

クスノキ科 クスノキ属

ニツケイ (肉桂)

Cinnamomum sieboldii Meisn.



自生環境

林内、神社 など

原産地

日本在来

生育を脅かす要因

(今のところ特になし)

環境省の準絶滅危惧となっていますが、これは南西諸島などの自然分布域に自生するものについてです。市内でたまに見られるものは栽培由来の「国内外来種」です。

市内の分布状況

自然分布域外なので自生しません。たまに栽培され、実生で広がった幼木が、周辺にわずかに見られます。



特徴

- ☆ 分布の本拠地は中国ですが、国内でも九州～沖縄の一部に「本物の野生株」があります。一方で香辛料や薬用として利用するために、江戸時代から栽培されてきました。野田市で見られるものは植栽されたもの、または、そこからタネで広がって野生化したものです。
- ☆ 常緑樹で樹高は 10m 以上になります。クスノキやシロダモに雰囲気が似ていますが、葉は幅が狭くて、先が長くのびるため、細長い感じがします。またシロダモのように新芽がふわふわの毛に覆われることはありません。葉裏は白っぽい色です。
- ☆ 初夏に小さな黄緑色の花を咲かせます。花びらの部分は花後に脱落しますが、筒状になったがくの部分は残り、その先にやや細長い球形の果実がつきます。果実は冬に黒く熟します。

お菓子や胃薬などに

お菓子でおなじみのシナモンは、東南アジアに分布するセイロンニツケイの樹皮からつくった香辛料です。じつはニツケイも同じ仲間で、同様に香辛料としてお菓子の風味づけに使われています。ニツケイのぼうが寒さに強いいため、和菓子によく使われ、ニツキの愛称でも親しまれました。また、ニツケイの根の皮や、仲間のシナニツケイの樹皮は、ケイチ (桂皮) と呼ばれ、胃薬などに使われます。



5～6月ごろ、小さな黄緑色の花を咲かせる



花びらは6枚



筒状のがく

がくの縁はギザギザ

果実は筒状のがくの先につく



葉は常緑。深緑色で表面に光沢がある



樹皮は香りと辛味があり、お菓子の材料にも使われる



葉の裏側は白っぽい

葉は細長く、先は長くとがる



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>

