

## ミヤマミズ琉球に分布 (山崎 敬)

Takasi YAMAZAKI: *Pilea angulata* (Bl.) Bl. Newly Found in the Ryukyus

ミヤマミズは *Pilea petiolaris* (Sieb. et Zucc.) Bl. の名で日本, 台湾, 中国中部・南部に分布すとされているが, ジャワから記載され, 東南アジアに広く分布する *P. angulata* (Bl.) Bl. に良く似ている. 中国の陳 家端 (1982) は前者を後者の亜種として扱ったが, そこに挙げた subsp. *petiolaris* の特徴からは, 区別する根拠が見いだせない. 同じものとして扱うのが妥当と思う. すでに日本でも一部の著書には, ミヤマミズに *P. angulata* の学名が使われている.

ミヤマミズは今まで琉球から報告が無く, 分布は台湾から九州に飛んでいたが, 琉球の沖縄本島と西表島から採集されていることがわかった. 一見すると琉球に多いアラゲサンショウソウ *P. brevicornuta* Hayata に似ているが, 葉が薄くて幅が広く, 両面に線形の結晶体が密に分布しているので, 葉の両面に結晶体の見られないアラゲサンショウソウからは, 容易に区別できる. 熱帯圏に分布するが, ジャワでは1000m以上の林内に, 台湾でも山地の中部に生育していて, 暖帯圏の植物である. この種類はもともと対生する左右の葉には大小の差がある傾向を持つが, 西表島の古見岳のものは, 左右の差が著しく, 一方が全く欠け

ていて互生しているように見え, 互生が常態であるウバミソウ属の外観を持つ. 古見岳のものが総てこのような形かどうか, 今後調べる必要がある.

*Pilea angulata* (Bl.) Bl., Mus. Bot. Lugd. -Bat. 2: 55 (1856).

*Urtica angulata* Bl., Bijdr. Fl. Ned. Ind.: 494 (1826).

*Urtica petiolaris* Sieb. et Zucc. in Abh. Akad. Wiss. Muench. 4(3): 215 (1846).

*Pilea petiolaris* (Sieb. et Zucc.) Bl., Mus. Bot. Lugd. -Bat. 2: 52, f. 18 (1856).

*Pilea angulata* (Bl.) Bl. subsp. *petiolaris* (Sieb. et Zucc.) C. J. Chen in Bull. Bot. Res. North-Eastern For. Inst. 2(3): 82 (1982).

Hab. Ryukyu. Isl. Okinawa, Nago-shi, west side of Mt. Yaedake, 250-350m (Tateishi et Murata, Feb. 11, 1980, no. 5048). Isl. Iriomote, Urauchigawa, in evergreen forest, 50-150m (Yamazaki, Jun. 13, 1971), Komidake, in moist shady place along stream, 400m (Yamazaki, Jun. 17, 1971). (東京大学理学部附属植物園)

## 新刊

□戸部 博: 植物自然史 188pp. 朝倉書店 1994 年2,781.

植物の多様性を保全することの重要性が最近とみに声高に主張されている. 結構なことではあるが, 多様性を知るうえでの日本語による文献となると, 薦められる参考書が少なかった. 本書は植物についてその系統進化, 進化の結果誕生した植物の特徴, 分類などを, 最新の研究成果を踏まえて概説している. これはこの分野でよくある著者の見解表明とその証拠集ではなく, 最近の研究成果を慎重かつ公平に紹介している. 巻末の文献はさらなる学習や研究への糸口を読者に与えること

であろう. 大学レベルの教科書, 参考書として多くの人々に推薦したい. (大場秀章)

□Miller N. G.: *Advances in Bryology Vol. 5. Biology of Sphagnum* viii+338 pp. 1993. J. Cramer, Berlin. 180 DM.

ミズゴケはコケ類の中で最も経済的価値が高く, 特に園芸関係では多方面に利用されている. また私たち日本人にとっては, 尾瀬ヶ原のミズゴケ湿原に代表されるように, 最もなじみ深い仲間とも言えるだろう. コケ類の中では唯一, 食品としておいしく食べることができるという点でも (これ