

ヤマゴボウ科 ヤマゴボウ属

# ヨウシュヤマゴボウ (洋種山牛蒡)

*Phytolacca americana* L.

## 自生環境

道ばた、林縁、荒地 など

## 原産地

北アメリカ

## 予想される被害



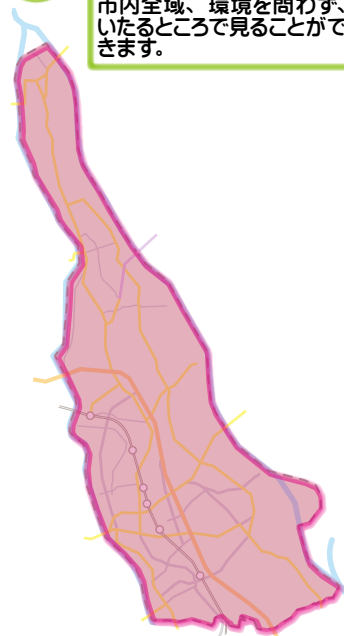
全体に強い毒がありますが、「山牛蒡」の名から、山菜を連想させるため、誤食事故が後を絶ちません。果実は色水遊びに使われますが、有毒なので、口にしないようにしてください。

## 特徴

- ☆ 北アメリカ原産で、草丈が 2m にも達するとともに大きな多年草です。日本には明治時代に渡来し、現在は空き地などではびこっています。なおヨーロッパでは、庭のアクセントとして、園芸用に栽培されています。
- ☆ 茎はさかんに枝分かれをしながら、旺盛に生育し、夏から秋にかけて、次々と花の穂を出します。花の直径は 5 ~ 6mm ほどで、花びらはありませんが、5 枚の丸っこいがかが開いて、まるで小さな梅の花のように見えます。
- ☆ 秋、まるでぶどうのような果実の穂ができます。見た目は美味しそうですが、有毒で食べられません。ただ、鳥は好むようで、夕なは鳥によってあちこちに運ばれていきます。果実をつぶすと、赤紫色の汁が採れ、染料としても使われます。

## 市内の分布状況

市内全域、環境を問わず、いたるところで見ることができます。



## 山菜の「山ごぼう」は別物

山菜として、よく漬物などに使われる「山ごぼう」。これは、モリアザミというアザミの一種の根を掘り出したもので、このヨウシュヤマゴボウではありません。誤食による中毒事例が後を絶たないため、注意が必要です。ちなみに海外ではポーケルトと呼ばれ、若い葉を食べることもあると言いますが、嚴重な毒抜きが必要で、失敗すると中毒を起こすとのことで、やめたほうがよいでしょう。



花に花びらは無い。花びらのように見えるのは5枚のがく



果実をつなぐ軸や柄の部分は鮮やかな赤紫色に色づく

果実は黒く熟すが有毒で食べられない



果実をつぶすと、赤紫色の色がつく。インクベリーとも呼ばれる

ゴボウのように太い根だが、強い毒がある。絶対に食べてはいけない



わびちゃんねる 千葉県野田市の植物を動画で紹介!

<https://www.youtube.com/channel/UCJvrXBjegnWATWd-UZsNzCA>

