

**[新刊紹介] 改訂増補 淡路島の植物誌，照葉樹ハンドブック，人類とカビの歴史：闘いと共生と，栽培植物の自然史？【東アジア原産有用植物と照葉樹林帯の民族文化】**

著者	鳴橋 直弘，中田 政司，山田 敏弘
著者別表示	Naruhashi Naohiro, Nakata Masashi, Yamada Toshihiro
雑誌名	植物地理・分類研究
巻	61
号	1
ページ	51-52
発行年	2013-12-01
URL	<a href="http://doi.org/10.24517/00053553">http://doi.org/10.24517/00053553</a>

## 新刊紹介

○小林禎樹・黒崎史平・三宅慎也著：改訂増補 淡路島の植物誌 A4版, CD-ROM版, 319頁. 2012年10月5日. 自然環境研究所. 3,000円(送料込み).

本書は淡路島, つまり兵庫県の淡路市, 洲本市, 南あわじ市の合計3市の植物誌である。

図版, 目次, まえがき, 淡路島の自然環境, 淡路島の植物研究史, 淡路島の植物相, 島嶼の植物, 淡路島の植物調査記録, 淡路島の植物目録, 地点名一覧, 文献, あとがき, 和名索引からなっている。旧版の『淡路島の植物誌』(1992年)が出版されて20年経ち, 島の環境も変わり, また調査も進んだので, 以前のものとは大分変わっている。

出版された改訂版(CD-ROM版)では, 270種ほど(帰化・逸出83種を含む)の植物を追加して1,520種余を目録に記載し, 45種について新たに解説を加えたという。その中には, 植物地理上注目されるモメンヅル, マルバハダカホオズキ, ミミガタテンナンショウ, 淡路島を特徴づけるハチジョウシダモドキ, マツナ, シマサルナシ, シバハギ, ミヤマトベラ, ツゲモチ, ウドカズラ, エゾミソハギ, オンツツジ, モロコシソウ, シタキソウ, コナミキ, ハマアザミ, イズハハコ, ヒメヒゴタイ, ウミヒルモ, コアマモ, フサスゲ, キシュウナキリスゲ, ヌマガヤツリ, シログワイ, ヒメカンガレイ, シンジュガヤ, サガミラン, アキザキヤツシロランなどが含まれているという。また, 巻頭には15頁に渡り50種ほどのカラー写真を載せている。

この本は紙の本ではなく, CDフロッピーである。この点を注意されたい。

購入希望者は, 小林禎樹宛(メールアドレス: arminus@kpa.biglobe.ne.jp, 〒673-0865 明石市大蔵谷清水583-36)に申し込めばよい。(鳴橋直弘)



○林 将之：照葉樹ハンドブック 新書版, 80頁. 2012年10月10日. 文一総合出版. 1,200円+税.

厚さ5mm, 重さ100gと体裁は軽薄だが, 日本の代表的な照葉樹136種の葉のスキャン写真がコンパクトにレイアウトされ, 使い勝手の良い実用的な図鑑になっている。はじめに照葉樹についての簡単な解説があり, 本書の使い方が説明されている。まず葉の形で不分裂葉, 分裂葉, 複葉の3つに分け, 不分裂葉はさらに互生と対生に分け, それぞれを全縁か鋸歯縁かでさらに二分する。合計6グループに分けて写真の絵合わせで同定する仕組みである。本文では1ページに2種ずつ掲載されているが, 最初にグループ毎の全写真があるので一覧で目星をつけることができる。表・裏のスキャン写真は見開きで両外側に配置されており, パラパラとめくって素早く実物と絵合わせすることができる。写真には毛や葉脈など特徴となる形質が書き込まれ, 分布や生育地, 大きさなどの解説文と枝先の生態写真もある。APG分類系が採用されているため, アオキのガリア科, サンゴジュのレンブクソウ科などには驚く人があるかもしれない。細かい所までよく考えられた無駄のない作りは, 編集デザイナーでもある著者の面目躍如の仕事である。野外での観察・同定にぜひ備えたい1冊である。(中田政司)



○浜田信夫：人類とカビの歴史 闘いと共生と 四六版, 241頁. 2013年6月25日. 朝日新聞出版. 1,400円(税別).

本書は, 我々の生活と身近に関係するカビの解説書である。

本は, はじめに, 第1章 カビとは何か, 第2章 食品とカビ, 第3章 住居とカビ, 第4章 カビと健康, 第5章 カビと人の関わりの変遷, おわりに, 主な参考文献, からなる。

ここ50年で我々の生活は非常に変わった。特に住居環境が変わり, 湿度や温度をコントロールすることが可能になった。また, 食材は同じでも調理方法や保存方法が変化している。昔は冷蔵庫がなかったので, 食品がよくカビたり, 腐ったりしたものである。また, 保存していた正月の餅はカビていて, そのカビを取って食

べたものである。

味噌の語源は「未醤」で、それはまだ醤油にならない一歩手前の固形物から来たこと。カツオ節の表面の粉は、カビをまぶしたもので、カツオ節の水分除去とうまみ付けのためだとのこと。洗濯機のカビは石鹼カスを栄養としてはびこるのではなく、洗剤に含まれている界面活性剤を栄養としていること。鉄筋コンクリートでアルミサッシの窓枠でも室内の冷えた部分に結露ができ、そこにカビが生えること。など。筆者には勉強になった本である。

“住環境でカビがないのは、カビも住めない環境だともいえる。乾き過ぎや防カビ剤の使い過ぎが主な原因である。人にとっての理想的な住環境とは、カビが適度にいる住宅だと考えている”，と本の著者はいう。

生物を動物界と植物界に分ける分類は古い昔のことである。その後3界説や5界説が提案された。現在はもっと多くの界に分けられ、それをまとめるために界より上の階級であるドメインが提案されている。この雑誌の読者の関心は高等植物であると想像するが、カビは高等植物と同じドメインに属する生物ではあるが、界は異なる。しかし、この地球の生態系の中ではお互いに関係し合っている。実際、醤油、味噌、日本酒、ワイン、チーズ、水虫、ペニシリンなど、我々の生活と大いに関係するので、時間のできた時に読んでいただきたく、ここに紹介するものである。

(鳴橋直弘)



○山口裕文 (編著)：栽培植物の自然史Ⅱ【東アジア原産有用植物と照葉樹林帯の民族文化】 A5版，371頁。2013年10月10日。北海道大学出版会。3,200円+税。

中国科学院昆明植物研究所の研究者2名を含む22名の執筆者による、13の有用植物群に関する最新の研究成果である。本書には「栽培植物の自然史」と書名がついているが、栽培植物の植物学的解説だけではなく、近縁野生種の多様性や栽培化の過程、栽培化とは逆方向の野生種への干渉など、野生植物に関わる話題も多い。第Ⅰ部『「栽培化」の成立機構とその伝播』は、セリの遺伝的多様性、栽培アズキの成立と伝播、ツルマメとダイズとの自然交雑、日本列島のタケ連植物の自然史、タケの民族植物学、野生化したシャクチリソバの6章、第Ⅱ部『美しさと香りの栽培史』ではイエギク、サクラソウ、雲南の野生バラ、チャの4章と、①江戸時代に園芸目的で栽培された水草、②栽培菊と外来ギクによる日本産野生ギクの遺伝的汚染の2つのコラム、第Ⅲ部『栽培植物が支える文化多様性』は、八丈島におけるコブナグサの栽培化、ヤナギタデの栽培利用、タイワンアブラススキの民族植物学、東南アジアの極小粒ダイズ、雲南省の少数民族における植物食文化の多様性の5章と、コラム③五島列島におけるツバキ文化、という構成である。表紙の写真は雲南省で野菜(＝山菜)として食されている白花樹(フィリソシンカ)、地湧金蓮(チヨウキンレン)、四季海棠(シュウカイドウ)と、蒸した糯米の着色に使われる蜜蒙花(フジウツギ属の一種)で、15章ではこれらを含む少数民族の食材植物458種が学名のアルファベット順に一覧表として整理されていて、貴重な資料となっている。内容が植物科学の範囲に限らず民族植物学まで含まれるのは、この本が照葉樹林文化研究会を背景に誕生したことによる。巻末には、引用あるいは参考にされた文献が、章・コラム毎に10頁にわたって掲載されており、詳しく知りたい読者への良い手引きになる。



(山田敏弘)