

75 奈良カエデの郷・ひらら

ー日本そして世界のカエデがいっぱいでー

朝から素晴らしい快晴、「奈良カエデの郷ひらら」に行ってきました。

「ひらら」は今年4月、宇陀市にオープンしたカエデの植物園です。このことを報道した奈良新聞によると、平成17年、奈良市の写真家矢野正善さんがアメリカやフランスなど世界各地から収集した約1200種、3000本



のカエデを「町おこしに活用してください」と旧菟田野町に寄贈されたのが始まりです。その後、菟田野町は3町村と合併し宇陀市になりましたが、地域の人たちが協力してこれを旧宇太小学校の跡地に植えたそうです。

「ワールドメープルパーク」の看板に迎えられて、中に入ると、「なるほど1200種だ」と思わせるいっぱいのカエデです。それぞれに品種名が書かれています。中には「JJ」というのがありました。外国産のカエデですが、NHKの朝ドラ「あまちゃん」で全国に広がった岩手県北三陸地方の方言「じえじえ」を思い出しました。私は一面のカエデに「じえじえじえじえ」でした。「温室の中にもありますよ」と言われて中に入ると、鉢植えがいっぱい、酸性雨に弱いものはここで育てているそうです。

木目の美しい広い廊下のある旧校舎も素敵です。玄関には、奈良県教育委員会指定研究学校の看板、「ああ、このときにこの学校を訪問したんだ」とその頃を懐かしく思い出しました。そのまま保存されてい

る放送室，教室入口の傘立て，黒板で使う大きな三角定規と分度器，理科室と書かれたゴミ箱，元気に学習していた子どもたちが脳裏に浮かびました。教室は地場産物展示室として全国 90%のシェアを誇る毛皮革製品や磨き丸太が展示されています。木造校舎が 2 度の務めを果たしているのです。

家庭科室はカフェになっています。ここで食事をしていると「モミジ茶」を説明しているパネルが目にとまりました。「手摘みしたもみじの葉を高級日本茶の製法でこだわって造り上げたお茶です」と書かれています。アントシアニン，ポリフェノールがたくさん入っているというお茶をいただきました。



ところで、カエデというと秋と思いますが，春の新芽も素晴らしいそうです。あなたも茶道教室の生徒さんとお出かけになってはいかがでしょうか。（平成 25 年 11 月・茶道教室を開いている恵子さん宛て）

スポットの案内

「ひらら」は宇陀市古市場 511-2 にあって，電話は 0745-84-2888，近鉄大阪線榛原駅から奈良交通バス「古市場水分神社」下車 3 分です。

理科のワンポイント「紅葉と黄葉」

小学校 6 年生では「植物の葉に日光が当たるとデンプンができる」ことを勉強します。葉はデンプンを作る工場だといえます。原料は二酸化炭素と水，葉が使うエネルギーは光です。植物の葉の細胞には，

この大切な仕事をする葉緑体があり、葉緑体にはクロロフィルという色素が含まれています。葉を工場というなら葉緑体は機械、クロロフィルは光を吸収する重要な部品といえます。クロロフィルは可視光線すべてを吸収するのではなく、波長が 550nm（ナノメートル）付近の緑色の光はほとんど反射されます。だから葉は緑色に見えるのです。

デンプンの製造に適した温度で強い光が得られる夏、工場はフル稼働します。でも、秋になると気温が下がり、日の当たる時間も短くなりデンプン工場のはたらきは低下してきます。

夏の間十分に養分を蓄えた植物はクロロフィルの生産をやめ、分解してしまいます。その結果、緑色がだんだん薄くなって行き、カロチノイドという黄色の色素が見えてきます。これが「黄葉」です。

一方、葉の根元には「離層」ができ、葉と枝の間の物質の移動が妨げられます。葉で作られたブドウ糖は行き場を失って過剰になり、アントシアニンという赤い色素が作られます。これが紅葉の原因です。そして、離層のところから切り離され落ち葉となっていくのです。