

# ヒシ沼の秋



オニビシ群落（渡良瀬遊水地の「池内水路」）

2009. 10. 3



葉は菱形

①



ヒシの果実

②



果実の断面

③



去年の果実

④

2009年10月3日、渡良瀬遊水地の人工河川「池内水路」の水面は、**オニビシの大群落**で覆われていた。まさにヒシ沼である。ヒシという和名は、果実が押しつぶされたように「拉ぐ（ひしぐ）＝ひしゃいでいる」というのでつけられたという説がある。また、**菱形**という形は、ヒシの葉あるいは果実の形に由来するともいわれている。

栃木県内には、ヒシ科の「ヒシ」と「オニビシ」が分布しており、いずれも**準絶滅危惧**に指定されている。渡良瀬遊水地には両種とも確認されているが、それを区別するのは果実に生えている刺針の数が目印になる。ヒシは刺針が2本、**オニビシは刺針が4本**生えている。左の写真②と④を見て欲しい。刺針が4本あるので、「オニビシ」である。昔、忍者が使っていた**撒菱（まきびし）**は、このヒシの実を乾かしたものが起源なのである。

秋になると、ヒシの実は大きくなり、食べられるようになる。若い果実は緑色の皮をむいて生でも食べられるが、成熟した果実はゆでて食べると**味はクリのよう**である、といわれている。昔から貴重な食物であったらしく、ヒシが採れる所では、行商する人もいたそうだ。現在でも、秋になるとヒシの実を食べる地方もあるらしい。

佐賀県神崎市の農産物直売所「**菱の里ちよだ**」では、「オニビシの実」**1キロ350円**で販売していた。宅急便で送ってこないかと聞いてみると、元気のいいおばちゃんが即OKしてくれた。たぶん、連休明け（13日）には届いていると思うので、ゆでたオニビシを食べてみたいという人は、生物準備室までどうぞ。