

## 恵泉 野菜の文化史(5)

# －キュウリ－

藤田 智(人間環境学科)

### 1. はじめに

最近、中国産の野菜や食品の安全性が問題となり、派生して日本の食糧自給率にさえも話題が飛び火し、人間生活の根源である「食」の問題が注目されるようになった。一方で、2007年3月～2009年3月に退職する、いわゆる団塊の世代700万人の余暇の問題も社会的に大きくクローズアップされ、その流れの中でいわゆる「家庭菜園」の人气が団塊の世代のみならず、特に30代の若い世代でも急速に高まっている。今や、野菜づくりの番組さえもテレビ各局で誕生し、書店の園芸コーナーでは野菜づくりの本が他を圧倒する勢いで出版されている。まさに時代が安心安全な「食」を見つめ直し、「野菜づくり」を要望しているのである。

著者(藤田、2007)は、家庭菜園には、主に4つの魅力があることを記している。「季節の移り変わり(四季)、特に旬を感じる喜び」、「栽培で汗した努力が収穫の喜びで満たされる」、「土づくりから収穫・調理までの期間で得られる家族、隣人等のコミュニケーション」、「安心安全な野菜を自分で生産し、食する喜び」である。これらの魅力と時代の要請が全国の市民農園の設置数増加の主な要因である。したがって、今こそ野菜づくりの魅力を大いにアピールし、「家庭菜園」人気の定着を図り、さらに拡大すること行えば、日本農業の現状の理解につながり、日本農業の発展にも寄与することになるであろう。そこで、恵泉野菜の文化史(5)では、比較的古い時代に日本に渡来したキュウリを取り上げ、その秘められた特徴等について紹介するものである。

## 2. 「キュウリ」の由来は、胡瓜、黄瓜、cucumber？

キュウリは、インド北西ヒマラヤ山麓地帯が原産と推定されているウリ科の1年草である。ヒマラヤ地方のクマンからヒマラヤ山麓のシッキム地方に渡って生育していた野生種の*C. hardwickii*などから栽培化されたものと推定されている。形態的には、雌花と雄花が別々に着生する雌雄異花同株で、果実は雌花の子房が肥大したものである(図.1)。また、巻きひげが低木や他の植物に絡みついて生長するつる性であることも大きな特徴である。これらの性質は、ウリ科野菜に共通で、カボチャ、スイカ、メロン、ニガ

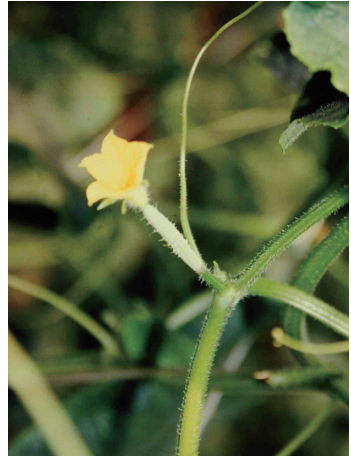


図1. 雌花

ウリ、トウガン、ヘチマなども果実は全て雌花に着生し、つる性である。キュウリは、開花後果実が一日に3cm程度生長し、収穫適期とされる18~20cmに到達するのにわずか1週間ほどと成長速度が速く、また、播種後から収穫開始までおよそ60日と果菜類の中では最短である(図.2)。それを支えているのは水分で、1株あたりの1日の水分吸収量は、1.5リットルといわれている(青葉、1988)。

キュウリの学名は、*Cucumis sativus* L.、英名は Cucumber、和名は中国名の「胡瓜」、「黄瓜」から「キウリ(一般的にはキュウリ)」である。「胡」の意味は、広辞苑(新村出、1998)によると、「中国では、外国・異民族を指し、外来のものに冠する語。唐代では広く西域民族をさす」とある。すなわち、「胡瓜」は、「中国より西の国から伝来した瓜」であり、原産地のインド北西ヒマラヤ山麓地帯から渡来したことを示している。同様に考えると、ニンジン



図2. 収穫適期のキュウリ

(西から来たダイコン)」、ニンジンが原産地の中央アジア方面から渡来したことがわかる。

ところで、前述の通り、キュウリの漢字名には「黄瓜」というものもある。これは何に由来しているのだろうか。私たちが食用に利用するキュウリは、前述の通り開花後7日程度、長さ20cmの若い果実であるが、そのまま収穫しないでおくと、やがて長さが40cmにも生長し、ヘチマのような大きさになる。そして、果実表面の色が黄色に変色してくるのである。まさに「黄瓜」、日本ではこの変化を漢字で表現していることがわかる。黄瓜、きうり、きゅうり・・・キュウリと呼び方が変化したことは容易に想像できるであろう。

### 3. 促成栽培の驚くべき史実 - 促成栽培の元祖 -

青葉(1988)、藤枝(1982)によると、キュウリ栽培の歴史は古く、西部アジアでは3000年以上前からすでに栽培化の記録がある。古代エジプトには、栽培の記録がなく、キュウリが伝えられたのは紀元前数世紀のことといわれている。ローマ帝国には紀元前300~200年ごろに伝えられ、紀元前1世紀ごろにはギリシャ、ローマ、小アジア、北アフリカで栽培されていた。当時のローマの国王、チビリウス王は、冬から春にかけて、滑石板を覆ってキュウリの不時栽培をさせていたというから驚きである。その後のヨーロッパへの伝播は比較的遅く、フランスとソ連へは9世紀頃にもたらされ、イギリスでは、1327年に栽培の記録があるがほとんど広がらず、1573年に再導入されてから普及した。

アメリカ大陸の栽培起源について言えば、コロンブスがまず1494年にハイチ島に植え、その後1535年にカナダインディアンが栽培が記録され、徐々にアメリカ大陸に広がっていったといわれている。

中国では、胡瓜の名前が示すとおり、西域のシルクロードから紀元前122年に漢の武帝の時代に導入され、その後国内に広まり、6世紀の始めには一般に普及している。740年頃、唐の玄宗皇帝の時代には、すでに早作りの技術が発達し、2月中旬には生産されていたという(火室の利用)。

わが国へは、マクワウリより遅れて10世紀以前に伝来し、本草和名(918)に胡瓜の名が初めて見られている。江戸時代末期には、油障子を利用した

早出し栽培が行われており、次第に栽培時期の延長が行われていた。現在、キュウリは周年栽培の最も盛んな野菜となっているが、上述の通り、すでに2000年以上前にその基礎となる不時栽培が各地で行われていたという事実は、まさに驚くべきことであろう。

#### 4. 「何と、キュウリのつるにカボチャがなった!」－接木苗の利点－

著者が、大学での公開講座等で家庭菜園の指導を始めた15年ほど前、接木苗の効果を説明した上で、その利用を推進したところ、キュウリやナス、トマトなどの接木苗を栽培した受講生の方々からさまざまなお便りをいただいた。その中で最も印象に残っているのが、「先生が言われたように、接木苗を購入してキュウリを育てました。ちょっと高価でしたが、さすが接木苗ですね。7月頃になったら、キュウリだけでなくカボチャもできました。・・・」という葉書である。キュウリあるいはウリ科の野菜を毎年同じ場所で栽培し続けると、ウリ科に特有の病害や害虫が集積し、特に「つる割れ病」などの連作障害が発生することが知られている。連作障害の対策としては、まず第一に「輪作」、毎年異なる科の野菜をローテーションして栽培する方法である。次いで、土壤消毒、接木苗の利用、病害抵抗性品種の利用、有機物の多投、天地返しなどが行われているが、家庭菜園や市民農園などの場合は、接木苗の利用が最も現実的な解決方法といえる。キュウリの場合、その台木としてカボチャが使われている。当初は、白菊座や新土佐などの品種が台木に利用されていたが、やがて黒ダネが取り入れられ、普及した。キュウリの接木栽培の利点は、つる割れ病の回避だけに留まらず、台木カボチャの低温伸長性による栽培期間の長期化、収量増などの効果である。さらに、ブルームレス台木を使用すれば、金ぴかのブルームレスキュウリが生産できる。現在、日本のキュウリ生産農家のほとんどが接木苗を使用しているのはこのためである。しかし、上述の「キュウリのつるにカボチャが成った」のは、カボチャとキュウリの接木癒合部からカボチャのつるが伸び、それにカボチャの果実が着生したものである。本来は、常にカボチャのつるを摘み取ってキュウリのみを生産する栽培方法をとるため、その現象が見られること自体、技術的な未熟さを示すものだが、初めて見たその方の「ものすごい驚き」は、想像に難くな

い。ちなみに、その年の秋になって同じ方から同様な葉書が届いた。「先生、さすが接木苗は違いますね。ナスの接木苗には秋になったら、トマトができました。・・・」。これも、ナスの接木苗の台木である「アカナス(赤ナス)」の芽が伸び、トマトをつぶしたような真っ赤な「アカナスの果実」が、まさしくナスと同じ株になっているように見えたのである。

## 5. 多彩な品種

キュウリが日本に伝来して以来、各地でその土地の気候風土に適した地方品種(土着品種)が成立してきた。とくに、明治末期から大正初期以降にキュウリの栽培面積が急激に増加し、重要野菜としての地位を次第に占めるようになった。その頃から、「馬込半白」、「相模半白」、「刈羽」、「聖護院」、「金沢(図.3)」、「毛馬」、「博多」などの地名の冠した品種が園芸書などに登場するようになった。もともと、中国には低温時期の栽培に適応した華南型、高温時期の栽培に適応した華北型などの品種群が分化していたが、日本のキュウリもその影響を受け、両型の交配による中間群の品種が多く成立している。これらのうち、現在の日本では、いわゆる白いぼと呼ばれる品種群が主流になっており、代表的な品種として、つばさ、南進、夏すずみ(以上、タキイ)、さちなり、よしなり、さつきみどり(以上、サカタ)、南極1号(ときわ)など、各種苗会社から実に多彩で味の良い作りやすい品種が発表されている。最近では、とげの多い四葉系の品種の発表され、四葉を改良したシャキット、夏さんごなどがその代表となっている。また、サカタのタネから、とげのないフリー



図3. 金沢太キュウリ

ダムという品種も登場し、話題となった。キュウリ果実の新鮮さは、トゲが痛々しいほど新鮮で、枯れた花がついていることがその判断材料であったが、その常識を覆す品種なのである。しかし、この品種が登場したときに、あるサンドイッチ会社が注目した。サンドイッチに入っているキュウリは、

時間が経過するといわゆるとげの部分辺りから腐敗が進むが、このトゲなしのフリーダムを使い、実験を行ったところ、普通品種より腐敗が遅い(細菌の増殖速度が遅い)事を発見したのである。フリーダムは作りやすく、キュウリの品質も歯切れが良く好評なので、その生産面積は増加している。新品種が、続々登場している一方で、他の野菜同様、地方品種は衰退をしているのが実状である。その理由は、一部品種で見られる苦味やブルームの多さ、最新品種に比較して育てにくいことなどがあげられているが、遺伝資源としての有用性、文化遺産としての価値などを併せて考えると、その保存に努め、消失させることのないように新たな「野菜地方品種保存制度」などを制定することも重要となろう。

## 6. キュウリの栄養成分、苦味とビタミンC破壊酵素

キュウリの栄養成分は、香川(2007)によれば、ビタミンAの前駆物質カロテンとビタミンCをわずかに含む程度で、栄養的な価値よりもその食感がサラダや漬物に向くタイプの野菜といえる。

また、現在の品種にはほとんどなくなっているが、古い品種のキュウリ果実には苦味があり、特に、果梗直下の部分の苦味が強いことが知られている。この苦味は他のウリ科植物でも見られ、ヒョウタンなどは最も苦味のあることで有名である。一方で、この苦味を食欲増進物質としてとらえ、積極的に利用しているのはニガウリで、もはや日本の夏野菜の定番となっている。ニガウリの苦味物質は、モルデシンで、このニガウリが日本中に広まったのは、数年前にNHKテレビ朝のテレビ小説で放送された「ちゅらさん」といわれている。一方キュウリの苦味の成分は、ククルビタシンで、これは優性単因子に支配されている(藤井、1972)。したがって、これを育種的に除去することは比較的簡単で、現在ではほとんど問題がなくなっている。

ところで、キュウリにはビタミンCを破壊する酵素があることが知られ、ビタミンCが豊富な野菜と一緒に混ぜると一部のビタミンCが消失してしまうこともある。そのため、キュウリと一緒に調理する場合は、酢の物にするとか酸味のあるドレッシングを掛けるなどの工夫がなされていることに気づく。

## 7. おわりに

キュウリは、トマト、ナス、ピーマンなどとともに、家庭菜園では最も人気の高い種類である。その理由は、播種から収穫までの栽培期間が果菜類の中では最も短いこと、収穫した果実をそのまま食べられる気軽さ、栽培が比較的手軽であることなどであろう。それゆえ、今後一層家庭菜園での栽培が広がり、キュウリ苗等の生産が増産されることが予想される。しかし、ここでホームセンター等の園芸コーナーで販売されている苗の状態について、二、三の苦言を呈したい。第一に、販売時期があまりにも定植適期より早いことである。その地域の果菜類の定植適期は、「晩霜」の恐れが無くなった頃である。関東近辺では4月下旬～5月上旬が適期とされるが、実際に苗が登場するのは4月上旬である。これでは、購入する側が勘違いして、早めに植え付け、結果として霜にやられてしまう傾向が多いのである。次に、苗の大きさである。これも植えつけ適期よりやや小ぶりのものが多い。この辺も初心者の知識・技術を考えるなら、もう少し大きめの苗を販売することを望むものである。日本の家庭菜園人口を一層増やし、安定したものにするためには、技術・知識の普及、指導者の養成などの課題も多いが、一方で、苗を生産供給する側の一層の努力をも要求したい。両方の問題が解決されたとき、日本の家庭菜園も更に一段高い段階に入るに違いない。

## 参考文献

- 青葉 高(1988) キュウリ = 植物としての特性 p3-21 野菜園芸大百科第1巻  
(キュウリ) 農山漁村文化協会
- 藤枝國光(1982) キュウリ p92-107 蔬菜園芸 文永堂
- 藤井健雄(1972) 第1章 キュウリ p1-35 蔬菜園芸学各論 養賢堂
- 藤田 智(2007) 野菜作りは人間の原点 p2-4 市民農園ライフ 日経BP
- 香川芳子(2007) 五訂増補 食品成分表2008 女子栄養大学出版社
- 新村 出(1998) 広辞苑第5版 岩波書店