

11) トウガラシ=唐辛子

トウガラシはナス科の多年草である。しかし温帯では一年草として扱われ、原産地は中南米である。草丈は30 cm~1m になり、よく枝分かれして大きく横に張る。夏から秋にかけて、葉腋に弁先の尖った白い5弁花をつける。果実の形や大きさは種類によって異なり、シシトウのように細長いものや、ピーマンのようにずんぐりとしたものなどさまざまである。共通した特徴は若い果実のうちは緑色をしており、熟して行くにしたがって、黄色から赤色、さらには暗赤色や暗紫色になるという点である。また果実も種子も辛味の強いのが基本的な特徴の一つとなっており、これも品種によりその強さはまちまちで、中には辛味のないものもある。和名の由来は「唐」から伝来した「辛し」という合成語が、名詞として定着したものである。別称としてはナンバンゴショウ、ナンバンガラシ、コウライガラシ、ソラミトウガラシ、カラゴシヨ、テントコ、コーシューなどである。学名は『*Capusicum annuum*』で、属名は「袋」のことで果実の形に由来し、種小辞は一年生のという意味である。またイギリスでの呼称は『redpepper』とか『hot pepper』、フランスでは『piment』または『poivre long』、中国では『蕃椒』とか『辣椒』である。

唐辛子は全世界で最も広く利用されている香辛料の一つで、紀元前 5,000 年以上前のメキシコの『テオティワカン遺跡』からも発見されている。これは現在の栽培種とは異なり野生のものに近く、果実と種子が大きく、初期の栽培種であると推察されている。唐辛子の日本への渡来は意外と遅く、『草木六部耕種法』によれば、1542 年(天文 11 年)のことで、ポルトガル人の手によって、ヨーロッパからもたらされたと言われている。しかしこれには異説もあって、貝原益軒の『花譜』によれば、豊臣秀吉が朝鮮に出兵した際、高麗よりもたらされたと記している。しかしながら「南蛮胡椒」とか「唐辛子」とか、はたまた「高麗胡椒」とも言われていたところから推測すると、いくつかのルートがあったものとも思われる。長崎では「唐辛子」は「唐枯らし」に通じるとして嫌われたという。また当初は食品としてもさることながら、花を鑑賞用として栽培していた。『菜譜』ではなく『花譜』に取り上げられているのもこのためである。またトウガラシの栽培種は大きく分けて以下の 4 つの種類がある。

アニューム

最も広く栽培されている種類で、原産地はメキシコからアメリカのフロリダ、コロンビアにかけてで、雑草として分布しているミニマムを改良したものである。コロンブスにより大陸が発見されるまで、メキシコ南部からコロンビアにかけての、極めて広いエリアで栽培されていた。

シネンス

アマゾン流域の低地帯が起源で、西インド諸島や南アメリカの北部、ペルー、ボリビアおよびアマゾンの上流地域で栽培されている。その原種を訪ねると、

雑草のフルテセンスで、シネンスはこれを改良したものである。

ペンドウラム

ペルー南部やボリビアの、やや標高の高いアンデス山麓地帯を起源とするもので、アメリカの広い地域で栽培されていた品種。雑草のバカトムを改良したものとされ、これらの地域では紀元前 2,000 年頃にはすでに栽培されていた。

ピュベセンス

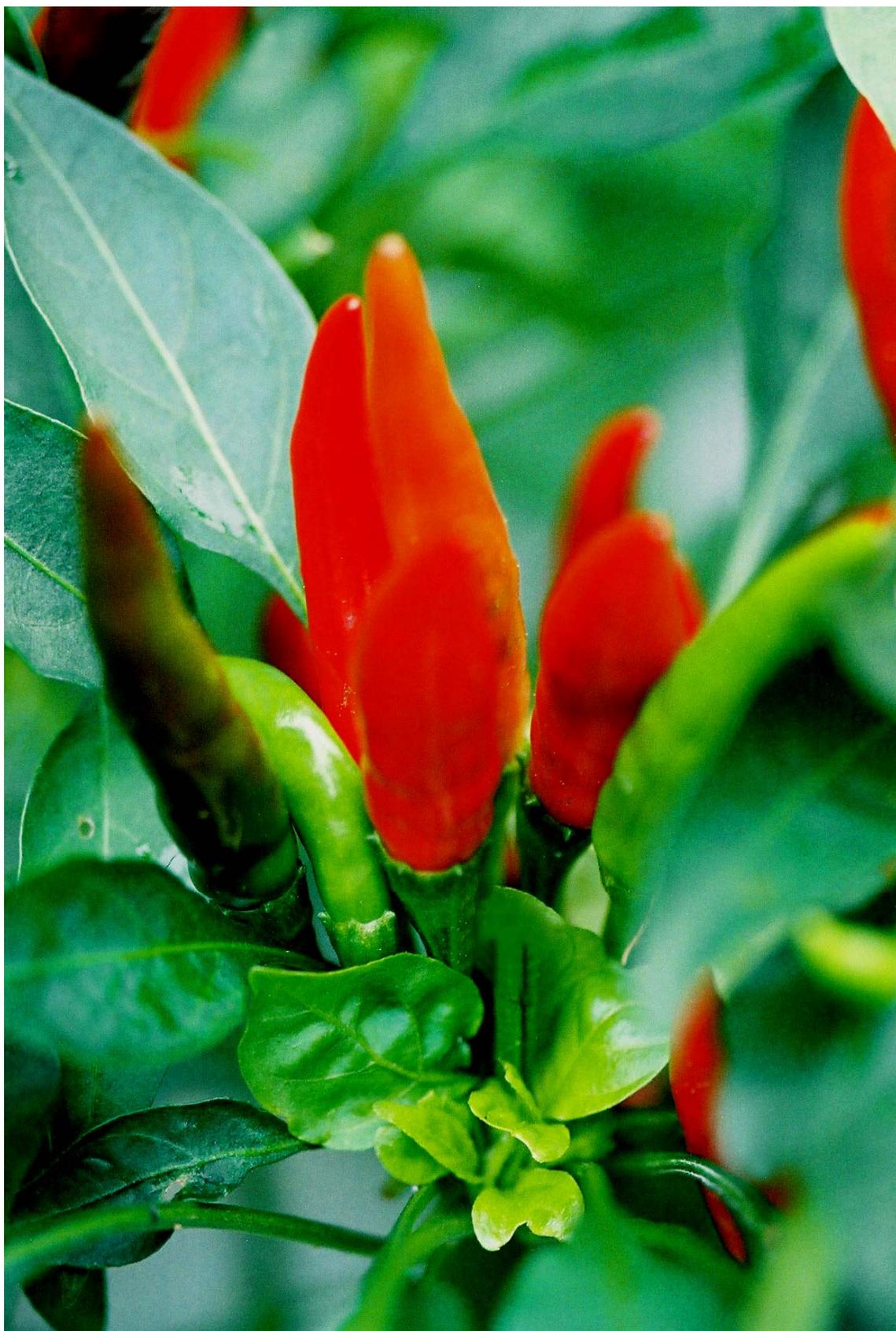
中央アンデスの中腹地帯の標高 2,000 メートル付近で栽培される種類で、この地域特産の固有種で多年性木本植物である。もとはといえばボリビアの低地に自生するエクシミュムという品種ともいわれるが定かではない。

唐辛子は世界中が求めていた香辛料だったと見えて、コロンブスが新大陸を発見すると、その翌年の 1493 年にはスペインに渡り、1548 年にはイギリスに、16 世紀中頃にはヨーロッパ全域に広まった。東洋に伝播したのも 16 世紀のことで、インドから東南アジア、中国、朝鮮そして日本へと広がった。現在ではどこの国でも貴重な香辛料とされている。コロンブスとともにヨーロッパに渡った唐辛子は、わずか 50 年で世界を一回りしたわけで、それだけ世界の国々で有用だったのだろう。

現在栽培されている唐辛子は、大別すると辛味の強いものと、弱いもの、その中間の 3 種類に分けられる。辛いものは最も辛いとされるインドの「ブートジョロキア」や日本の「鷹爪」(タカノツメ)などで、この仲間にはアメリカで栽培されている「タバスコ」、メキシコの「チリ」などがあり、朝鮮名物のキムチにもこの種類のものが使われている。適度の辛味を持つ品種として「伏見」(フシミ)があり、中には「カイエン」と呼ばれる辛味のやや強いものもある。甘い唐辛子としては大きな果実で円錐形になる多肉質のものが多く、日本で栽培される「ピーマン」や「シシトウ」がこの仲間に入る。ハンガリーやスペインで栽培されている果実が赤く美しい「パプリカ」も同様である。

唐辛子の辛味成分は『カプサイシン』で、唾液や胃液の分泌を促し、食欲を増進する働きがある。このため古くから薬用効果があるとされ、漢方では赤色ないしは暗黄赤色の果実を『蕃椒』(バンショウ)と称し、肺炎、リュウマチ、神経痛、筋肉痛などの治療に用いられた。しかし唐辛子の出番は何ととっても香辛料としての利用である。唐辛子の赤色はカロチノイド色素によるものだが、ビタミン C や有機酸、脂肪油も含んでおり、洋の東西を問わず唐辛子をベースにした香辛料は数知れない。ウスターソースやペパーソース、タバスコソース、カレーの辛味も唐辛子の配合により変わってくる。朝鮮料理のキムチやメキシコ料理のチリコンカルネ、タコス、中国においては四川料理など肉料理や漬物、ラーユや搾菜の辛味にも用いられる。

日本の七味唐辛子は寛永年間(1624~1643 年)に発売され、唐辛子にゴマ、サンショウ、ケシノミ、アサノミ、ナタネ、陳皮を配合したものである。まだ『ホカロン』がなかった時代には、靴や手袋の中に乾燥した唐辛子を入れて、防寒にしていた。



色づき始めたトウガラシの果実(埼玉県深谷市農林公園)。



トウガラシはナス科であるため、ナスの花によく似た花を咲かせる。原産地は中南米で、メキシコでは紀元前 6000 年に遡る歴史があるといわれている(埼玉県深谷市農林公園)。



タカノツメの花、どこからあの辛さが生まれて来るのだろうか(埼玉県日高市)。



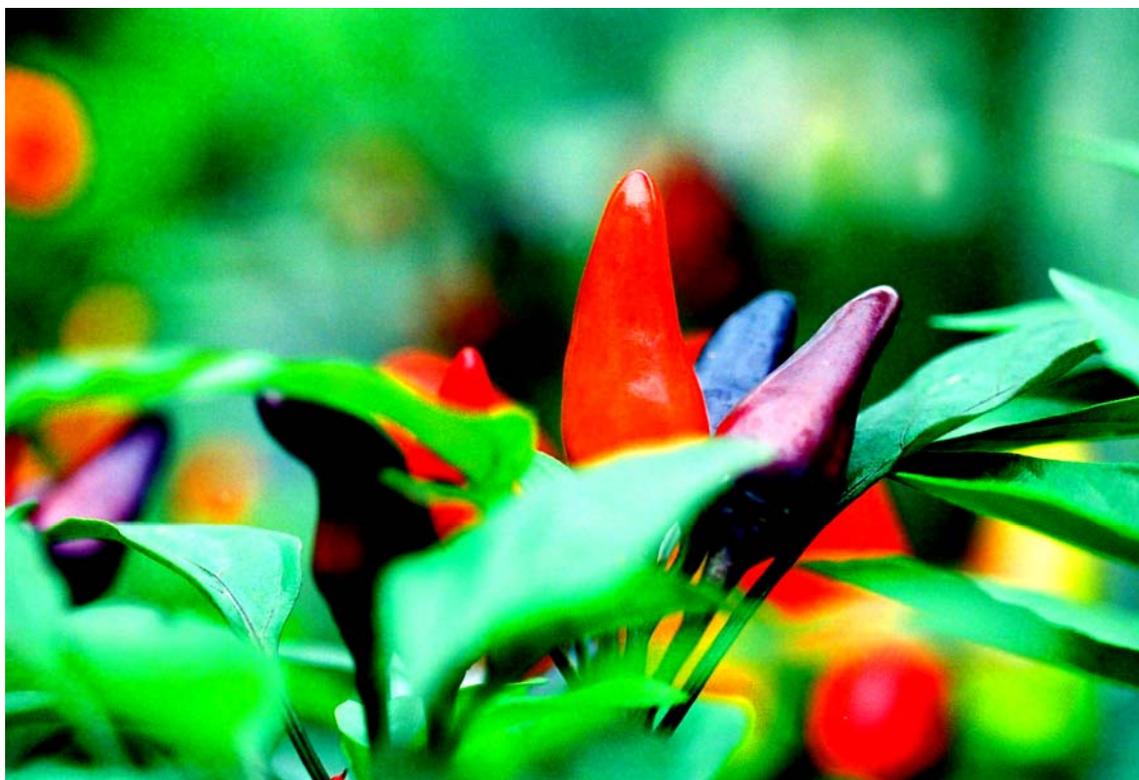
熟した鷹の爪の果実。辛いトウガラシの代表格である。インドの「ブートジョロキア」が最も辛いとされているが、ドッコイしい勝負である（埼玉県深谷市農林公園）。



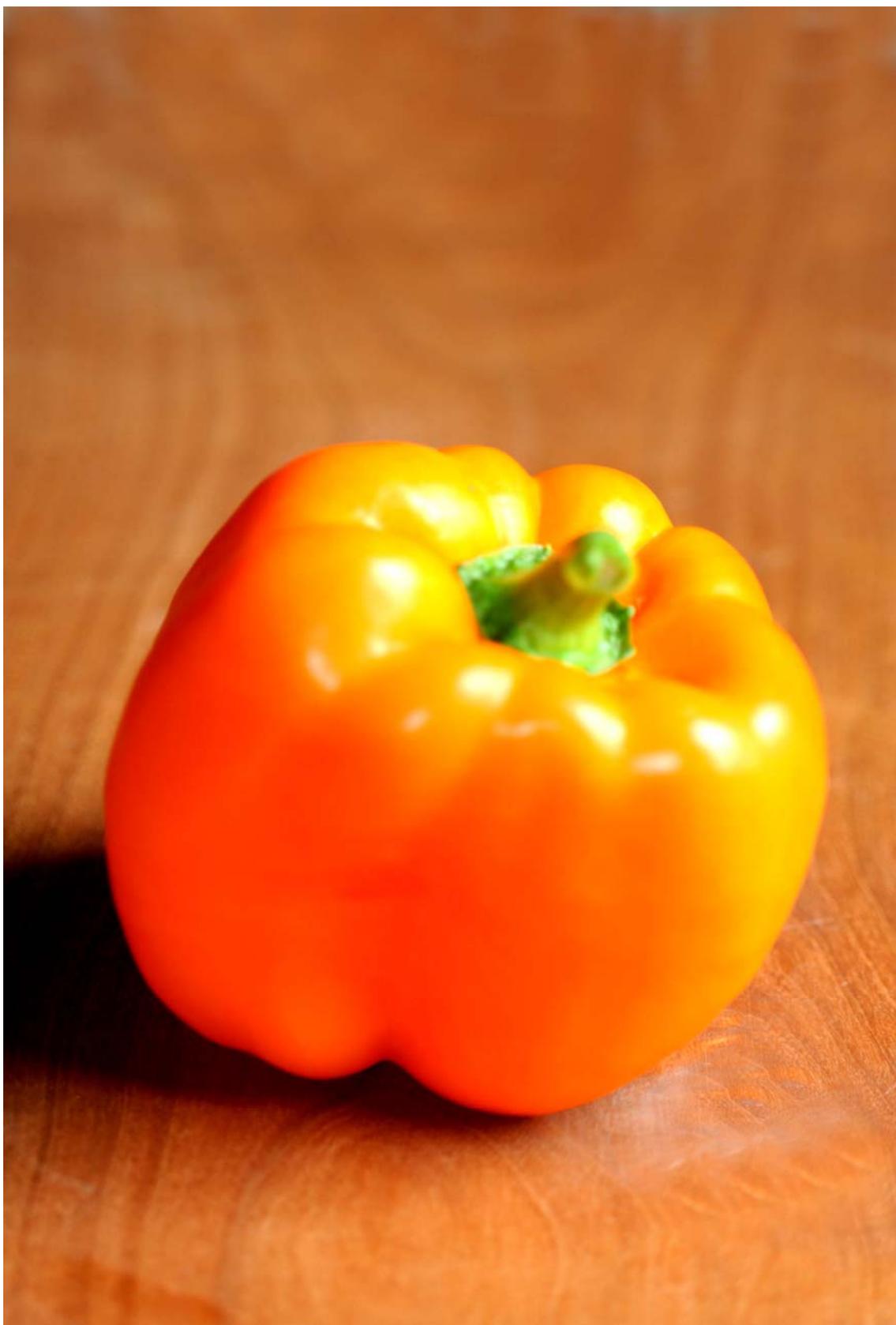
なじみ深いピーマンは辛くない方の代表格である（埼玉県深谷市農林公園）。



真っ赤に熟したピーマン。もう食用には向かないが、生け花にはちょうどよい色である。きっと来年の種子を取るために残しておいたのだろう(埼玉県日高市)。



色彩の美しい鑑賞用のトウガラシ(埼玉県深谷市農林公園)。



最近ではピーマンもこんな美しく甘い種類が現れて、食卓をにぎわしている。

[目次に戻る](#)