

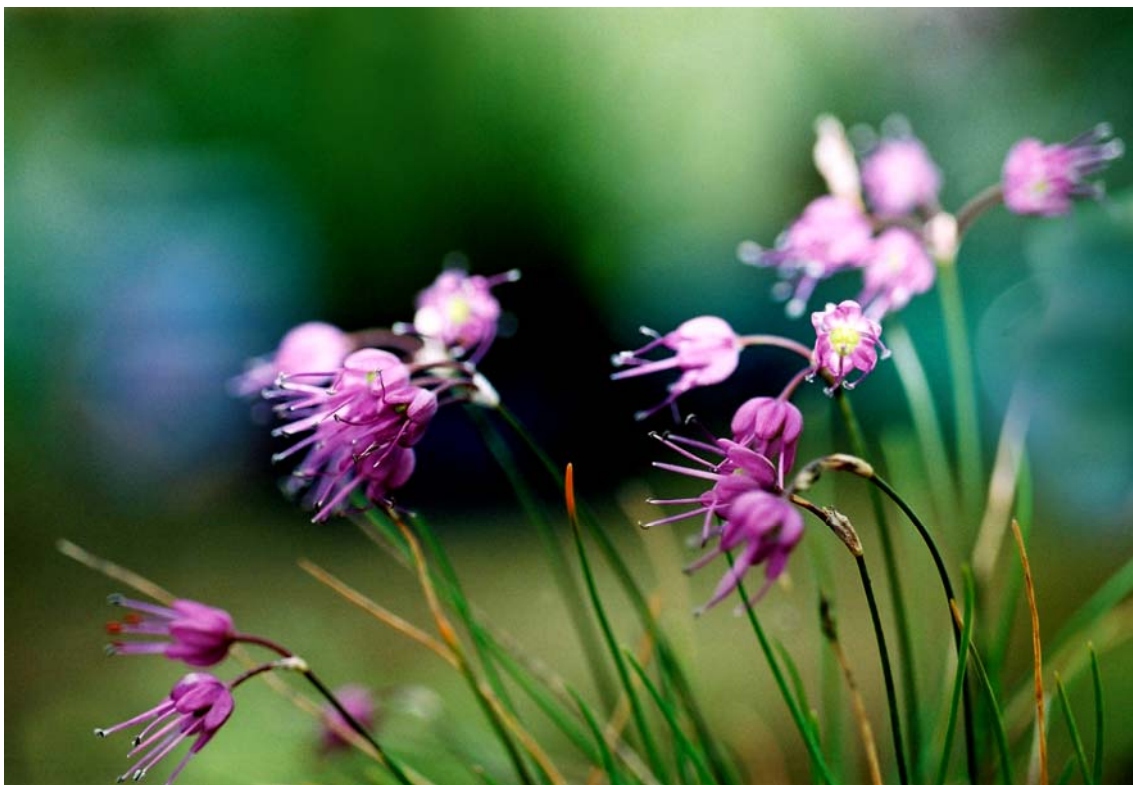
7) ラッキョウ=辣蕒

ラッキョウはユリ科の多年草で、高さは約 40cm、地中には長卵形の白い鱗茎がある。葉は細い半柱形で断面は 5 角形の中空になっており、冬期も枯れることはない。晩秋、鱗茎から 40cm ほどの花茎を出して、紫色の小花を球形状につける。しかし種子はできず、古い鱗茎に新しい数個の鱗茎ができてこれで繁殖する。原産地は中国で紀元前 3 世紀以前から栽培されており、日本には 9 世紀ごろに渡来したらしい。和名の由来は中国名の『辣蕒』(ラッキョウ)の音読みから転訛したもので、辣蕒の辣は辛辣の辣であり蕒(キュウ)は蕒(ニラ)の意で、辣い蕒という意味である。別称としてはオオニラ、サトニラ、ギョウジャ、ランキョー、ダッキューなどがある。学名は『*Allium chinense*』で、属名はニンニクの古いラテン名、種小辞は「中国の」という意味である。中国では『辣蕒』のほか『蕒』(カイ)とも呼ばれている。

中国の古い書物である『爾雅』(ジガ)にも辣蕒は現れており、かなり古い時代から栽培されていたものと考えられている。その後 6 世紀に著わされた『齊民要術』(セイミンヨウジュツ)にはすでに『蕒』として取り上げられ、その栽培法が記されている。日本に渡来した「蕒」は平安時代には「於保美良」(オホミラ=大蕒)として文献にも記録され、もっぱら薬用とされていた。鱗茎を陰干しにしたものを『蕒白』(ガイハク)と呼び、腹痛などに用いた。生の鱗茎を擦り下ろしたものは扁桃腺などのうがい薬として、また水虫やたむしなどに対しては塗布して用いた。一方、禅寺ではニンニク、ショウガ、ニラ、ネギ、それにこのラッキョウは『五葷』(ゴクン)として嫌われ、持ち込みが禁止されていた。因みに「葷」は臭い菜や、肉などのなま臭いものを意味しており、特にこれらの菜は当時としては精力剤でもあったことから、「葷酒(クンジュ)、山門に入るを許さず」とされていたのである。今流に言えば『バイアグラ』を禅寺に持ち込んではいけない。ということだったのである。

これが江戸時代になると栽培地域も広がり、野菜として食用に供されるようになる。ラッキョウ特有の辛味と香り、それに独特の歯応えが好まれ、おもに漬けものとして一般的になっていった。塩漬けや味噌漬け、粕漬といった加工法が開発されたこともラッキョウの普及に一役かったのだろう。特に砂糖が量産されるにつれて、酢に砂糖や蜜と漬けたものが好まれるようになって、全国的に普及していった。

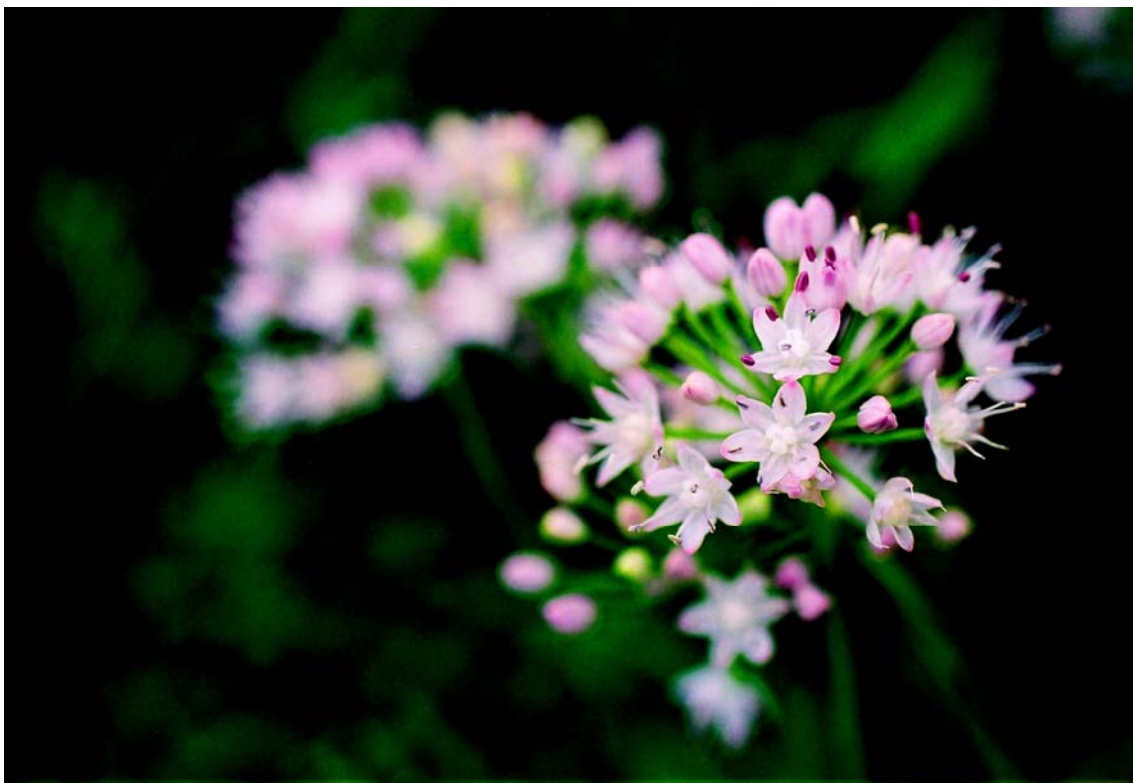
日本や中国では古くから食用として栽培されてきたラッキョウだが、栄養価が乏しいためか、ヨーロッパでは見向きもされなかった。もっぱら花を鑑賞用として栽培される程度で、食用にされることもましてや薬用としての価値もまったくなかった。また日本で広く『エシャロット』として販売されている香辛つま野菜は、本物のエシャロットではなく、もっぱらこの若採りラッキョウを軟白したもので、このためエシャラッキョウなどとも呼んでいる。ラッキョウは排水のよい土地や、比較的乾燥した砂丘地を好み、日本では鳥取県や富山県などがその主な生産地である。



ラッキョウは砂質の土壌を好むため、鳥取砂丘や福井県の三里浜の特産種として知られている。一般的には食用にするが、花が美しいため観賞用にもされている(栽培品)。



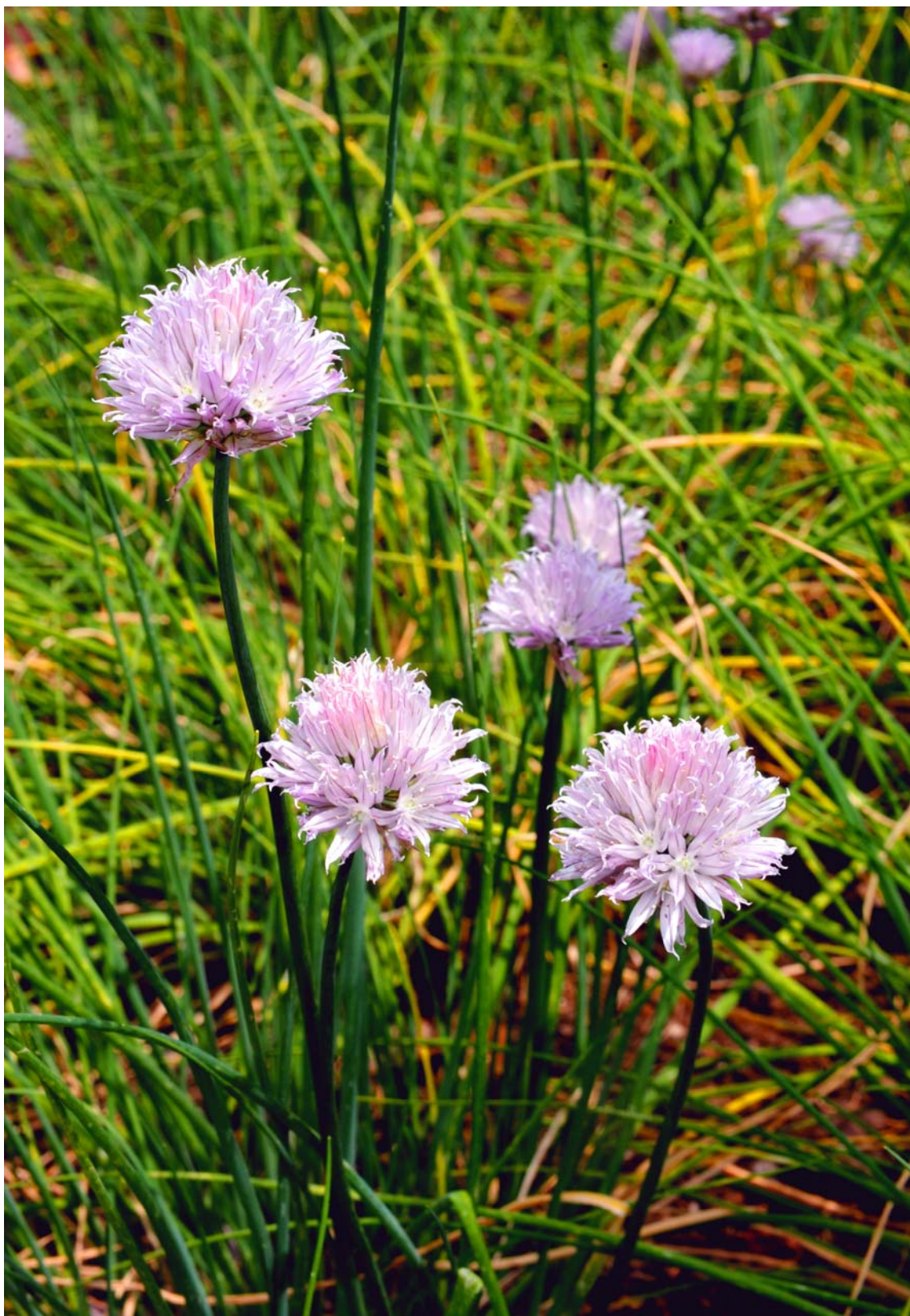
竹島白花ラッキョウ。これはもっぱら観賞用のラッキョウである(栽培品)。



千島ラッキョウは食用のラッキョウよりもずっと小さく草丈は 15cm 程度である。植木鉢で栽培することも出来るため、園芸店でも時折見かける(栽培品)。



深山白花ラッキョウ。一般的に観賞用はすべて矮性種で、これも同様である(栽培品)。



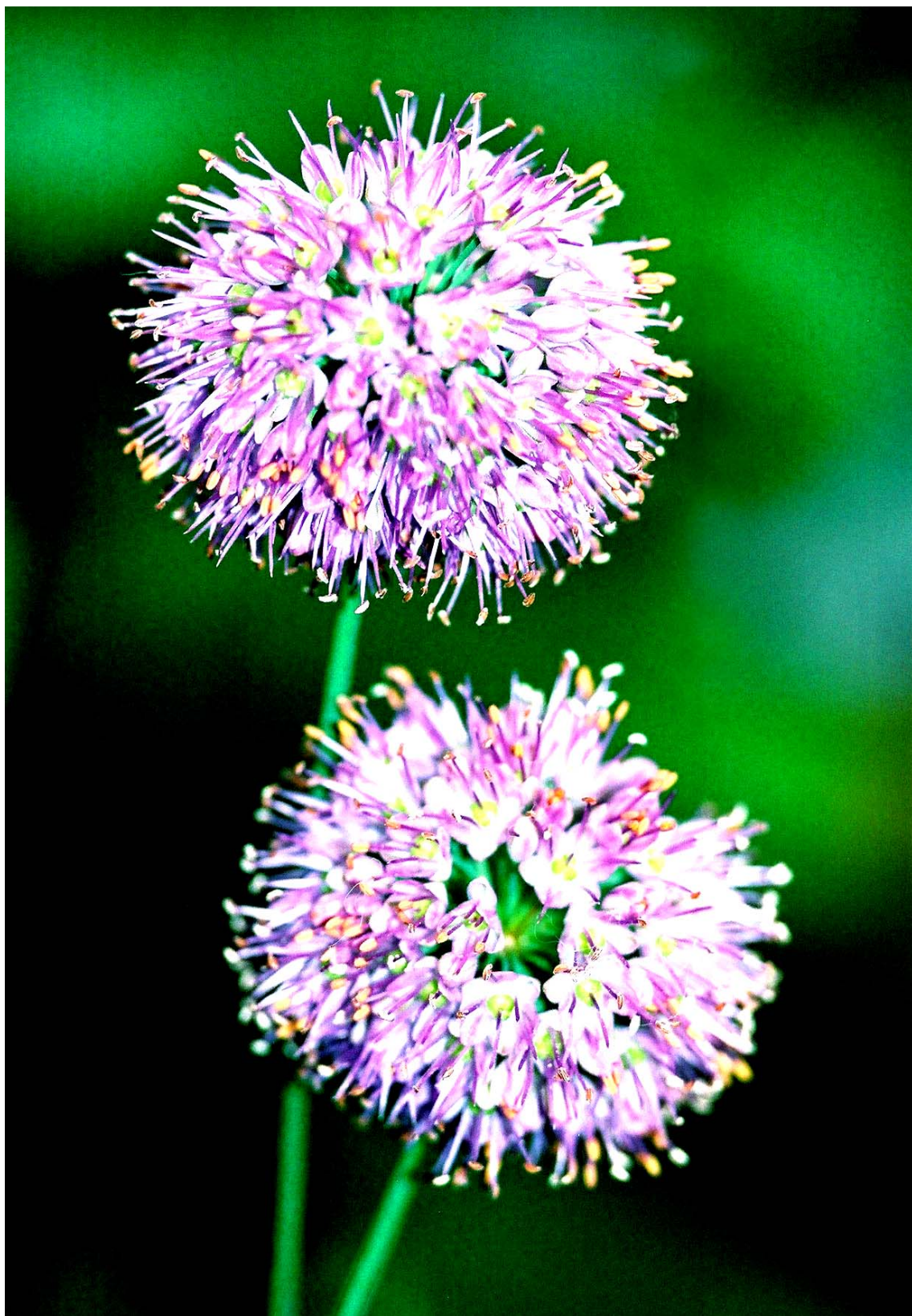
近縁種のチャイブ、学名は『*Allium schoenoprasum*』で、種小辞はイグサのようなニラという意味である。ネギに似た芳香を放つ緑黄色野菜の一つである(東京都小平市薬用植物園)。



花が咲いたチャイブの植え込み。日光さえ十分に当ててあげれば、たいした手もかからずに、美しい花と香ばしい緑青色野菜を満喫することが出来る(さいたま市緑区)。



近縁種のエシャロットの花、学名は『*Allium oschaninii*』で、十字軍が中東からヨーロッパに持ち帰った植物であると伝えられ、白い花を咲かせる種が多い(東京都小平市薬用植物園)。



ラッキョウの近縁種エシャロットの花。日本でエシャロットといわれているものは、ラッキョウを加工したまがい物が多く、本物はベルギーエシャロットで白い花を咲かせる(小平市薬用植物園)。 [目次に戻る](#)