

23) パセリ

パセリはセリ科の2年草で、原産地はヨーロッパ南東部から、アフリカ北岸の砂礫地帯で、古くから栽培されている。葉は羽状複葉で叢生し、高さは20~50cmほどになり、淡緑色の複散形花序の小花を多数つける。全草に強い香気があり、その主成分は『アピオール』などの精油分で、食欲を刺激し胃腸を整え、血行をよくする働きがあり、酒酔いの防止などにも役立つといわれている。和名はオランダセリ、ヨウゼリで、日本へは江戸時代にオランダ人によってもたらされたため、この名前がついた。当時の博物学者、貝原益軒もオランダゼリの名前で記録に残している。しかし当時はほとんど注目されることもなく、本格的に導入されたのは明治時代になってからのことである。学名は『*Petroselinum sativum*』で、属名は「岩のパセリ」という意味のギリシャ語に由来し、種小辞は「細葉の」という意味である。イギリスでの呼称は『parsley』、またフランスでは『persil』である。

パセリ栽培の歴史は古く、古代ギリシャでは紀元前3~4世紀の記録にすでに現れている。この当時は野菜としてよりも、むしろ薬草として利用されていたらしい。古代ギリシャでは年に4回、壮大な競技が開かれていたが、このうちのゼウスを祭る『ネメア競技』と、海神ポセイドンを祭る『イストミア競技』には、勝利者にこのパセリやセロリの冠をかぶせて、栄光をたたえる伝統があった。古代ギリシャ人はパセリに限らず、勝利者には月桂樹やオリーブの葉を編んだ冠をかぶせる習慣が、古くから行なわれていたことは、月桂樹のところでも述べた通りである(02-03-15 月桂樹、02-03-18 オリーブの項参照)。またディオスコリデスは『薬物誌』の中で、種子や根には利尿作用があり、胃病にも良いと記しており、その主成分は『アピオール』である。

一方このパセリは冥界の女王ペルセフォネに捧げられたことから、葬祭にもしばしば用いられるようになり、不吉な草と見る地方も少なくない。ヨーロッパの伝説によると、さる冷酷な蓄財家がチューリップを抜いてパセリを植えると、あたりの森を住み処にしていた妖精たちは、夜な夜なパセリ畑に現れて、その上で踊りまくったため、パセリの葉がボロボロになり、今日のようにギザギザになったと伝えている。

江戸時代にパセリが渡来した頃、日本の食生活にはほど遠いものだったが、明治7年に再度導入されると、トンカツを考案した銀座『煉瓦亭』の木田元次郎が、いち早くパセリに注目した。彼はトンカツにこの美しい緑の葉を添えることを思いついたのである。これがきっかけとなって、パセリは急速に普及することになった。

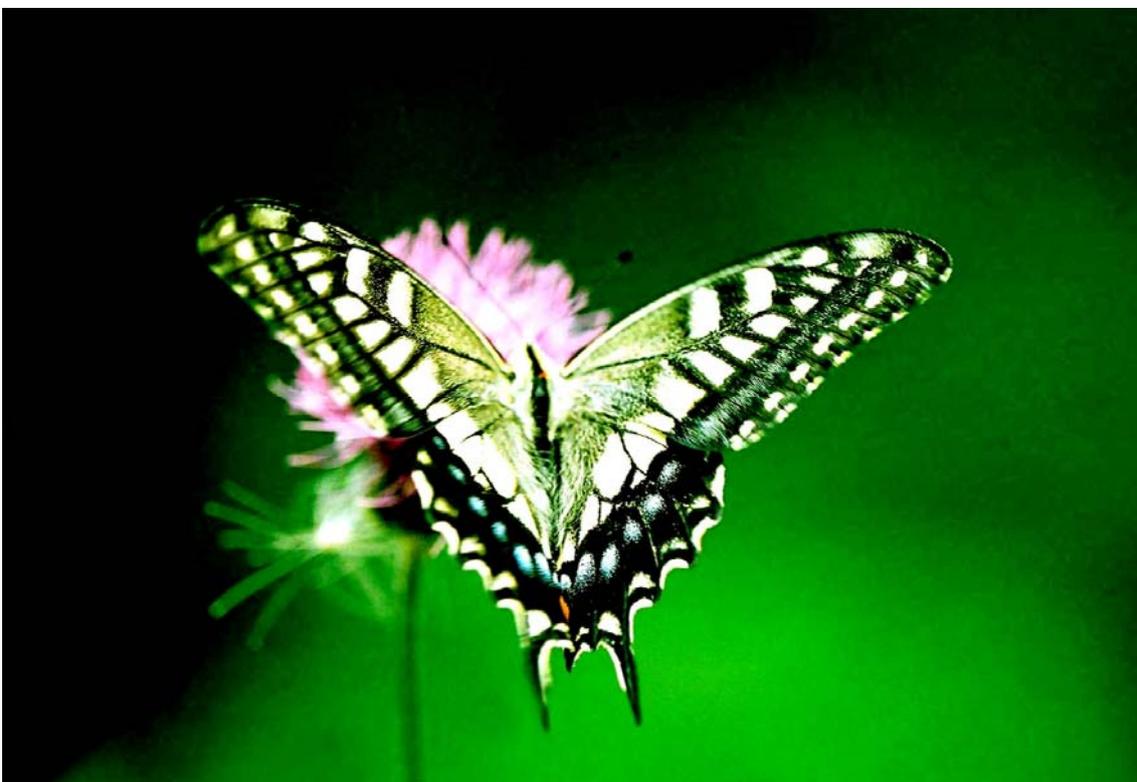
日本ではパセリは添え物とした肉料理などに着いてくることが多いが、西欧では細かく刻んで振りかけたり、スープや肉料理、魚料理に煮込んだりすることも多い。乾燥させたパセリフレークは、さまざまな料理に振りかけて用いる。カルシウム、カリウム、鉄、リン、カロチン、ビタミンCなどを多く含み、口臭を和らげる働きがあるので、食後に生で食べると良いとされている。



パセリのシワとギザギザの多い葉（埼玉県深谷市農林公園）。



パセリの葉についたキアゲハの幼虫、キアゲハはパセリその他ニンジンやセリなど、セリ科の植物を食草にしている。この幼虫は間もなく蛹になる(埼玉県深谷市農林公園)。



アザミの花に来たキアゲハ、高山帯でも目にする蝶である(長野県蓼科高原)。

[目次に戻る](#)