

るヤナギが今迄見逃されてきたのはおそらく一緒に生えているオノエヤナギと混同されていたためであろう。しかしオノエヤナギは成葉の細菌や葉脈の性質が異り、2本の花糸は全く離生し、また子房は柄をふくめ常に有毛である。

○大深当帰の一調製法 (岡田 稔) Minoru OKADA: On a peculiar technique of medicinal angelica "Obuka-toki" (*Angelica acutiloba* Kit.)

奈良県に産する大深当帰は、晩秋畑で葉が少し黄色になりかけた時土を落さずそのまま稲架に掛け、二月頃の生葉調製時迄良く乾燥させる(土を落して洗ってから干すと、生葉の乾きが均等にならない為、土をつけたまま一応乾燥させる)。そして生葉に仕上げる湯通しの作業をする。この操作の時生葉に附着した土砂を良く洗い去り、モミ洗いをして乾燥後市場に出荷する。この湯通しして調製する方法を、「湯洗い」、「湯をする」、或は「湯通し」、「モミ洗」等と調製者は呼んでいる。本年(1973年)春奈良県吉野郡下市町の生葉生産農家で、その湯通しによる調製法を見学したのでその大略を記しておく。「モミ洗い」の時期は三月の上旬までで、二月の二十日より二月末頃の晴天で暖い日を選んで実施する事が望ましい。三日間も晴天が続けば絶好で、寒い日や午後三時以降に実施すると、再び乾燥する時凍る恐れがあるのでこの作業は行わない。「モミ洗い」には四つの桶(ドラム缶を半分に切った様なものでも良い)と、洗濯板かマナイタの如き板を用意する。この桶を順々に並べて置き、最初の桶には風呂の入浴出来る位の温度(約42°位)の湯を入れ、他の三つには真水を入れて置く。作業は先ず稲架掛けにし乾燥して置いた材料(乾燥しすぎている時は如雨露で水をかけ、湿らして柔かくして置く)を湯に浸して根を柔かにする事から始まる。この湯に浸す事は根を揉み易くする為である。湯の温度によっては色が変わるが、浸す時間は色の変化には関係なく、桶の底の方に浸してあるものは、三十分も一時間も浸す場合があるが差はない。根が柔かくなった所で取り上げ、大きい根で一株、小さい根で三株位を板の上に載せ、両手で根の基部より先端に向けて転がし乍ら揉み、根をのばし、形を整えるのである。しばらく揉んで馬尾状の形に良く仕上がって来たら、次の水の入った桶に入れ、根間に挟まっている小石や泥を落す為荒洗いをする。小石や泥が落ちた所で次の桶に移し、更に洗い、最後の桶で仕上げ洗いをする。この間に湯や水が濁ればすぐに取り換え乍ら作業を続ける。洗い終わったら再び稲架に掛けて乾燥する。良く洗滌されて居れば乾燥後綺麗なアメ色となる。表面がアメ色に仕上がっている物程良品として市場で取扱われている。しかし今後は生葉の灰分、揮発油の含量、香味の良否を重要な参考点にすべきである。先に述べた「湯洗い」の温度であるが、奈良県吉野郡の一部では70~80度の高温の湯に5分間位浸し、後直ちに水洗いして乾燥する方法を行なっている所もあり、生葉の調製法は地方によって異なっている。

最後に当帰の「湯洗い」を見せて下さった奈良県吉野郡下市町の南信市氏と御案内頂いた奈良県桜井市の福田真三氏に深謝致します。(津村研究所)