

分布：全国

ヤナギタデ (タデ科)

柳 蓼 別名：マタデ、ホンタデ

学名：*Persicaria hydropiper*

主な生育場所

水田、畦畔、休耕田、用水路わき、川辺、ため池、湿地など、水辺に生育する。転換畑など水田跡の湿っぽい環境下だけでなく、発芽時に湿潤であれば生育期には乾くような畑地にもみられる。

特徴

高さ40~60cmほどになる一年生。根本は地面を這い、やや太くなる節から根を下ろし斜上する。短い葉柄で互生しほとんど無毛の葉の葉鞘には1~5mmの縁毛がある。夏から秋にかけて、茎や枝先に淡緑色か淡紅色の花をまばらな穂状につける。腺点の多い花被に包まれた濃褐色で3稜またはレンズ形の種子には光沢がない。

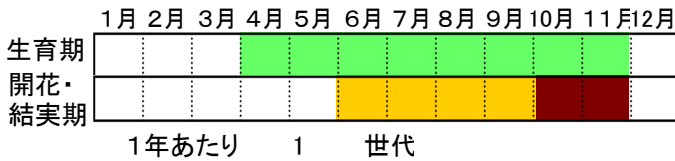


名前の由来：タデの仲間のうちでも葉が披針形で、同じように湿地に生えるヤナギ類の葉に似ていることから、柳蓼。

<農業との関係>

全国の水田に普通に見られる雑草であるが、大発生しない限り水稻と競合するようなことは少ない。しかし、西南暖地では、通常は夏緑一年生のヤナギタデの株が越冬して残り問題化することもある。霜が降りない地域でヤナギタデが多発生する場合には、イネ収穫後に早めに秋耕することも重要。

<生活史> 関東地方の例(目安)

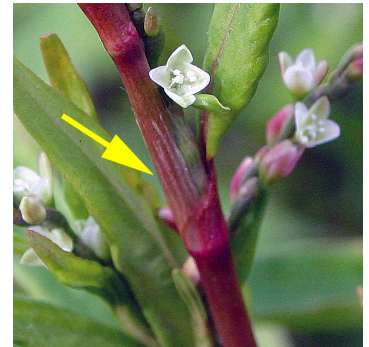


花穂にはまばらに淡緑色の花をつける

<類似種> 同様の湿地環境に生育するPontoktadeの葉の脈や縁には伏毛が生え、表面に八の字型の斑が目立つ。また、イヌタデの葉鞘の縁毛は長く、花穂には密に花をつける。類似種と最も異なる点は、ヤナギタデの葉のみ辛みがあること。

<一言うちく>

ことわざ「蓼食う虫も好き好き」の蓼とは、ヤナギタデのこと。辛味成分ポリゴジアルを含むため、葉を噛むとビリリとしびれるほどで、ネパールでは魚毒として漁にも用いられるそうです。それにもかかわらずギンモンアカヨトウ(蛾)の幼虫などは好んでこの葉を食べるそうです。



葉鞘には1~5mm程度の縁毛

<人との関わり合い>

ヤナギタデの辛味は特有の香りを持ち、変種ムラサキタデとして栽培されるなど、薬味として昔から利用されてきた。芽生えた紅紫色の双葉を刺身の「つま」として利用したり、葉をすりつぶしリンゴ酢に加えたものは「タデ酢」として鮎の塩焼きによく合う。味噌とみりんに加えると「タデ味噌」となり、白身魚につけて焼くとおいしい。また、辛味成分のポリゴジアルには、抗菌効果、がん細胞の増殖抑制などが報告されている。また、ヨーロッパではヤナギタデの葉から黄色の染料をとっている。

<俳句や短歌への登場>

【季語：秋(蓼の花) ※水辺に生育する蓼類を含む。】 しのゝめや雲見えなくに蓼の雨 (与謝 蕪村)
蓼の葉や泥鰌隠るゝ薄濁り (正岡 子規) 刈りかけて去る村童や蓼の雨 (杉田 久女)
やほ蓼も川の瀬みればおいにけり辛しやわれも年をつみつ (曾禰 好忠)
からきにも馴るれば馴れて過ぐす世に蓼はむ虫を何かとがめむ (村田 春海)