

恵泉 野菜の文化史(2)

ニンジン

藤田 智(園芸文化研究所)

1. カロテンの宝庫・ニンジン-カロテンはキャロットが語源-

ニンジンは、セリ科の代表的な野菜で、学名は *Daucus carota* L.、英名は carrot、和名は人参である。人間の体内でビタミンAに変わるカロテン(carotene)の語源が、carrotであることから明らかなように、ニンジンには非常に多くのカロテンが含まれており、ニンジンのだいたい色はカロテンの色である。また、和風・洋風・中華のいずれの料理にも向くことから、家庭では欠かせない野菜の一つである。ビタミン類は、人間の栄養保持・成長に不可欠な微量の有機物の総称で、しかも、人間の体内では生合成できないので、野菜などの植物から摂取しなければならない。最近の研究で「ビタミンAを多く含む緑黄色野菜 (green yellowish vegetable) を多食している人は、胃ガン、肺ガン、大腸ガンなど種々のガンになる確率が低い」ことが明らかとなった。発ガン予防や健康維持に対する野菜の生理的機能が重視される時代になったのである(篠原、1994)。カロテンを多く含むニンジン、カボチャ、トマト、ホウレンソウ、コマツナなどのいわゆる緑黄色野菜とは、野菜100g中にカロテンを0.6g以上含むものをいうが、同時に、赤色、橙黄色、緑色などのカラフルさは食卓の彩りという意味でも生活を豊かにしている。恵泉野菜の文化史・第2回は、空前の健康ブームで、野菜ジュースの原料として消費が伸び、注目されている「ニンジン」である。

2. ニンジンの来歴と品種の分化

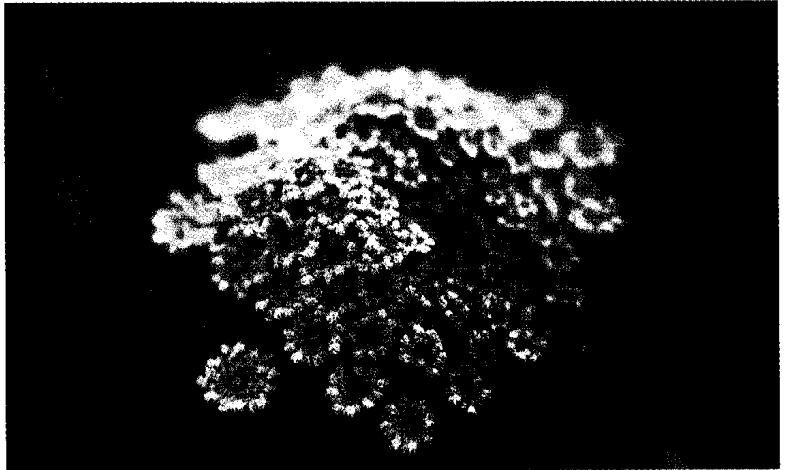
ニンジン（人参）の原産地は、アフガニスタン周辺の中央アジアで、伝播したルートによって二つのタイプに発展した。一つは、シルクロードを経て中国で成立した東洋種（長根人参）で、もう一つはヨーロッパに伝わり分化した西洋種（短根人参）である（伊藤、1989）。日本には、まず室町時代頃に東洋種の長い人参が渡来し、有力な品種の成立とともに全国で栽培されるようになった。東洋種は、夏季が高温で越夏栽培が困難な中国の華北地域や日本の暖地で夏播き用品種として栽培され、色は紫紅色、紅色、橙色、黄色など多彩であり、肉質も柔らかく、いわゆる人参臭も少なく、品質は優れている。長さが、50～70 cmで、代表的な品種に滝野川、赤江、金時、また、欧州系でも国分、万福寺、札幌大長などがあるが、晩生で生育期間が長く、掘り上げも大変なため。栽培は減少している。

一方、現在の主流を占めるようになった長さ15～20 cmの西洋種は江戸時代後期に渡来したものである。西洋種は、夏期が冷涼で越夏栽培が可能なヨーロッパで、春播き用品種として発達した（熊澤、1965）。長根種に比較し、土壌に対する適応範囲が広いため、世界各地で栽培され、品質の優れた品種が多く開発されてきた。著者も大学農場で20年近くニンジンの栽培（1月播種のトンネル栽培と7月播種の夏まき栽培）を行っているが、利用する品種は作りやすい三寸ないし五寸系の短根ニンジンで、長根ニンジンを栽培したことは数回しかない。

3. ニンジン（人参）と朝鮮人参（薬用人参）

上述のように、ニンジン（人参）はセリ科（Umbelliferae）の1～2年草で、同じ科にはセルリー、パセリ、ミツバ、セリなどが含まれている。ところが、ニンジン（人参）がわが国に渡来する以前から、日本には滋養強壯の薬用植物として利用されている「人参」が存在していた。朝鮮人参（いわゆる薬用人参）である。朝鮮人参は、ウドと同じウコギ科の多年生植物で、多くのサポニンを含む薬用植物であり、セリ科のニンジンとは異なる。しかし、カロテンに代表される栄養価の高さ（薬効）、形態が似ていることから人参とい

う共通の名前になったとされる(西、1986)。一方、中国では、ニンジンのことを「胡蘿蔔」というが、胡は中国より西域の国、蘿蔔とは、ダイコンの意味なので、中国ではニンジンを西の国から渡来したダイコンと表現したのである。



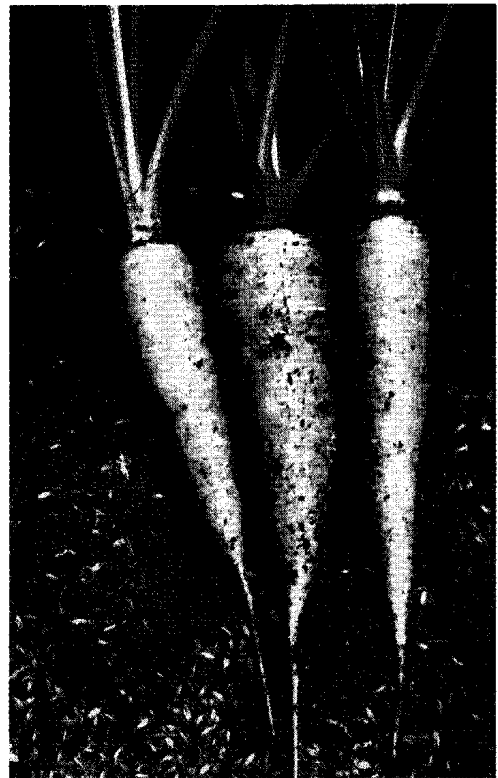
4. ニンジンの特徴から

ニンジンの特徴の一つは、種子の発芽の際の光に対する反応であろう。ニンジン栽培を成功するポイントは、第一に発芽、次いで順調な初期生育の確保、適正な株間(12 cm程度)である。特に、ニンジン種子は光発芽種子(好光性種子)に分類され、光がある方が発芽しやすいという性質を有している。そのため、播種後の覆土の量は種子が見え隠れする5 mm程度で十分で、発芽するまで土壌を乾かさないようにすることが重要になる。しかし、ここで一つ問題がある。実は、畑の雑草の大部分も光発芽種子であり、また、同時に土壌中で10年程度休眠できる性質も備えているので、ニンジンや他の野菜の耕起・整地の際に土中で眠っていた雑草種子が土壌表面に出現してくるのである。そのため休眠から覚めた雑草種子もニンジンとほぼ同時に芽を出し、生長するのである。したがって、初期生育の遅いニンジンの場合、除草をこまめに行わないと生育途中で消えてしまうこともある。ニンジンに限らず、よく野菜などの栽培で何回除草しても雑草がはびこってきて大変な思いをすることがあるが、10年間休眠できる性質を考慮すると、気長な話だが、10年間雑草を取り続けたときに初めて、雑草のない美しい畑ができるということになる。

現在、ニンジン採種は、雑種強勢を利用した一代雑種採種法で行われているが、勝又(1968)らの研究によって、わが国のF₁育種もその裾野が

広がったといえよう。

ニンジンの肥大根の特徴としては、他のセリ科植物同様、形成層の外側が肥大する師部肥大型である。それに対し、ダイコン、カブなどでは形成層の内側の木部が肥大・発達する木部肥大型で、アカザ科のテーブルビートは、同心円状に形成層ができる独特の肥大型で、ビート型と呼ばれている(藤田、2004)。



5. ニンジンと生活文化

ニンジンとピーマンといえは、栄養価の非常に高い野菜であるにも関わらず、その強い香りのために子どもの嫌いな野菜の代表となっている。日本に伝来した当初から、ニンジンはもっぱら煮物・酢の物の材料として用いられることが多く、また、文化・文政の頃までは葉も野菜として利用されていた。明治以降、ニンジンの葉の利用は葉菜の種類が増加したため利用されなくなったが、現在でも葉ニンジンとして、京都では和え物やお浸しに用いられている。ニンジンの消費量が飛躍的に伸びたのは、明治19年、日本にカレーライスが伝わってからである。現在でも子どもの好きなメニューベスト3に選ばれるカレーライス、シチュウなどが食卓に登場して以来、ニンジン、タマネギ、ジャガイモの消費量は急激に伸び、現在でも野菜種類別生産量ではいずれも上位に入っている。子どもの嗜好が野菜の生産を変えたのである。そして、近年の健康志向で野菜ジュースが人気を呼んでいるが、ニンジンの国内生産量は横這い状態であるのに、平成5年頃までに数百トンの輸入量であったニンジンの調整品(ニンジン・野菜ジュース類)の輸入量が増加し、平成16年度には2万1千トンとなっている(資料、財務省貿易統計)。

6. 失われた地方品種－滝野川人参－

超高層ビルが立ち並び、日本の政治・経済の中心として発達した首都東京には、今や農業の面影も見えなくなった。しかし、江戸時代すでに人口130万人の世界最大の都市であり、その食糧供給のために江戸の農民たちは必死に野菜づくりに取り組んでいた。東京各地の地名がついた野菜品種が、現在も数多く残っていることから、その情熱が大変なものであったことは想像に難くない。たとえば、練馬大根（練馬区）、小松菜（江戸川区小松川）、金町小かぶ（葛飾区金町）、谷中しょうが（台東区谷中）など非常に多くの優れたお馴染みの品種がある。

その中に、江戸時代に特筆されるべき品種として「滝野川人参」があった。八代将軍・徳川吉宗が、享保年間（1716～36）に日本全国から野菜の種子を集め、試作した中から優秀な人参品種として選んだものが、その後、滝野川（現在の北区滝野川）で栽培されたことから、「滝野川人参」と呼ばれた。土が深く排水が良いというこの土地では、根もの野菜が盛んに作られ、「滝野川人参」は「滝野川ごぼう」とともに全国に名だたる品種で、どちらも根の長さが70～100 cmにもなる名品（特産品）であった。「滝野川人参」は晩生の夏播き専用品種で、7月上旬から種をまき、11月頃から収穫していたようだ。文献によると橙黄色（紅赤色という文献もある）で、香りが強く肉質がしまっており、様々な料理に利用され、庶民の台所を豊かにし、親しまれてきた（JA東京中央会、1992）。

ところが、昭和20年頃、200年以上続いた名物「滝野川人参」は姿を消してしまう。根の長い品種は、栽培や収穫後の取り扱いにも手間がかかるため、江戸時代後期に渡来した西洋種（15～20 cmの短根人参）の栽培が主体となり、今では「国分大長」や関西の「金時人参」がわずかに生産されるのみとなってしまったのである。

先日、「滝野川人参」のふるさと、北区滝野川の周辺を散策してみた。急速な都市化により、板橋区や練馬区などの地域も、産地どころか農地さえ見られなくなった。カロテンやリコピンに代表されるビタミンAの発ガン予防に注目が集まり、健康野菜の代表といわれる人参だが、そのもとをつ

くったのが江戸(東京)の人参栽培であったことを「遠いまぼろし」のように荒川、隅田川を眺めながら感じるのであった。

参考文献

- (1) 篠原和毅(1994) 野菜の食品としての生理的機能 p71-76
社団法人日本施設園芸協会編 野菜と健康の科学 養賢堂
- (2) 伊藤八郎(1989) ニンジンの原産と来歴 p259-260
野菜大百科第12巻 ダイコン、カブ、ニンジン、ゴボウ 農山漁村文化協会。
- (3) 熊澤三郎(1965) 人参 p344-3537 蔬菜園芸各論 養賢堂。
- (4) 西貞夫(1986) ニンジンの名称 p253-254 野菜種類・品種名考 農業技術協会。
- (5) 勝又廣太郎(1968) ニンジンの品種分化と発達(1~2)
農業および園芸 43(8~9)
- (6) 藤田智(2004) 野菜の作物としての特性 p52-58 松井孝編 生活と園芸 玉川大学出版部
- (7) J A東京中央会(1992) 江戸・東京ゆかりの野菜と花 農山漁村文化協会。