

## 20) コエンドロ=胡荽

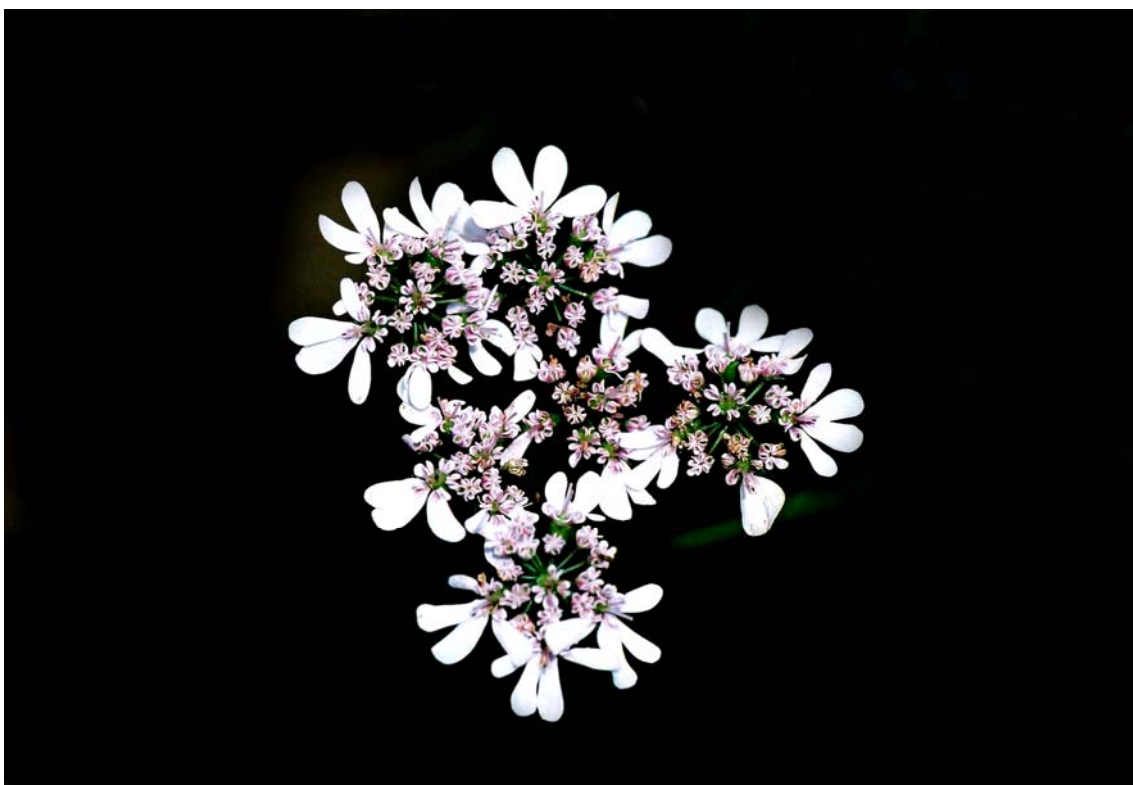
コエンドロはセリ科の1年草ないしは2年草で、原産地は地中海沿岸地域である。現在ではインド、モロッコ、ポーランドなどの東ヨーロッパ諸国や、アルゼンチンなどの南アメリカ諸国でも栽培されている。イギリスではコリアンダー(*coriander*)といわれており、これならご存じの方も多しことだろう。茎は高さ30~90cmとなりまばらに分枝し、葉は同じセリ科のニンジンに似て羽状になる。初夏、枝先に淡いピンク色もしくは白色の小花をつける。果実は球形で径3~5mm、9月頃には完熟し、これが胡荽子(コズイシ)と呼ばれる香辛料である。学名は『*Coriandrum sativum*』で、属名は「*koris*=ナンキンムシ」と「*annon*=アニス」の造語である。未熟のコエンドロの果実や茎葉の匂いが、南京虫の臭気に似ているところから、この名前になったという。しかし完熟するとこの臭気はやがて芳香に変わってゆく。

コエンドロは数千年前の昔から香辛料として古代エジプトで用いられ、その後はギリシャ、ローマ、インド、中国、ヨーロッパ諸国に普及していった。エジプトでは前述の医学書『*エーベルス・パピルス*』に胡麻や茴香(ウイキョウ)、サフランなどとともに記されており、当時すでに大量に栽培され、単に薬用にとどまることなく、調味料としてパンに混ぜたり、スープに入れていたという。またギリシャでは、ヒポクラテスが著わした『*誓い*』という書物の中に「コエンドロは胸焼けを防ぐ薬であり、催眠剤にもなる。」と記されており、当時は興奮剤として、また消化を助ける医薬品として使用されていた。一方ローマでも薬や調味料として用いた他、ある種の防腐剤として、粉末にしたコエンドロとクミンやショウガを混ぜあわせて、これを肉類などに振りかけて用いていたらしい。その主成分は『*コリアンドロール*』である。

イスラエルでもコエンドロは調味料として用いられていたようで「*出エジプト記*」の第16章にも現れ、「…コエンドロの実のごとく白く、その味わいは蜜を入れた菓子のようなものだった。」と記されている。彼らはコエンドロを拾い集めて臼で挽き、これを釜で煮て、餅のようなものを作って食べていたらしい。

メソポタミアでもコエンドロは早くから栽培されていたらしい。楔形文字で記された記録の中には、香辛料の名前がいくつも見られるのだが、その主なものはアニス、コエンドロ、ニンニク、タイム、クミン、ケシ、胡麻、それにサフランなどであった。メソポタミアのコエンドロは漢代になると張騫によって中国にもたらされた。そして明代になると李時珍は『*本草綱目*』の中で、コエンドロの効能について詳述し、疱瘡や腋臭などの体臭を消すためにも良いと記している。

日本にコエンドロが伝わったのは10世紀以前のことといわれ、中国から『*胡荽子*』として渡来したが、当時はまったく注目されなかった。その後、江戸時代になって、ポルトガル人が再度伝えたが、ポルトガル人はこの植物を『*coentro*』と呼んでいたために、和名がコエンドロになったといわれている。



コエンドロの花。コエンドロは古い呼称で現在では英国風にコリアンダーとかエスニック風にバクチー(タイ語)とか、中華風にシャンツァイなどと呼んでいる(東京都小平市薬用植物園)。



若い果実はスパイスとして用いるが全草捨てることはない(小平市薬用植物園)。

[目次に戻る](#)