

18) セロリ

セロリはセリ科の1年草もしくは2年草で、原産地はヨーロッパ中部から南部、アフリカ、西アジア、南アメリカにも野性種が分布している。全草に強い芳香を持ち、古くから食用のほかに薬用として栽培されている。茎は高さ50cmからときには1mに達し、稜がよく発達している。葉は羽状複葉で小葉には鋸歯があり、多肉質の長い葉柄を持つ。花は茎頂付近の葉腋につけ、6~9月頃緑白色で複散形花序の小さな5弁花を密生させる。果実は径3~4mmの卵形ないしは扁球形で、香辛料としても利用されている。和名セロリの由来はイギリス名の『celery』をそのまま用いたものである。別称としてキヨマサニンジンとか、オランダミツバなどとも呼ばれる。前者はセロリの原種の一つで、16世紀末、秀吉の朝鮮出兵に際し、加藤清正がもたらしたことによるもので、後者のオランダミツバは香気がミツバのようで、ヨーロッパからオランダ人によって、長崎にもたらされたために名付けられたものである。学名は『*Apium graveolens*』で、属名はケルト語の「水」を意味する「apon」によるもので、種小辞は強い匂いのあるという意味である。セロリは比較的湿り気の多いところを好むため、水に因んだ属名が与えられたのだろう。

セロリは古代エジプト時代から薬用として利用されていたばかりか、ミイラ的首飾りとしても用いられていた。古代ギリシャでもセロリを古くから香料や薬用として用い、祭りの日には室内に持ち込んで、魔除けにしていたという。ミイラにかけられていたのも、それなりの意味があったのだろう。強い芳香に殺菌作用があると考えられていたことと、無関係ではあるまい。

セロリが初めて栽培されるようになったのは16世紀頃といわれ、イタリアが最初だったという説と、17世紀初頭にフランスで始まったとする両説がある。しかし中国へ伝わったのはずっと古く7世紀頃とされている。中国にはセロリと似た品種で、キンツァイ(芹菜)といわれる、やはりセリ科の植物が昔から栽培され、この植物は現在でも栽培されている。これがかなり古い時代に、西域を経由して中国に伝わったセロリであった可能性も否定できない。

日本でセロリが一般的になるのは戦後、食生活が洋風化されたことによるもので、江戸時代にはその強い香りのためか、一般に食用とされることはなかった。現在では夏には長野県の高原地帯で盛んに栽培される一方、冬場になると静岡県などの温暖な地域で栽培され、両県の栽培は全国の70%を占めている。また品種も極めて多く、黄色種、緑色種、中間種、根を食用とする『セロリアーク種』、香辛料として種子を採取するものなどがある。セロリはスティック状にしてマヨネーズなどととも生食することも多いが、スープやカレーライスなどに煮込んで食することも多く、この方が一層のこと風味が増すともいわれている。旨味の成分は『アピイン』という配糖体(05-02-00参照)と『マンニット』などで、果実にも同様の成分を多く含んでいる。



セロリはセリ科の植物で、ハーブといわれる植物は多くのものがシソ科か、このセリ科である。独特の強い香りがあり、これを好む人が多い反面、嫌う人も多い(さいたま市緑区)。



セロリの花は花径 2~3mm の小さな花が集まっている(さいたま市緑区)。

[目次に戻る](#)