

## ビワ(枇杷)

小林 幹夫  
(社会園芸学科)

*Eriobotrya japonica* Lindl.

KOBAYASHI Mikio

かわいらしい卵型のビワの果実。薄い果皮を果頂部からヘタの方に向かって剥くと、黄金色の果肉があらわれる。丸ごとほお張ると、甘くおいしい果汁が口いっぱいに広がる。まさに夏の美味求真。

### 1. ビワの種類と品種

ビワの学名は*Eriobotrya japonica* Lindl.で種名に「日本」の名がある。バラ科ビワ属の常緑樹である。樹高2~5mに成長し、高いものだと10mほどの大木になる。

楕円形をした肉厚な葉にはくっきりと葉脈が浮き上がり、この葉の形が楽器の琵琶に似ていることが名称の由来とされている。

ビワは日本には原生せず、中国(原生地は中国の中・南部)から渡来したものとされていた。しかし、大分・山口・福井県等にビワの野生種がみられることから、日本にも原生分布していたと考えられている。

長崎出島に來日したスウェーデン人のツンベルク(1743~1828)は、1775~1776年に日本の植物を採集している。その記録によると、長崎でもビワが栽培されており、「枇杷」をヒワ、ビワと呼んでいたとある。当時、双方の名が用いられていたと思われる。当時のビワは、日本に自生する小さな実をつける在来系で、果実は丸くておいしいものではなかった。

## 2. 日本での栽培の歴史

中国では、6世紀に著された古書に果実の大きさや、白肉腫と黄肉腫の存在が記されている。

日本におけるビワ栽培の歴史は明らかではないが、ビワが最初に文書で紹介されたのは、天平宝字6年(762)の正倉院の記録の中である。それによると、果実1升あたりの値段は「カキ・ミカンが100文、クリが50文、ウメが2文、ビワが0.25文」とあり、ビワ果実の評価が非常に低いことがうかがえる。その後、『三代実録』(901)、『延喜式』(927)等や、江戸時代までの書籍にビワの記載がみられるが、果樹としては重要視されていなかったようである。

江戸中期からは、南房総でも栽培が始まり、それが江戸に出回っていたようである。

ビワが果実として注目されるようになったのは、江戸時代後期から明治時代にかけて中国から入ってきた長形の大きな唐ビワが各地で実生繁殖され、「茂木」、「田中」、「楠」等の品種が生まれてからである。これらの品種を元に本格的なビワ栽培が始まったのは、明治30年代からであり、さらに多くの品種が育成された。

ビワ栽培は、中国、日本以外にも、スペイン、イタリア等の地中海沿岸諸国、米国、ブラジル等でも行われている。

## 3. ビワの生理・生態等

ビワは、12～2月に白い花を咲かせ、結実して5～6月に収穫期を迎える。ただ、近年はハウス栽培も盛んにおこなわれており、1月ごろから市場に出回っている。

ビワの耐寒性は、枝葉はカンキツより強いが、冬期に開花・結実するので花や幼果が寒害を受ける(蕾は $-7^{\circ}\text{C}$ 、花は $-5^{\circ}\text{C}$ 、幼果は $-3^{\circ}\text{C}$ が限界温度)、したがって、栽植に当たっては、冬期の最低気温が $-3\sim-5^{\circ}\text{C}$ に煩雑に下がらない場所を選ぶ必要がある。

ビワは、果樹の中では比較的病虫害に強く、薬剤散布の少ない種類に属する。ただし、ビワ栽培での大きな問題点は、袋かけを行うことである。これは病虫害防除、雨による裂果防止、さらに無袋の果実は剥皮が難しく食べにくくなることを防ぐために行い、現在では無袋栽培は困難である。袋かけには多大な労力が必要となり、規模拡大を図ることを困難にしている一因である。

#### 4. 主要品種の由来と特性

現在の主要品種は、「茂木」が全面積の50%前後を占め、次が「田中」、「長崎早生」、「大房」である。主産地は長崎県が30%強を占め、次が鹿児島県、千葉県、愛媛県等である。

##### 「茂木」

天保・弘化(1830~1848)頃、当時長崎の代官所に奉公をしていた三浦シオが、奉公先の通詞からもらった唐ビワ(中国商船から持ち込まれたと思われる)の種子を、茂木(現長崎市北浦町)の自家の畑に播種して得た偶発実生である。

熟期は長崎県で5月下旬~6月上旬である。果実重は40g程度で、果形は長卵形、果皮は黄橙色、果肉は緻密多汁である。糖含量は11~12%、酸味が少なく、食味はよい。豊産性であるが、耐寒性がやや弱く、温暖・肥沃地でないと、この品種の特性を示さない。



モモ  
ビワ品種 茂木

##### 「田中」

明治12年に長崎に旅行していた博物学者田中芳男が、唐ビワの種子を東京の自宅に播種して得た偶発実生である。明治20年に結実したとされる。

熟期は「茂木」より7~10日遅い。果実重は60~70g、果形は短卵形で角張り、果皮は黄橙色、果肉はやや硬い。甘味は中程度で酸味が強く、早採りすると食味が著しく悪い。日持ちはビワの中ではよい。豊産性で、耐寒性は強い。

##### 「長崎早生」

長崎県果樹試験場が「茂木」に「本田早生」を交雑して育成し、昭和51年に品種登録された。

熟期は「茂木」より約2週間早い。果実重は40~45g程度で、果形は長卵形、果皮は黄橙色、果肉は軟らかく、多汁である。糖含量は12~13%で「茂木」より1%ほど多く、酸味も「茂木」より少し強いが甘酸適和し、香気があり、食味は良好である。豊産性であるが、冬期に温暖な地域でないと生産が安定しない。早生品種でハウス栽培にも向く。

その他、「大房」(農事試験場園芸部が育成、果実重は70~80gと大果)、長崎県果樹

試験場が育成した「涼風」「麗月」、千葉県暖地園芸研究所が「田中」と「長崎早生」を交雑して育成した3倍体の種なし品種「希房」などの優良品種がある。

## 5. 果実・種子や葉の食品機能性

お寺の境内でビワの木を見かけるが、僧侶が民間薬として利用されていたとされている。

中国では「秋に葉を茂らせ、冬に花を咲かせ、春に実を結び、夏に成熟する」ことから、ビワは四季の気を一身に集めていて、優れた薬効があると考えられているようである。現に葉の裏面の毛じを拭い去ったものを「枇杷葉」と称し、煎じて飲むと鎮咳や健胃の効果、利尿作用等があるとしている。また、ビワの葉のほかに、数種の薬物を加えた「枇杷葉湯」が夏負けを防ぐ飲料として、江戸時代に大道で売られていた。種子には鎮咳、去痰効果等があるとされた。

現在明らかになったビワの食品機能性を挙げると、果実に多く含まれるβカロチンやβクリプトキサンチンなどは、皮膚や粘膜、消化器官の働きを保つ作用があるとされる。また、ポリフェノールの一種、クロロゲン酸が含まれ、これが活性酸素を抑制するとされている。

葉は、鎮咳や利尿作用等の効果のほかに、鎮痛作用があるとされている。

## 6. ビワの風評

完熟したビワはきわめておいしい。ビワは、本当の実力より過小評価されているくらいがある。過小評価される理由として、ビワ果実は打撲に弱く毛じがとれると商品価値を大きく損なうので、本来の味に達する前に収穫されること、種子等の廃棄部分が多いという先入観が強いことなどがある。実は、ビワの果実歩合は70%で、ザクロの45%、ブタンの50%、イヨカンやバナナの60%より高い。

また、日本では古来からビワに対してよくない風評のあることも一因している。たとえば、「ビワを植えると貧乏になる」、「ビワを家に植えると病人が絶えない」などである。これらの不評は、ビワは樹勢が強く枝葉が繁茂するため日当たりや風通しが悪くなり、湿気も多くなるため、他の農作物の日陰になったり、健康に良くないことに由来する。しかし、樹勢が強く枝葉が繁茂する果樹は他にも多くあり、ビワだけがこの風評を受けることはビワにとっても合点がいかぬことであろう。

## 引用文献

1. 小林 章(1990)文化と果物:89 - 94. 養賢堂
2. 星川清親(1978)栽培植物の起源と伝播:216 - 217. 二宮書店
3. 岸本 修ら(1992)日本のくだものと風土:79 - 87. 古今書院
4. 今井敬潤(2006)くだもの・やさいの文化誌:94 - 101. 文理閣
5. 梅谷献二・梶浦一郎(1994)果物はどうして創られたか:31 - 37. 筑摩書房
6. 塚谷裕一(1995)果物の文学誌:22 - 36. 朝日新聞社
7. 間苧谷 徹(2005)果樹園芸博物誌:55 - 63. 養賢堂
8. 間苧谷 徹ら(2000)果実の真実:88 - 199. 化学工業日報社

