【樹木の部屋】

セイヨウニワトコ（スイカズラ科ニワトコ属　Sambucus nigra）

和名：セイヨウニワトコ　別名：　英名：Elder（エルダー）

マツムシソウ目　落葉低木　　原産地：ヨーロッパ、北アフリカ、南西アジア

花言葉：熱心、思いやり、哀れみ、苦しみを癒す人

花の色：白

← 写真-１　セイヨウニワトコの花

撮影日：2013 年 7 月 11 日
撮影場所：ソーリオ村（スイス）にて
撮影者：M　さん

→ 写真-２　セイヨウニワトコの枝葉

撮影日：2013 年 7 月 11 日
撮影場所：ソーリオ村
（スイス）にて
撮影者：M　さん

← 写真-３

セイヨウニワトコの実
撮影日：2013 年 7 月 11 日
撮影場所：ソーリオ村
（スイス）にて
撮影者：M　さん

遠目に見た感じではナナカマドの花に似ていました。よくみると、ナナカマドとは違う？葉などは、ナナカマドと似ても似つかぬものでした。なんだろうとガイドさんに尋ねると「ニワトコ」との返事。

ヨーロッパ、北アフリカ、南西アジアに自生する落葉の低木～中高木で樹高は 3m～10m になるそうです。果実が食用に・・・。葉や花に薬効があるところから園芸ではハーブとして扱われているそうです。

葉は細長い楕円形で長さ 10cm～30cm、フチにギザギザが・・。春～初夏になると枝の先端に白い小花がまとめて咲きます。花にはマスカットのような香りがあり、蜜蜂はじめ虫の好物だそうです。

秋に、ヨーロッパの物は果実が黒く熟して食用に・・・。 八重咲きや葉に模様

の入る斑入りなど、多くの園芸品種が知られているそうです。葉、枝、根にいたるまで優れた薬効を持ち、古代ローマ時代から民間薬として普及し、その優れた薬効と汎用性『歯痛から疫病まで』といわれたそうです。

日本では春の枝の途中に伸び始める若芽を山菜として天ぷらにして食用に。ただしお腹の弱い人は緩下作用があるため、食べると腹が緩くなる事があります。便秘がちな人には効果があるかも。

＜ちょっと一言＞

花の利用は現在でも一般的だそうです。

・砂糖水とレモン汁の中に、花穂をつけ込んで作るエルダー・フラワーシャンパン(エルダー・フラワー・ブレッセ)はイギリスの夏の飲み物として親しまれています。花からイースト成分が溶け出して発酵し、発泡性の飲料になるそうです。

・花に砂糖などを加えて煮詰めた濃縮液はエルダーフラワー・コーディアルと呼ばれ、水で薄めて飲みます。

ふやし方

・さし木でふやすことができます。適期は春～秋。元気よく伸びた若い枝を先端から 15cm ほどに切り取り、湿らせた用土に挿します。暑さ、寒さには強いが、日本の夏の気候(高温多湿)はやや苦手。夏は株が蒸れて弱らないよう、鉢植えは風通しのよい半日陰に置きます。