

## 恵泉果物の文化史(2)

# カーランツ

小林 幹夫(人間環境学科)

### 1. カーランツとは

カーランツはユキノシタ科 (*Saxifragaceae*) スグリ属 (*Ribes spp.*) に属する小果樹類 (Smallfruits) である。英名は Currants。和名はフサスグリ、漢名は房須具利 (穂醋栗) という。地方名ではカリンズとも呼ばれている。

樹高は 1.5 m ぐらいの灌木性であり、果実は漿果 (berry) である。同じスグリ属にグーズベリー (スグリ) があるが、これと合わせると、およそ 150 種のカーランツとグーズベリーが北半球の比較的冷涼な地域に生育しており、また、南米のアンデスの山中にも自生している。

### 2. 原生種と栽培種

カーランツは果実の色から赤色種 (レッド・カーランツとホワイト・カーランツ) と黒色種 (ブラック・カーランツ) に分けられる。赤色種の原生種はヨーロッパ西北部から東北部、アジア東北部などに自生し、黒色種の原生種はヨーロッパ北部、中央アジアに自生している。日本でも原生種は数種類あるが、果樹として改良育成された種類はない。

来歴については、赤色種はヨーロッパ西北部原産の *Ribes vulgare* LAM. (Red or Garden Currant) とヨーロッパ中部および北部とアジア東北部原産の *Ribes rubrum* LINN. (Northern Red Currant) から改良育成された。黒色種はヨーロッパ、中央アジア原産の *Ribes nigrum* LINN. (European Black Currant) に由来している。

これらの原生種のうち赤色種は、主に薬用として使うものが14世紀ごろから、オランダやデンマークを中心に原生種から選抜され栽培に移されたが、黒色種は17世紀ごろまでは栽培はまだ行われず、原生種の利用(ビタミンC含量が他の果樹類より圧倒的に高く、古くからビタミンCの給源として用いられてきた)が主でヨーロッパや当時のロシアの市場に出回っていて、栽培に移されたのは18世紀にはいつてからとされている。いずれの種類も現在ヨーロッパでは温帯北部の経済果樹として盛んに栽培されている。

### 3. 栽培は旧大陸から新大陸へ

世界的にはカーランツ栽培は、ヨーロッパを中心に行われているが、アメリカやカナダそしてオーストラリア、ニュージーランド、中国などでも栽培されている。ヨーロッパからアメリカにカーランツが渡ったのが1969年。ニューイングランドに小麦やリンゴなど他の多くの作物とともに導入され現在に至っている。ただし、黒色種(ブラック・カーランツ)はベト病および松こぶ病(White-pine blister rust)に対する罹病性があるため栽培に失敗した。そのため一般にはブラック・カーランツのアメリカでの栽培は行われていない。赤色種(レッド・カーランツとホワイト・カーランツ)のアメリカでの栽培は、おもにニューヨーク、ミシガン、オンタリオの諸州で行われている。ペンシルバニア、オハイオ、ミネソタ、コロラド、ブリティッシュ・コロンビア、ワシントン、オレゴンの諸州などでも多少栽培されている。

### 4. 日本への導入

日本には1868年にプロシア人のガルトネルによって、他の多くの果樹類とともにドイツから導入されたのが最初である。1874年にも19株の苗木が導入され、現在の北海道七飯町に植えつけられたが、いずれも定着しなかった。おなじく、1874年に北海道開拓史によってアメリカから他の果樹類とともに導入され、東京官園で苗木を養成し普及に努めたが、経済栽

培するまでにいたらなかった。その原因は、収穫労力が他の果樹よりも多くかかり、しかも当時の日本人の食生活が、カーランツの生食に向いていなかったこと（肉食に合う風味を持っている）と、果実を加工するのに手間がかかり、その知識も乏しく、さらに加工品の需要も少なかったことにある。しかし、近年は食生活の多様化の影響により、果物消費傾向が少量多品目の傾向にあること、自然食品および健康食品の推奨などからベリー類の需要が増加し、国産加工品に対する関心が高まっている。また、地域振興の観点から試行栽培を希望するところが増えている。おもな生産都道府県は青森県、北海道、宮城県、長野県である。

## 5. 家庭果樹としての特性

樹高が低く、場所をとらないので、家庭栽培向きの果樹といえる。国内には大きな生産地がないため、生の果実が市販されることはまれで、カナダやニュージーランドなどから輸入した果実が、ごく一部の地域に出回る程度である。家庭で栽培しなければ、なかなか生の果実は味わうことができない。

レッド・カーランツとブラック・カーランツは、いずれも自家結実性で、1品種、1本からでも栽培できる。果実はブドウのように房状に着生する。ブラック・カーランツは、レッド・カーランツに比べて果房が小さく、果実の着き方はまばらである。レッド・カーランツは、生食すると酸味と軽い渋みがあり、日に映えて熟した果実は、ルビーのブローチのように鮮やかな色彩を持つ。ブラック・カーランツの生果には特有の臭みがあり、生食果としての利用は日本人向きではないかもしれないが、加工してジャムなどにすると、その臭みがコクのあるすばらしい風味になる。

## 参考文献

1. Chlders, Norman F. 1976 *Modern Fruit Sciencu.* Rutgers Univ. Press
2. Hedrick, U.P. 1925 *The Small Fruits of New York.* N.Y. Agr. Exp. Sta.
3. Janick, J., Moore J.N. 1975 *Advances in Fruit Breeding.* Purdue Univ. Press.

4. 菊池秋雄 1948 果樹園芸学上卷 養賢堂
5. 宮下揆一 1972 小果類、果樹園芸大辞典 養賢堂
6. 中島二三一 1997 北国の小果樹栽培 (社)北海道農業改良普及協会