

## 臭いものは

### 1. クサギカメムシ

カメムシの仲間には植食性と肉食性の双方がありますが、クサギカメムシは植物につきます。カメムシの仲間の食事方法は口器のストローで汁を吸うことです。また、独特な匂いを出すことで嫌われていますが、その中でも知らない人のない種がクサギカメムシです。この地域ではヘコキムシとかハットウジとか呼ばれています。この時期、暖かい日にたくさん飛んできて洗濯物についていたりします。越冬のため、狭い隙間を求めて飛来しているのですが、暖かくなると這い出てきたり、潰されたりして悪臭を振りまくことになります。



成虫



幼虫

名称はクサギに多いということから名付けられているのですが、何でも食べるためクサギに特に多いというわけではありません。打吹山で夏にクサギの葉裏を見ても卵や幼虫になかなか出会えない虫です。しかし、秋や春になると目につく場所にたくさんいます。

匂い物質は、臭いクサギから取り込むのではなく自分で作り、胸の腹側から分泌します。クサギカメムシはこの分泌量が多い種類です。青葉の成分と同じですがその濃度が高いと嫌な匂いになるのです。パクチー(香菜)の匂いと同じで、カメムシの匂いが好きな人もあります。

葉だけでなく、果実や米なども吸汁しますので、跡が残る商品価値が落ちるため、農業害虫としても名を売っています。



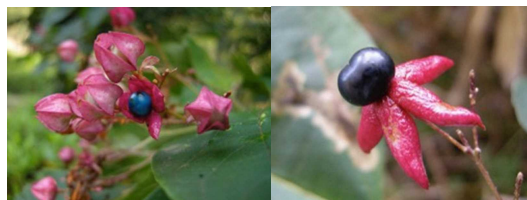
### 2. クサギ



臭い木という単純な命名です。葉を揉むと特有の悪臭がします。この匂いの好みも人それぞれで、私はあまり嫌ではありません。

日向を好み、荒地に最初に生えてくるパイオニア(先駆植物)ですので、遊歩道で目にする事の多い低木です。特に開花する夏と果実の熟す秋に存在感を示します。花は萼から長く突き出して花弁が開き、さらにおしべ、めしべが長く伸びる優雅な姿の上に甘い香りがします。打吹山で最も多い大型のアゲハチョウであるモンキアゲハのクサギへの訪花が頻繁に見られるのは暑い時期です。

受粉の後、子房は萼に包まれています。熟すると赤く変色した萼が開き中から濃紺の果実が現れます。この青色は染料に用いられました。



葉も食用になります。新芽の時期に柔らかい部分を摘んで茹でると悪臭はなくなり、グルタミン酸の旨味が感じられます。そのまま調味料を加えて食べてよし、乾燥して保存したものを戻して調理することもできます。江戸時代に救荒食として藩が植栽を奨励した岡山県では、現在も吉備中央町の道の駅『かもがわ円城』で「クサギ菜飯」として提供しています。

植物は動物に食べられないように、匂いやアクを準備したと思われそうですが、人には負けます。