

クリ

小林 幹夫

(人間社会学部社会園芸学科)

Chestnuts (*Castanea spp.*)

KOBAYASHI Mikio

1. 4種のクリ

クリは、ブナ科クリ属の落葉果樹である。クリ属植物には12種あるが、その中で経済栽培されているのはニホングリ、チュウゴクグリ、ヨーロッパグリ、アメリカグリの4種である。

2. ニホングリの原生地と伝播

現在日本で栽培されているニホングリは、北海道中部から九州南部に至るまでの広い地域に自生する芝栗(シバグリ)を基本種として、改良されたものである。

縄文時代の遺跡からクリの遺物は出土している。「古事記」「日本書紀」および「万葉集」にもクリの名が現れ、持統天皇(在位690~697)の時代に、クリの栽培を奨励したことは「日本書紀」に記されている。また、淳仁天皇(在位758~764)の天平宝字3年(759)には、中国でそうであったように、カンキツ、ナツメ、ナシ、カキ、クリを「五果」に定めて道端に植えるよう勅令が出ている。

奈良・平安朝時代には、クリはシイの実とともに盛んに利用され、農山村では「五穀」(コメ、ムギ、アワ、マメ、キビまたはヒエ)とともに常食にした地方もあった。

クリは、もともと和名(中国語で栗子(リーツ))であって、「本草和名」「和名

類聚抄「医心方」には漢和訳として「栗」に「久利」の名をつけている。したがって、クリは日本原生で、早くから生活上で利用されてきた果樹である。また、近年における花粉分析の結果から、縄文時代前期以降には東北地方から中部地方の内陸にかけて、落葉広葉樹林帯が広く分布していたことが明らかになっている。したがってクルミ、クリ、ナラ(ドングリ)、トチの実が豊富に得られ、当時の採集経済における重要なカロリー源となっていた。縄文・弥生時代におけるクリが出土した遺跡の分布状態から見ても、大陸から水稻耕作が導入される以前の重要な日常食品であったことを示している。

栽培の歴史は丹波地方(現京都府、一部兵庫県)で最も古く、平安時代初期の宮中の行事や制度を記した「延喜式」(927)に「丹波グリ」の名が出ている。丹波グリとは、品種名ではなく、丹波地方でとれる大粒のクリを称した。当時、クリは種子繁殖が一般的であった。しかし、種子繁殖を行うと雑種性の強いクリの発現することが多く、必ずしも大粒のものが得られるとは限らなかった。一方、接ぎ木繁殖は中国から仏教の伝来とともにもたらされ、平安時代の宮廷園芸にすでに利用されていたとされる。宮中や社寺とのつながりが強かった丹波地方では、クリの繁殖に接ぎ木が行われ、大粒系クリの形質が長く維持できたと推定されている。

「延喜式」および「和名類聚抄」によれば、保存しやすいように蒸して粉にした「平栗子」(ひらぐり)や、乾燥したクリについて鬼皮と渋皮を除いた「かちぐり」等の加工品も作られていた。戦国時代には、「かち」は「勝ち」の意味に通じるとして、武士が出陣するときに縁起をかついでクリは供された。

クリに品種らしい名が付くようになったのは、江戸時代ごろになってからであり、文禄年間(1592~1596)には、現兵庫県の長興寺の僧によって諸国に広められた‘長興寺’(長光寺)、または、‘銀寄’(ぎんよせ)、『手々打栗』(ててうちぐり)等の品種名がある。なお、‘銀寄’の名は、天明(1781~1789)の飢饉の時に本種のクリを売り、大いに銀札を集めたことからこの名が付いたといわれる。しかし、一般には品種の概念は少なく、さまざま品種を産地名で呼んでいた(現在でも品種名を付して売られている場合は少ない)。したがって、異名同種、同名異種の者もあり、混乱をきたしたことから、大正2年9月に京都府農事試験場の提案で「栗品種名称調査会」を開催し異名同種等の統一

が行われた。その一例を挙げると、‘銀寄’、‘銀吉’、‘銀善’、‘銀由’、‘銀芳’などがある。これらは現在、‘銀寄’に統一されている。なお、公立試験場でクリの調査・研究を開始したのは、京都府農事試験場綾部分場が最初で、明治39年のことである。このような背景のもとで、果樹園としての面積は大正から昭和にかけて大いに増加していった。しかし、昭和16年に岡山県で発生し全国に蔓延したクリタマバチの被害により、クリの栽培面積は激減したが、昭和30年代に現果樹研究所によるクリタマバチ抵抗品種の育成と普及により、生産は回復していった。

日本では現在、ニホングリは沖縄県を除く各地域で栽培されており、主産地は茨城県、熊本県、愛知県で、主要品種は‘筑波’、‘丹沢’、‘銀寄’等である。なお、ニホングリの変種には、トゲが退化したトゲナシグリ、枝が下垂するシダレグリ等がある。



ニホングリ 品種 「丹沢」

3. チュウゴクグリの原産地と伝播

チュウゴクグリの原産地は、中国である。古い文献では、クリとナツメと同一箇所に並んで表記されることが多く、たとえば、「礼記」には、「婦人が初対面の人と会う時にはクリ、ナツメ、その他を贈り物とすること」。「周礼」には「先祖を供養するときにはクリ、ナツメを用いること」、などと記されている。また「論語」にも、「周人は栗を以てす」の句がある。「山海経」(戦国時代から秦・漢時代に次々書き加える)にもクリの記載があり、「史記」(BC91年

頃、司馬遷)の貨殖列伝には、河北、陝西ではクリ千本を植えればその収入は千戸の官吏に同じ、と述べられている。

チュウゴクグリの産地は、漢代ごろまでは黄河の中下流域の現在の河北、山東一帯であったが、その後、次第に南方に拡大し、BC500年頃には、揚子江以南でも栽培されるようになった。しかし、主産地は現在でも華北一帯となっている。

チュウゴクグリの系統には、「板栗」(バンリー)、「錐栗」(ツイリー)、「茅栗」(マオリー)などがある。このうち、一般にチュウゴクグリと言えば「板栗」をさし、日本に来る天津甘栗用のクリもこの「板栗」である。「板栗」は北は吉林から南は雲南まで栽培されており、北の極寒地帯、西南のチベット高原、西北の砂漠地帯を除けば、中国のほとんど全土で栽培される。天津甘栗の名は、それらで生産されたものが、中国北部における農作物の大集散地で外国貿易の中心地であった天津に集荷され輸出されたことによる。

4. ヨーロッパグリの原生地と伝播

ヨーロッパグリの原生地は、地中海沿岸から小アジアである。栽培歴は古く、ギリシャ時代以前と言われている。

5. アメリカグリの原生地と伝播

アメリカグリの原生地は、米国東北部のメイン州から東南部のジョージア州、アラバマ州に至るアパラチア山脈の周辺部である。

6. 果実の性質と利用について

(1) ニホングリ

ニホングリは、渋皮が離れにくいことが最大の欠点である。しかし、果実は煮ても、焼いても、蒸しても食味は良好で、また、甘露煮等としていろいろな調理に広く利用されている。そのほか、樹皮は染料、タンニン製造の原料とされる。さらに、クリ材は粘りがあり、耐水性も強く、木目がはっきりとして美しいため、家具、建材等に使われる。

ニホングリの良質果は、果皮(鬼皮)にツヤや張りがあり重みのある果

実である。クリは室温に放置するより、冷蔵すればかなり貯蔵でき、貯蔵期間中にデンプンの糖化により甘みの増すことが期待できる。

(2) チュウゴクグリ

チュウゴクグリは、クリタマバチ抵抗性が低い。わが国でのチュウゴクグリの栽培は、明治時代に各地で導入・試作されたが、ニホングリに比べると小果で、結実性が低くて収量も少ない。さらに、クリタマバチの被害が激しく、また、ニホングリの花粉が受粉・受精すると渋皮の剥皮が困難になることもあり、広く普及するまでには至らなかった。しかし、チュウゴクグリは渋皮の剥皮が容易で、焼き栗にした時に食べやすく、甘味に富む。なお、岐阜県の土田健吉が発見した甘味の強い‘利平グリ’は、ニホングリとチュウゴクグリの種間雑種である。

(3) ヨーロッパグリ

ヨーロッパグリは乾燥した気候に適し、日本のような多湿な気候には適さず、また、胴枯病に非常に高い感受性を持つので、日本での栽培は難しい。本種はニホングリよりやや小さく、渋皮剥皮性の悪い品種もあるが、良質な品種が多い。果実は焼き栗、料理、菓子に利用される。特に、マロングラッセは有名である。

マロングラッセの品質を左右する重要な要因は、果実表面のひだが自然のままに残っていることである。ニホングリは渋皮の剥皮が困難なため、ひだを残すことができない。このことが、ニホングリがマロングラッセの製造に向かない原因とされてきた。

(4) アメリカグリ

アメリカグリの渋皮剥皮性は良い。小粒であるが甘味に富み、風味もよく、クリ属の中で果実品質は第一と言われている。本種は胴枯れ病に非常に弱く、日本での栽培は困難である。食用以外に、木材として、樹皮はタンニン製造の原料として利用されている。

7. クリはビタミン、ミネラルが豊富

普段、我々が食べているクリは、栄養分を多く含む種子の子葉(胚)部分に当たり、その成分は約半分をデンプンが占めている。クリの甘味はシヨ糖

の含量によって決まる。ニホングリはチュウゴクグリに比較して約1.5倍のショ糖を含む。食物繊維については、同じデンプン質食品であるサツマイモと比べても豊富に含まれている。また、ビタミンB₁,B₂,Cなども多く含まれている。

1日にニホングリなら6~7個食べることで、成人の1日当たりのビタミン類の所要量を満たせ、食物繊維が豊富なことから便秘解消にもなる。また微量金属として、クリには亜鉛 (Zn) が多く含まれる。亜鉛は前立腺に最も多く、肝臓、腎臓、脾臓、心臓にも多く存在し、欠乏すると成長障害、食欲不振、味覚障害、精神障害、生殖能異常、免疫低下の症状を呈する。白米など亜鉛の含まれていない食品と組み合わせて、「栗ごはん」として食べると栄養のバランスが良くなる。

引用文献

1. 星川清親(1978)栽培植物の起源と伝播:240 - 241. 二宮書店
2. 岸本 修ら(1992)日本のくだものと風土:79 - 87. 古今書院
3. 今井敬潤(2006)くだもの・やさいの文化誌:94 - 101. 文理閣
4. 梅谷猷二・梶浦一郎(1994)果物はどのように創られたか:38 - 42. 76 - 80 筑摩書房
5. 塚谷裕一(1995)果物の文学誌:201 - 205. 朝日新聞社
6. 間苧谷 徹(2005)果樹園芸博物誌:86 - 92. 養賢堂
7. 間苧谷 徹ら(2000)果実の真実:90 - 91. 化学工業日報社