

24) コショウ＝胡椒

コショウはコショウ科の常緑ツル植物で、原産地はインド南部のトラバンコーワ地方とされ、香辛料として古くから栽培されている。茎は木質化して気根を出し、他のものに絡みつき、長さは6m程に達する。葉は10～15cmほどの楕円形で互生する。夏期、葉の対に10cmほどの花穂を出して、白色の小花を群がってつける。花後に径5mmほどの球形の果実を房状につける。利用目的に応じて収穫時期をずらして、グリーンペパー、白コショウ、黒コショウなどを作る。グリーンペパーは未熟の果実を収穫して瓶詰めなどにする。白コショウは果穂が赤く熟したときに摘み取り、柄を取り除いて数日間水につけて果皮を除き、種子だけにして乾燥させたものである。黒コショウは完熟して黒くなる直前に房ごと収穫し、熱湯につけてからもんで柄を除き、天日干しにしたものである。和名は中国名をそのまま用いている。学名は『*Piper nigrum*』で、属名はコショウのラテン古名を流用したもので、種小辞は「黒い」という意味である。イギリスでは『pepper』、フランスでは『poivre』、中国では『胡椒』と呼び、『胡』は外国人を蔑んだ言い方で、この場合はペルシャ人を指したものと思われ、『ペルシャの椒』という意味である。漢方では健胃、風邪薬などの薬として用いられ、防腐剤としての効能も早くから知られていた。コショウの刺激成分は『チャビシン』という物質で、香気成分は胡椒油といわれる揮発性の精油分である。辛味成分は『ピペリン』というアルカロイドで、こうした成分の大半は果皮の中に含まれ、特に黒コショウに多い。

コショウは紀元前400年頃には、すでに地中海世界で知られていた香辛料で、古代ローマではシナモンとともに最も高価で貴重な香辛料だった。古い記録によれば、176年アレクサンドリアではコショウの取り引きに、ローマ帝国が関税をかけていたといわれ、当時はインドからローマまで2年の歳月をかけて、海路、陸路を繋いで運ばれたといわれている。このためコショウ一粒の価格は、同量の銀と同じだったという。そして大航海時代になると、大量のコショウがヨーロッパ世界に運ばれるようになり、食生活の進展とともに一般の人でも入手できるようになった。しかし同時にこうした高価な香辛料を巡って列強が植民地獲得や、利権を巡って争うようになったことは再三述べてきた通りである。

日本にコショウが伝わったのは意外に古く、天平勝宝8年(756年)のこととされ、奈良東大寺に伝わる『種々薬帳』に、その名を見ることができる。最初は薬として用いられたが、その後13世紀鎌倉時代初頭の説話集『古事談』によれば、後三条天皇がサバの頭にコショウをかけて焼いて食べたという古事が記されている。

コショウは最も使いやすい香辛料で、さまざまな料理に用いられているが、特にソーセージの製造には欠かすことができない。また塩コショウといわれるように、あらゆる料理の下ごしらえとしても、極めて重要な役割を果たしている。



コショウはつる植物であるが、果実にはなかなかお目にかかれない(さいたま市緑区園芸植物園)。



コショウの花に初めて出会った(栃木県岩船町栃木花センター植物園)。



コショウの花。果実はいつごろ実るのかと思い尋ねてみたが、このコショウは果実が実ったことはないのだと言われてしまった(栃木県岩船町とちぎ花センター植物園)。



コショウの乾燥した果実、黒コショウと白コショウ。

[目次に戻る](#)