

Tent. Capr. Jap. 90 (1921), quoad pl. ex Hondo; Tr. & Shr. Jap. ed. 2, 667, f. 301 (1927) p. p.; in Journ. Jap. Bot. 14: 363 & 375 (1938) p. p.—Hara, Enum. Sperm. Jap. 2: 46 (1952)—Ohwi, Fl. Jap. 1107 (1959); ed. Eng. 841 (1965); ed. rev. 1267 (1965)—Fukuoka in Mem. Sci. Mus. Tokyo 3: 344, f. 23 (1970) p. p.—Kitam. & Murata, Col. III. Woody Pl. Jap. 1: 11, t. 2, f. 12; f. 4. 6-7 (1971).

*Lonicera kaiensis* Nakai in Journ. Jap. Bot. 14: 363 (1938).

Differt a var. *prae flore ns* ramulis et pedunculis glabris.

Type: Honshu. Nagano: Komoro-jōshi (K. Satō, Apr. 21, 1965, fl., TI).

Distr. Central Honshu (from Fukushima Pref. southwest to Nagano Pref.).

○ジャワ島のオンジヨム (小林義雄) Yosio KOBAYASI: Ontjom of Java Island (Plate VIII)

ジャワ島のアカパンカビ (*Neurospora sitophila*) を用いた食品オンジヨムは微生物学界ではよく知られている。しかし時代遅れの食品として姿を消しつつある。10年ほど前にボゴールを訪れた際には、生のオンジヨムをかついで売り歩くのを見かけたが、1980年の再訪に当っては全く見当らなかった。諸地方を巡っているうちに、やっとバンドンの下町の小さな店で探し出すことが出来た。これもそのうちに姿を消すかも知れないので、記録のため写真をとった。南京豆を砕き、澱粉を混ぜ、レンガ大のブロックにかため、これに上記のカビを繁殖させたのが生のオンジヨムである。カビのために淡紅色になっている。これを薄く裁断し、油であげ、センベイ状にして食べるのである。A 図は生のオンジヨム、B 図左方では油であげて居り、右に出来上がったものが重なっている。因みにこのカビは耐熱性が強力で、熱帯地方の焼畑に蔓延することが多い。また遺伝研究用に適している。(国立科学博物館)

Explanation of Plate VIII

- A. Raw ontjom.
- B. Sliced and fried ontjom.



Y. KOBAYASI: Ontjom of Java Island