



大輪アサガオは現在では花径26×27cmと超巨大輪となりましたが、明治時代は15×16cmが最も大輪に咲かせたとのこと。この図の花もそれ位の花径であったことと推定する。  
上：清野 下：飾り錦 亮軒記

「露の染分」より 翠香園著、明治三十三年（一九〇〇）

# 花かがみ

HANA-KAGAMI

発行人/小笠原 馨 発行所/名古屋園芸株式会社  
〒460-0005 名古屋市中区東横2-18-13 Tel. 052-631-8701  
http://nagoyaengei.co.jp/

18 7

名古屋園芸



2018 夏ギフト



①涼しげなオリエンタルリリーアレンジ ¥5,000+税

盛夏に向かっこの時期は花の持ちが格段に悪くなる中で、ユリは日持ちにおいてもハイパフォーマンスを誇っています。そんな7月にバースデーを迎える方への贈り物にオリエンタルリリーのフラワーギフトはいかがでしょう。

アレンジに添えれば可愛らしくも華やかに演出してくれますし、長めに数本束ねるだけでシンプルなフォーマルブーケにもなります。

## バースデーフラワー ~ユリ~

ユリとはユリ科の球根植物で、花期は5月～8月。白やピンク、黄色などの香りの強い大ぶりの花を咲かせます。野生種は約100品種あり、そのうちの15品種ほどが日本に自生していると言われています。野生種はもろろんのこと、園芸品種も種類はとて多く、野生種にはない花の色や華やかさがあり、ユリの花は広く親しまれています。



②オリエンタルリリーブーケ ¥3,300+税



③八重咲オリエンタルリリーアレンジ ¥4,000+税

なかでもお花屋さんで見かけるもの多くはハイブリッド系のユリが一般的です。例えばカサブランカなどはオリエンタルリリー（オリエンタルハイブリッド）と呼ばれ、日本産のユリの交配から生まれた品種群に属します。他にも鉄砲百合（ロングフロラムハイブリッド）、LA（ロングフロラムアジアティックハイブリッド）などありますが、オリエンタルハイブリッドは花の豪華さ、芳香性の高さを併せ持つ優れた品種群としてフラワーギフトとして最も利用度の高いユリとなっています。

## 夏のにぎわい ニチニチソウ



④こんなカラーのニチニチソウもあるので、シンプルにカラーリーフとの寄せ植え

今年もあついあつい名古屋の夏がやってきますね。この季節、苗売り場で一番にぎわいを見せているのがニチニチソウです。みなさんも夏の花と言えばこの花ではないでしょうか。そんなニチニチソウはここ数年さらにパワーアップしています。花色も劇的に増えました。花形も小輪系、八重咲、フリンジ、カザグルマ型などほんとに豊富。



寄せ植えの写真にもあるようにホワイト系でまとめれば暑さを忘れる爽やかなイメージに仕上がります。反対に、濃い目のピンクとレッドでまとめれば、キラキラした夏を楽しむ寄せ植えもできます。カザグルマ系のニチニチソウをつかえば和風にも飾れます。どんな合わせ方もできるという素晴らしい夏の花がニチニチソウなのです。苗売り場もどんどん品種が変わって入荷してきます。ぜひチェックしてくださいね。



⑤ブルーホワイト系のさわやかな寄せ植え



⑥夏の暑さを楽しむ ピンクレッドの寄せ植え

育て方のポイントとしてひとつ。開花後はポロリと自然に花が落ちるのですが、その後、種が入っているさや（私たちはそれをツメと呼んでいます）がどんどんふくらんできます。これをそのままにしておくと栄養が種にばかりいきまします。そうすることによって花がづぎと咲いてきます。

### information

今年も花蓮の季節です  
花蓮展 6/30(土)～8/19(日)



「ミセスローカム」  
毎年、大好評いただいている花蓮展。名古屋園芸では、昨年まで15品種を育ててきました。今年には新たに15品種加わり、合計30品種となりました。来春、蓮根の状態販売いたします。蓮根がとれる数も限られていますので、予約限定販売となります。興味のある方はお気に入りの品種を見つけて、ぜひチャレンジしてみてください。育て方も詳しく、スタッフが説明することができますよ。



## 花の博物館 第270回

### 海鰻百珍

著者 不詳(書入れなし)  
寛政七年(一七九五) 京都文林堂、芸香堂刊  
小笠原左衛門尉亮軒

関西地方では、夏の料理に欠かせないのが、海鰻(はむひやくちん)。(はも)、七月十七日、京都祇園祭、七月二十五日大坂天神祭りのご馳走に海鰻料理は重要な食材の一つとされている。鰻と同様に身を焼き、2cm位の巾で骨切りし、3cm位に切り落とし、熱湯で湯通しして水で冷やし、梅肉で食すのが慣わしである。海鰻の骨切りは、関西料理人の腕の見せどころとされている。余談はさておき。

(表紙見返し)  
海鰻百珍 海鰻(はむひやくちん)の料理にして即時に間に合せ手配し仕法をくはしくひらかなにして書記す

京都書林 文林堂 芸香堂

海鰻百珍 図経ニ云海鰻一名慈鰻又名ニク鰻狗魚一名鰻魚(はむひやくちん)大中原定康ノ延元元年(一三三六)二月九日近衛左大臣吉田平八御成願立年ノ下刻御膳出ス御汁 トウモロコシ 御仁物 御膳按スルニトウモロコシニ云海鰻ノ(次見開き)  
一名ナリウケトハ今云ツミイレ也今尚ウケト云  
日華子ニ云海鰻平 微毒治二皮膚ノ患 瘡疥疔瘻痔瘻也  
(ハモは平ニシテ微毒アルモ皮膚病 痔瘻などヲ治ス) 全百十四品の料理法を記す。