

ぶらっとサロン通信 令和 2 年 8 月増刊号



報告:有楽斎

毎週火曜日の午後 1 時過ぎから午後 4 時半ごろまで、朝日 2 丁目集会所で「健康麻雀ミーティング」をワイワイガヤガヤとやっていたのですが、新型コロナウイルス感染拡大防止の為、3 月 10 日より自粛し**現在休局中**です。

今増刊号でも、椿の話題を少々お届けいたします。**江戸時代は、奇妙な形態をした変異体に対して、園芸的な価値が認められた希有な時代でした。**葉変わり種の「七変化」も、その頃から伝えられている変異体です。変わり葉の椿を何種類かご案内します。

七変化椿 (しちへんげつばき) 学名:Camellia japonica 'Shichihengetsubaki'



葉には鋸歯がなく、2~3 枚に分かれるもの、盃状になるものなど変化に富む。花は一重・筒咲き・極小輪 4 月咲き。『草木奇品家雅見』(左の絵図/1827 年刊)『草木錦葉集』(1829 年刊)に載る古典品種。別名／七福神
東京大学本郷キャンパスにて遭遇

梵天白 (ぼんてんじろ) 学名:Camellia japonica 'Bonten-jiro'



一種の帯化現象により、先端が三つほどに分かれるツバキの葉を「錦魚葉(きんぎょば)」と呼ぶ。その代表は「金魚葉椿(きんぎょばつばき)」その錦魚葉の葉のくびれが著しくなり、主脈だけでつながっている状態のものが「梵天葉(ぼんてんば)」といわれる。

葉芸の椿 圓 (まどか) 学名:Camellia japonica 'Madoka'



葉が器のようになっている。突然変異ではないようで、ほかにいくつか見られる。大半の葉は丸いスプーンのような形をしています。中には 杯型や壺型をしたものもある。こういう器のような葉を「盃葉」という。

【お酒好きの皆さんへ】日本酒を造るときにヤブツバキの灰が必要なのをご存じでしょうか？ 日本酒は米を発酵させて造ります。材料は、米と水とこうじです。稲穂についたこうじを雑菌から単離する際に、どの木灰より強いアルカリ性を示すツバキ灰が必要なのです。蒸した米にツバキ灰をかけると強いアルカリ性になります。こうじはアルカリ性に強くこれだけが生き残ります。ツバキの灰は、日本酒の発酵に必要なのです。

(当該コラムは、サカタ通信 2017 年/小杉 波留夫から引用しました)