

22) ウィキョウとヒメウィキョウ=茴香と姫茴香

ウィキョウはセリ科の多年草で、原産地は南ヨーロッパから西アジアである。茎は高さ1~2mになり、緑色をした円柱形で、葉は糸状に細かく裂け、やや白味を帯びた緑色である。夏、枝先に黄色の小花を**複散形花序**に多数つける。果実は7~10mmの長円形で、1本の果柄に2個が互いに平らな面を合わせて双子状につく。和名の由来は中国名をそのまま用いたもので、別称としてアネイスとかヒゲニンジンなどともいわれる。アネイスはアニスのことと思われ、古くは両種が混同されていたのだろう。ヒゲニンジンは葉の形を、ニンジンに準らえたものと思われる。学名は『*Foeniculum vulgare*』で、属名は「乾草」を意味する「faenum」の綴りを間違えたもので、種小辞は「普通の」という意味である。イギリスでの呼び名は『fennel』、フランスでは『femouil』、中国では『茴香』である。日本にウィキョウが渡来したのは8~9世紀頃のことと思われ、主に薬草として輸入され、当初は『懐香』と記されていた。これが室町時代になると『茴香』として『**下学集**』にも現れている。

ウィキョウとよく似たヒメウィキョウは、イギリスでは『**caraway**』と呼び、学名は『*Carum carvi*』である。原産地は小アジア方面で、今日ではバルカン諸国を初め、北アフリカ、ヨーロッパ各地、アメリカ合衆国、アジアの温帯地域など世界の各地で栽培され、最も大事な香辛料の一つになっている。

ヒメウィキョウを初めて大量に商ったのは、フェニキア人だったといわれている。フェニキア人は紀元前1300年頃から地中海沿岸を舞台に活躍した海洋民族で、地中海の各地に植民して、すぐれた金属工芸品や象嵌細工、ガラス、染料、織物、さらにはレバノン杉などの木材などをさかんに輸出し、その一方でバルト海の琥珀や、スペインの銀などの鉱物、ガリアの革製品、ブリテンの錫などを交易品として各地に運搬し、当時の貿易をほぼ独占していた。このためフェニキアの中心地シドンは、西アジア最大の都市として栄えていた。彼らはその交易品の一つヒメウィキョウを、原産地の小アジアから、ヨーロッパの奥深くスイスやスペイン、イギリスなどにも運んでいた。ヒメウィキョウは古代エジプトの医学書『**エーベルス・パピルス**』にも、当然のことながら記されており、医薬品として広く用いられていた。

ギリシャは小アジアと隣接していたために、早くからヒメウィキョウを食生活の中に持ち込み、パン(現在のパンとは異なる)などの調製にも、ヒメウィキョウを用いていた。ディオスコリデスは『**薬物誌**』の中で、香辛料が薬物としても有効であることを説き、彼が病気治療のために処方した22種類に及ぶ純粋油のうち、10種類はスパイスから抽出した芳香油で、その中にこのヒメウィキョウも含まれている。

こうしたヒメウィキョウの活用はローマにも受け継がれ、ローマではパンの飾りを兼ねた調味料として利用されていた。ヒメウィキョウの複散形花序の姿はパセリにも似て、スパイスの中でも皿を飾るのにふさわしかったためだろう。アピキウス

も前述の『料理について』の中で、ヒメウイキョウを取り上げている。

さてローマ人はこの植物をヨーロッパの北方イングランドの果てまで運び込んだ。五賢帝の一人ハドリアヌス帝(117~138年)の時代になると、ローマは全盛期を迎え、その版図も最大となった。この頃のイングランドはまだ辺境の地に過ぎなかったが、ここに進出したローマ軍はローマの支配地と、蛮族の地とを区別するため、ちょうど秦の始皇帝が築いた万里の頂上にも似た『ハドリアン・ウォール』という城壁を築いた。この壁は現在もイングランドとスコットランドとを分ける境界線となっているのだが、ローマ人はこの壁を建造するかたわら、ここにヒメウイキョウを栽培し、その種子を採集してシードケーキを作っていたのである。このローマ軍が持ち込んだ食生活はそのままスコットランドに残り、現在もヒメウイキョウ入りのケーキのことを、昔風にカルビーケーキ(carvi cake)と呼んでいる。『carvi』は前述のごとくこの植物の学名なのである。その後ローマ人はハドリアンウォールのさらに北まで版図を拡大したこともあったが、その後ローマの衰退とともにカレドニア人が侵略するところとなり、カレドニア人はローマ人の食生活のおいしいところはしっかりと受け継いで、5世紀の中頃になって進入してきたサクソン人(アングロ・サクソンの起源)も、コリアンダー(コエンドロ)やヒメウイキョウなどの香辛料をちゃっかり利用していた。このためイギリスでは香辛料は食生活の必需品として早くから定着し、14世紀末にリチャード2世のcock長たちが編纂した、『古代イギリスの料理法』の中には、コリアンダー、胡椒、ニンニクなどとともに、ヒメウイキョウの名前が上げられている。こうした食生活の普及とともに、ヒメウイキョウが消化を助けるという概念も、広く定着していったようで、食後のデザートとして、焼きリンゴとヒメウイキョウの種子が食べられるようになった。かくしてシェークスピアの戯曲『ヘンリー4世』にも、ヒメウイキョウが登場するのである。また15世紀の医薬処方書にも、アニス、肉桂、クミン、胡椒、丁字などとともに、ヒメウイキョウが取り上げられていることは、クミンのところで述べた通りである。

しかし一方でこうした香辛料は、さまざまな俗信をとめない、ヒメウイキョウは人の心や物を、引き留めておく力を持っていると信じられるようになった。その種子を入れておけば、どんな品物も盗まれたりしないし、その品物を盗もうとした者を、釘付けにしておくと考えられるようになったのである。この考え方はやがて、恋人たちの心までも、繋ぎ止めることができるといった俗信へと発展した。これはクミンとも共通する概念で、この両種はどこかで混同されていたのかも知れない。そしてヒメウイキョウは、スープやサラダなどに振りかけて、香りを楽しんだのはもちろんのこと、豚や羊などの肉料理やケーキやアップルパイなどのデザート、さらにはジンや、スカンジナビアのアクワビット酒の味付けなどにも、広く用いられるようになった。その主成分は『リモネン』の一種である。



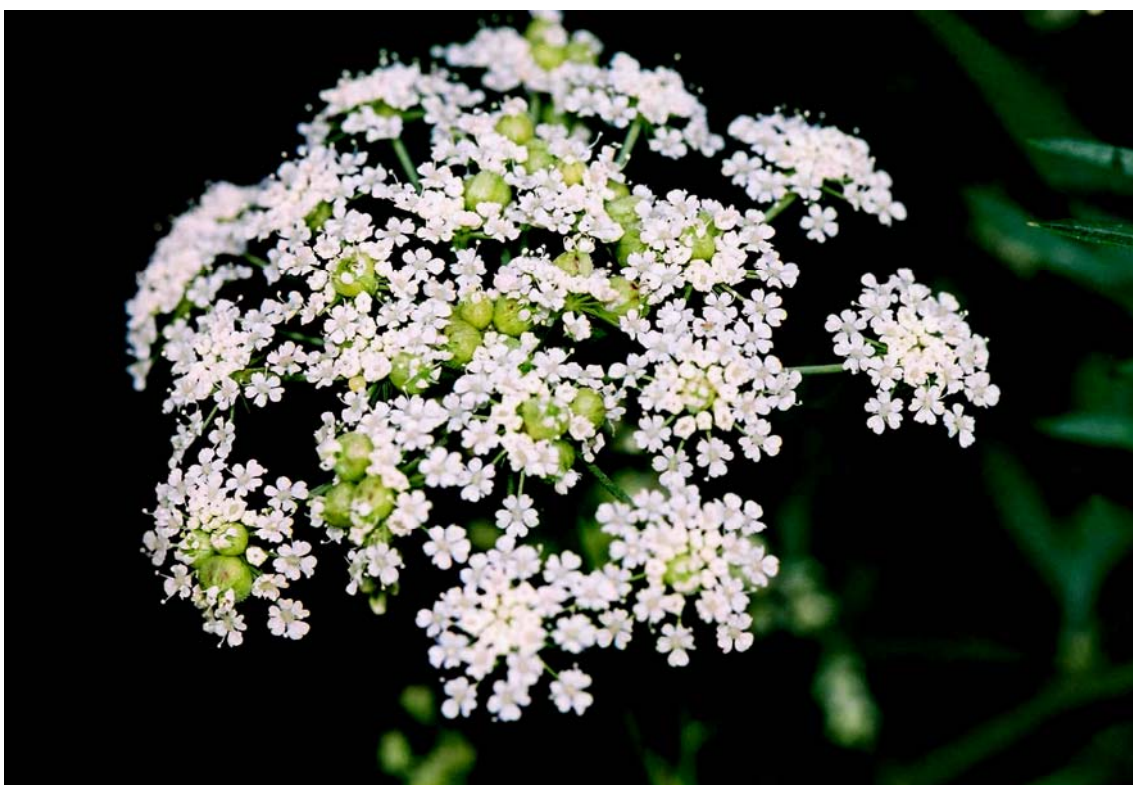
ウイキョウの株、沖縄では木の葉をよく洗って乾かし、濃度の高い泡盛に漬け込み、蜂蜜や黒砂糖を入れて一月ぐらい寝かせてウイキョウ酒を作る(東京都小平市薬用植物園)。



ウイキョウの花はスペインでは闘牛士の勝利の花輪にされた(東京都小平市薬用植物園)。



ヒメウイキョウの原産地は地中海だが、北部ヨーロッパまで栽培が可能で、ドイツやオランダの料理には欠かせない。特にドイツでは人の心を繋ぎとめるものと信じられている。



ヒメウイキョウの花と熟し始めた若い果実(上の写真とも小平市薬用植物園)。

[目次に戻る](#)