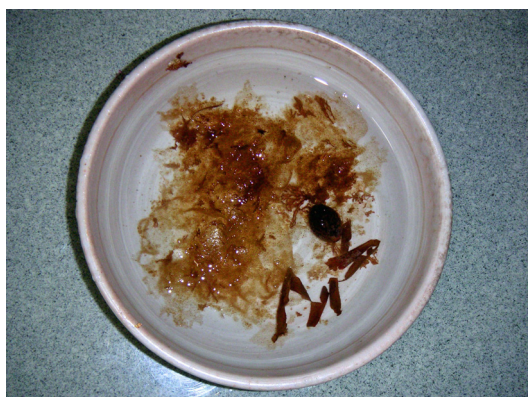
それは、例えば、下のような献立だ。それでも僕には十分である。事前に主人と話し合って献立を決める。考えると、これは最高の贅沢かもしれない。

### 莫大海

ところで「小吸物」に出た「莫大海<sup>ぼくだいかい</sup>」——「中国の柏樹<sup>はくじゆ</sup>の果実。水にもどして海綿状になった果肉をすくいとって、刺身のあしらいなどにする。」（三省堂「大辞林」）——だけれど、どうしても本当に海面状になるのか自分の目で確認しにくくなった。「木挽町大野」に行った時、主人に頼んで一粒もらった。自宅でもどしたら、三、四日で見事に海面状になり、大感激した。

汁なめこ  
 前刺 杏鮑菇たまご 小松菜 油あげ 山菜のり  
 焼物 新じゃが ほうろく  
 小松菜 落花生 煮びたし  
 小 栗、りんご 秋うに  
 香物 栗皮焼く 秋うに  
 湯平 ゆり子 小まぐら

木挽町  
 大野



「莫大海」について、もっと詳しく知りたくなった。インターネットで調べたら東京ガス「食の生活一〇番」に次のようなやりとりがあった。

Q 懐石料理の献立に「莫大海」と書いてありました。はじめて目にしますが、どのようなのでしょうか。

A 莫大海とは中国四川省に産するアオギリ科の植物の実のことで、中国ではのどや便秘の薬として用いられています。日本では乾燥した実を輸入しており、薬膳や懐石料理などの特殊な料理に用いられています。

乾燥した実は梅干しの種にヒダをつけたような形をして

おり、表面はこげ茶色の薄い皮に包まれています。料理に使う時にはこの実を水、またはぬるま湯で一時間くらいもどします。水を含んでくるにつれ果肉が大きく膨らみ、皮がこわれて中から薄茶色をした半透明のゼリーのような果肉が現れてきます。元の大きさの数倍に膨らみ莫大な海のような大きさになる、というたとえから、「莫大海」または「莫大」と呼ばれています。

食べられるのは皮と種を除いたゼリー状の部分で、水気を絞ってそのまま使います。味に特徴はなく、香りもほとんどありませんが、シャリシャリとした食感と珍しさが好まれているようです。

冷やして醤油をおとしてそのまま食べられますが、多くの場合、刺身のツマとして添えたり、酢の物、寒天寄せなどに使われます。

販売されているのは、珍味屋や懐石料理専門の食材店です。

どんな食べ物であるかは、すでに何回か食べているので分かるのだけれど、新に乾燥した樹木の実を水にもどしたものであること、②その樹木は中国にある柏樹はくじゆあるいはアオギリ科であること、③中国では喉や便秘の薬として使われていることなど大体のことは分かった。



しかし、どうしても樹木の名前が違うことが気になってしかたがなかった。インターネット上で「莫大海」で検索しても、中国の柏樹<sup>はくじゅ</sup>あるいは伯樹<sup>はくじゅ</sup>の実<sup>はくじゅ</sup>というのと、中国のアオギリ科の樹木の実という二通りの説明があった。「柏樹」は「どんぐり」の実を付ける「柏<sup>かしわ</sup>」の仲間である。「柏<sup>かしわ</sup>」がアオギリ科の樹木であれば、筋が通る。「莫大海」の実と「どんぐり」を見比べながら、多分そうなのだろうと最初は思った。でも、直ちにそれはあり得ないと思った。

まず実の表面がまったく違った。「どんぐり」は形状は違っても、いずれも表面は光沢があった。ところが「莫大海」の表面は皺<sup>しわ</sup>だらけである。同じ仲間の種とは思えなかった。その疑問が沸き起ると同時に、中国で「柏<sup>はく</sup>」あるいは「柏樹<sup>はくじゅ</sup>」と呼ばれているものは、ブナ科の落葉広葉樹、「柏<sup>かしわ</sup>」とはまったく異なるヒノキ科の常緑針葉樹だと高校時代に漢文の授業で教わったことを思い出した。そして、いずれにしても間違いが横行している間違いが孫引きの孫引きのような形で流布していると思った。

ともかく「柏樹」あるいは「伯樹」が怪しいと思った。ところが手持ちの日本の百科事典それでインターネットのサイト検索をしたところ、「柏樹」はいろいろでてきたけれど、「伯樹」は日本の



アオギリ (青桐)



カシワ (柏)



柏樹

「莫大海」に関するサイトにしか出てこなかった。

「柏樹」は、中国や台湾のサイトの写真を見たら、間違いなく針葉樹だった。「柏樹」= cypress (イトスギ) という説明があった。ゴッホの有名な「いとすぎ」は「絲柏」だった。



「イトスギ」はスギ科ではなく、ヒノキ科である。「スギ」は cedar。「ヒノキ」は別の仲間  
で、葉がまったく違う。写真で、  
上がスギ。下がヒノキで葉には  
鱗片があることが特徴で、違い  
は一目瞭然である。

「アオギリ」は広葉樹で別物だ。針葉樹が「莫大海」のような実を付けるはずはないという認識を再確認した。でも、インターネット上では、そんなことは無視されていた。インターネット上のフリー百科事典「ウィキペディア」の内容の質が、最近、問題になったけれど、それに通じるものがあつた。間違いの孫引きの孫引き——それに伴う間違いの流布が気掛かりになった。

## アオギリ

ところが、調べてみたら「アオギリ」も厄介な樹木だった。

「アオギリ科の落葉高木。樹皮は緑色。葉は大きく掌状で、先が三〜五裂し、葉柄は長い。夏、薄黄色の小花が咲き、果実は成熟前に裂開して舟状になり、縁に球状の種子をつける。材を家具・楽器などにする。漢名、梧桐<sup>ことう</sup>。」（三省堂「大辞林」）

茨城大学のホームページの中に「柏（ハク）とカシワにみる中日文化」（長岡美佐）というのがあつた。中国の「柏」は常緑樹であるのに対し、日本の「柏（カシハ）」は落葉樹である。しかしながら現在、日本で「柏」と言えば落葉樹の「カシワ」のことであると広く認識されている。まったく別の樹木を指すはずの「柏」が、日本語の「カシハ」とどうして結びついてしまったのか。——それをテーマにした論文である。一読に値する。

<http://www.hum.ibaraki.ac.jp/mayanagi/students/98nagaoka.html>

「アオギリ科の落葉高木。東南アジアの山地に自生し、日本の暖地に野生化している。葉は互生し、大形で長い柄があり、浅く三〜五裂し、基部は心臟形で鋸歯きよしはない。六〜七月枝先に大形の円錐花序を出し、雄花と雌花をまじえ淡黄色の小さい花が多数開く。がく片五個。花弁はない。果実は舟形にさけ、心皮の縁辺に一〜五個の種子をつけ十月に熟す。庭木、街路樹にする。」（マイペディア）

「青桐・梧桐…アオギリ科の落葉高木。高さ十〜十五メートルになり、小枝は太く、樹皮は滑らかで緑色である。葉がキリに似ていて、樹皮が鮮緑色なので青桐の名がある。葉は大きく、長い柄があつて互生し、扁円形へんえんで長さ十五〜三十センチ、掌状に浅く三ないし五裂し、上部の三裂片は大きく、縁に鋸歯きよしがない。葉の裏に軟細毛を密生する。六、七月ころ枝先に長さ三十〜五十センチの大きな円錐花序を出し、淡黄褐色



の雄花と雌花が多数混生して開く。……果実は放射状に開出した五個の分果になり、袋果状で成熟前の九月には開裂して舟形となり、縁に球形で皺しわのある種子を数個つけ、十月に熟す。沖縄、台湾、中国大陆、インドシナに分布する。……陽樹で適湿地を好むが、乾燥地にも強く、

潮水、潮風、大気汚染にも耐え、強い剪定せんていにも耐える。街路樹、公園、学校の庭などに広く植えられている。……材は柔らかく建具や家具、パルプなどに用いられ、樹皮の繊維は水に強く、縄や布むしろなどに利用される。種子は炒いって食べられ、室町時代には菓子にしていた。〈小林義雄〉……また『桐一葉落ちて天下の秋を知る』は、元来中国の梧桐をさす。中国では古くから食用、薬用にされ、六世紀の『齊民要術』さいみんようじゆつには栽培法が述べられているほか、炒いった種子は実に美味でヒシに似た味と記されている。〈湯浅 浩史〉」（小学館「日本大百科全書」）

これらの説明はアオギリ科アオギリ属(学名 *Firmiana*) のアオギリ、つまり僕たちが普通に目にするアオギリに関するものである。こうした説明からはアオギリ科の「莫大海」を実る樹木は想像しがたい。ところが調べたらアオギリ科には「莫大海」も顔負けの珍しい樹木がたくさんあった。驚きの連続だった。



カカオ (アオギリ科カカオ属: 学名 *Theobroma*)

中南米原産。樹高四〜十メートル。幹や太い枝に花は直接房状について一年中、開花、結実する。果実は長さ約三十センチの紡錘形。内部に二十〜三十個の種子を持つ。種子を水につけ、発酵後に乾燥すると赤みを帯び、特有の芳香が出る。これがカカオ豆で、圧搾するとカカオバターがとれ、搾りかすがココアとなる。主産地はガーナ、南アメリカ、西インド諸島である。

コーラの木 (アオギリ科コーラ属: 学名 *Cola*)

アフリカ原産。樹高約二十メートル。種子は大量のカフェインを含む。この抽出液を使っていたことからコカ・コーラの名前が生まれた。この抽出液に甘味料、酸味料、香料などを加え、二酸化炭素ガスを吹き込んだものがコカ・コーラである。

ピンポンの木 (アオギリ科ピンポンキ属: 学名 *Sterculia*)

中国原産。樹高十五メートル。花は白やピンク。赤褐色の果実で、内部に一〜五の茶色の種子を持つ。種子はフェニックスの目と呼ばれ、美味である。中国名「頰姿 (ピンポー)」で、そこから *pingpong tree* という。卓球とは無関係。



「莫大海」は、このアオギリ科ピンポン属の樹木だった。いくら「莫大海」で中国や台湾のサイトを検索しても分からなかったけれど、学名「Sterculiae Lychnopherae」で検索したら、いろいろ情報が得られた。中国語のページもあった。「莫大海」ではなく、中国では「ぼんだいはい胖大海」と言うようだった。

胖大海是柬埔寨波哥山國家森林公園的林業副·品。那裏有胖大海樹上千棵，每年都有人撿拾成熟·落下來的胖大海果實拿去出售，用以彌補生活需要。但是今年，人們不僅撿拾成熟·落的胖大海，而且把高大的胖大海樹砍倒摘取果實，無論生熟一概全收，致使這種林業副·品遭到滅頂之災。

波哥山國家森林公園管理官員·，在胖大海收穫季節（3-4月），來自遠近各省的數千人涌入森林採摘胖大海到市場出售。但是令人遺憾的是，今年收集胖大海，並不是像往年那樣等到果實成熟，而是砍倒樹木，把成熟和未成熟的果實全部摘掉，因為今年胖大海的價格比往年高。

波哥山國家森林公園主任吉尤帖勒先生指出，今年胖大海的市場價高達每公斤8000-10000瑞爾（大約3900瑞爾東幣折合1美元）。商人收購的胖大海被銷售到越南，也會再被賣給中國。收購胖大海的商人·，胖大海是可以治療多種疾病的稀有藥材。



由於今年收購胖大海的商人數量多，且收購價格比往年高，因而造成數千人涌進波哥山森林採摘胖大海出售。為了更多地收穫胖大海，他們便競相砍倒胖大海樹，摘掉全部果實。

森林公園的這位管理官員認為，砍樹摘果是破壞自己的自然資源，因為一棵胖大海樹能夠結果，至少需要5-10年的時間。人們把大樹小樹全都砍掉，生果熟果一律摘光，今後還能收穫什麼呢？

這位官員補充·，砍樹摘果的人解釋·，如果他<sup>不</sup>砍樹，後來的人也會把樹砍掉。正因為如此，人們只要見到一棵胖大海樹，就想把它砍倒。人們砍倒一棵大樹，又會壓死它下面的很多小樹。

吉尤帖勒先生·，儘管公園護衛人員努力對人們進行教育引導，但是毫無效果。結果是森林中一片狼藉，胖大海的自然資源遭到徹底破壞，從此波哥山國家森林公園中再也沒有胖大海樹了。

小常識·胖大海

學名：Semen Sterculiae Lychnopherae

英文：Boat-fruited Sterculia Seed

胖大海是一種乾燥的果實，呈橢圓形，長約2-3釐米，表皮棕色，多褶皺。

<http://big5.cctv.com/world/earth/2003-01-07/1289.shtml>



中国名が分かったら、一気に情報量が増えた。「<sup>ぼんだいはい</sup>胖大海」の名前で漢方薬として日本でも盛んに販売されていた。「大海」「安南子」「大洞果」の名前でも販売されていた。



喉の痛み。喉や声の枯れ。便秘に利くという。沸騰した熱い湯で種子を膨らませ、茶のように飲む。症状が強い場合には一杯当たり二、三個。一杯一粒を日お茶のように飲むのもよいという。値段は百グラム約千円で、それほど高くはない。さらに中国・台湾では「胖大海」の入った茶やジュースも現れている。

なんだか一時期ブームになった「ナタデココ」のようなものに思えてきた。もう少し期待していたものが大きかっただけに、ここまで調べたところで急に疲れを覚えた。

伴 友貴 (二〇〇七 年晩夏)



カシワ・アオギリ <http://hadu.big.ous.ac.jp/index.html>  
スギ <http://www.fpri-kys.affrc.go.jp/tatuta/jumoku/tre3311.jpg>  
ヒノキ [http://manyo.web.infoseek.co.jp/konote\\_1.jpg](http://manyo.web.infoseek.co.jp/konote_1.jpg)  
アオギリ <http://image.blog.livedoor.jp/aki22/imgs/d/5/d5f244b0.jpg>  
コーラ <http://www.botanica.com/ebc/art-6274/Kola-nut>  
ピンポンノキ <http://aoki2.st.gunma-u.ac.jp/BotanicalGarden/HTMLs/pingpong-tree.html>