

アブラナ科小生食野菜の研究 (1)

オランダガラシとその近縁種について

富野 耕治

Studies on the Small Salad-Herbs of *Cruciferae* (Part 1)

On the Water Cress and its Similar

Kōji TOMINO

緒 言

最近、料理の洋風化に伴ない、添えものとして生食野菜の需要が著しく増加した。パーセリ、レタスなどの小野菜はもっとも大衆的なものであるが、一般には単なる色彩的効果をねらうのみで、生食される割合は比較的少ない。その食品価値は認められながら、舌触りもわるく、かつ食味もとくに優れたものではないので、進んでこれを食べるには余程の努力を要し、そのほとんどが残菜として捨てられる運命にあることが多いように思われてならない。その生産と需要が伸びながら、実際に食用に供せられることが少ないのは、保健上からみても、まことに遺憾である。

かかる見地から、栄養価に富み、しかも、その食味、風味が佳良で、広く活用されるような嗜好性の高い小野菜の出現、普及が望まれている。

最近、その利用が多くなりつつあるオランダガラシとその近縁種のうち、2~3の種類は、多分に香辛料的小野菜としてフェニルエチル芥子油 (Phenylethyl-isothiocyanate) を含むほか、硫黄、消化酵素、ビタミンなどを含有し、かつ食後、口中に刺戟性のある香味が残るなど、良好な食味を有することに興味を覚え、それらの野菜に対して検討をおこなった。ここにその知見の一端を報告する。

材 料 と 方 法

本研究の対象にした種類はアブラナ科 (*Cruciferae*) に属するオランダガラシ属 (*Roripa*) の2種と、同じくタネツケバナ属 (*Cardamine*) の2種である。これらについては一部、現地の調査を行なうかわら、食品材料的検討を加え、いずれも自宅において栽培し、観察を行った。

- (1) オランダガラシ *Roripa nasturtium-aquaticum*, HAYEK. : [英] Water Cress, [仏] Cresson : [別名] カワチシヤ
 - (A) フランス Vilmorin 商会より購入系 (Paris, 1974)
 - (B) 大阪市内での購入系 (1971)
- (2) オオバタネツケバナ *Cardamine Regeliana*, FR. SCHM. : [別名] テイレギ (手入木, 愛媛県地方のみの呼名) 松山市南高井町付近の栽培家より入手 (1975)

(3) タネツケバナ *Cardamine flexuosa*, WITH. [別名] タビラギ, イイラギ: 名古屋市
内で採集した野生種 (1974)

結果と考察

(1) オランダガラシの渡来とその経過

オランダガラシの原産地は欧州中南部といわれ、フランスでは14世紀頃から、ドイツでは17世紀になって栽培が始まったということであるが、いずれにしても野生種のうち系統的変異があり、葉が大形で柔軟なものが好まれたようである。また、アメリカその他にも拡がり、園芸品種もでき、サラダ用野菜として発展した。

わが国への渡来の時期は明らかではないが、明治維新の2~3年前だという説(田中)と、さらに明治3~4年頃の説(牧野)とがある。また、当時、東京に居住した外人宅の溝や上野不忍池畔にも繁茂したということであるから、帰化植物として一時的に異常な生育をとげたことが伝えられている。別に開拓使蔵版(1873)にワタクレスの名が記載されているが、明治政府の新政策として先進諸国から各種の有用植物が導入されたので、その中に本種も加えられていたようだ。その後、福翌逸人博士によって栽培化の研究が行われたが、大した発展もなく、ごく一部の栽培家たちによって保存されてきたに過ぎなかった。その原因は栽培法の不明と食習慣の相違によるものであらうと思われる。しかしながら、最近ではクレソンとして市場に出荷されはじめ、料理店をはじめ、家庭などでも使用されはじめた。名古屋市内のマーケットにみられるクレソンの多くは、数年前からかなり大規模な生産をはじめた滋賀県山東町藤田農場産のものらしく、アメリカ系の品種だと思われる。

(2) オオバタネツケバナ(テイレギ)の沿革と現況

オオバタネツケバナはわが国各地に散見される野生種であるが、とくに愛媛県松山市南高井町杖ノ淵(じょうのふち)公園付近に産するのは優良品とされ、その自生地は松山市の文化財として保護されている。浅い清流、ことに伏

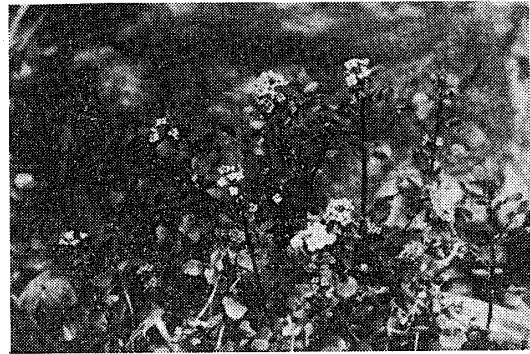


図1 オランダガラシ(A)の開花状況



図2 オランダガラシ(B)の生育状況

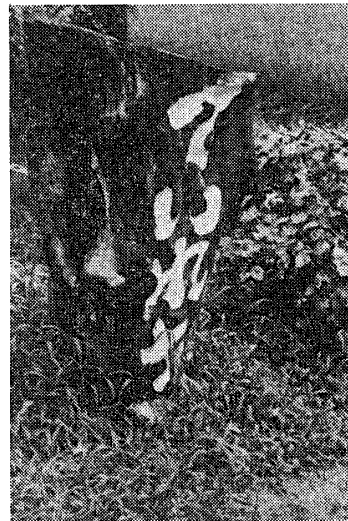


図3 テイレギ(オオバタネツケバナ)の天然記念物指定地域の標柱(松山市南高井町)

流水の湧出個所に多く生え、四季を通じて15~18℃の水温で生育に好適している。古くから、その芽先を摘みとって料理の交品として珍重された。民謡伊予節の一節に「高井の里のていれぎや」とうたわれているほどで、同地方の名物となり、その香りと辛味が賞味されている。最近では北条市（愛媛）付近で栽培化が進んでいるが、高井町の原生地は図3の写真のようにテイレギの標柱を立て、夏季はヨシズをもって生育場所の上部を覆い、強光線と水温の上昇を防いでいる。かつては同地方一帯の小川、湿地などに、広く自生をみた由であるが、土地開発のため住宅化したのでかような措置がとられている。オランダガラシの国産品とも称すべき植物である。

なお、テイレギの名は、茎を摘み、摘みして、手を入れれば入れるほど側芽の発生が盛んになり、収量が増すことより起ったものであろう。

(3) タネツケバナについて

タネツケバナは水田、畦畔、路傍などの雑草としてよく知られたものであるが、いままでに生食野菜としての利用が全く顧みられなかった。本種はセリ、タデ類のごとく野生品の直接利用という手段に準ずれば、食品価値も認められよう。また、比較的肥沃地に生育するものは、形態の外観も優れ、開花初期の花穂をつけて摘みとれば、白色の小花は清潔感を有し、料理の交品として変った趣向になるであろう。さらに1年草とはいえ耐寒性もあり、四季を通じて採集可能であるから好都合であるうえに、非常用代用野菜として別の立場から、利用価値もあるものと思われる。

(4) 各材料の特性

研究材料に供した野菜類の一般的特性を調べ、表1に示して比較した。

(5) 食味テスト

各材料について直接生食し、食味テストを行ったので、その結果を表2に示した。

かかる食味テストは極めて簡単な方法ではあったが、日時をかえて数回行った結果である。とくにオランダガラシ（A）は食後の風味に優り、欧州において長期にわたり、改良淘汰され

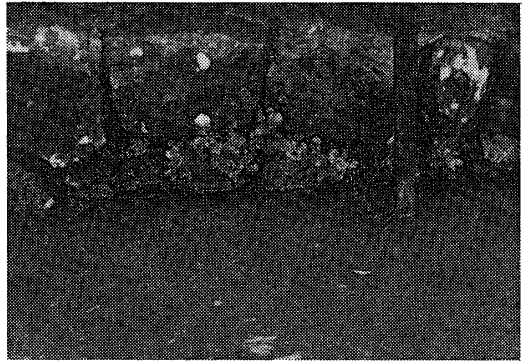


図4 護岸の石について生育しているテイレギ、水中にも繁茂している（松山市内）



図5 テイレギを採集しているところ（松山市内）

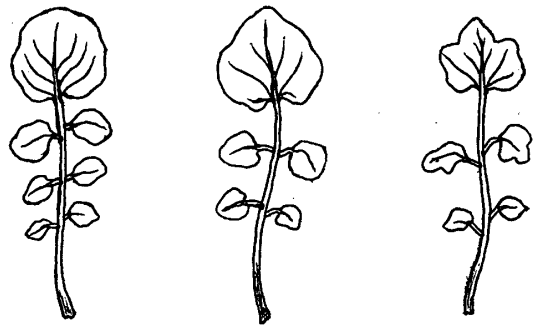


図6 葉形の比較

㊤	㊦	㊧
オランダガラシ	オオバナタネツケバナ	タネツケバナ

表1 各野菜類の特性

種 別	性 状	茎	根	葉 形	葉 色	花	開花期	そ の 他
オランダガラシ(A)	多年生湿 地植物	半ほふ く性 20~50cm	節より 発根す る	不斉羽 状複葉	やや淡緑 色, 紫色 をおぶ	白 色 十字形	5~6月	秋~春に 需要が多い
オランダガラシ(B)	〃	〃	〃	〃	や や 濃 緑 色	〃	5月頃 開花が 少ない	〃
オオバタネツケバナ	〃	立性ま たはほ ふく性 15~30cm	〃	〃	濃 緑 色	〃	5~10月	〃
タネツケバナ	やや湿地 性, 耐寒 1年生	立 性 10~20cm	直根性	〃	〃	〃	4~11月	野生品のた め代用的価 値がある

表2 各野菜類の食味テスト結果

種 別	香 気	辛 味	風 味	そ の 他
オランダガラシ(A)	+++	++	優れる	爽快さを感じる
オランダガラシ(B)	+	+++	良 い	やや苦味をもつ
オオバタネツケバナ	+++	++++	優れる	辛味が強い
タネツケバナ	+	+++	やや劣る	やや青くさく辛味が残り, 堅い

備考：+印の数で程度を示した

た系統だけあって品質的に優れるので、各種の料理向に適するものと思われる。つぎに同(B)は同(A)に比べ、やや苦味が感じられるが、あまり気にするほどではない。系統的差異によるものであろう。

オオバタネツケバナは辛味に優るので、刺身の交品などに好適し、日本料理向とでもいべきか。もちろん洋風の肉料理にも決して不向ではない。さらに、タネツケバナもかなりの辛味を有し、何等の人為淘汰も加えられていない野生種ながら、かなりの味覚を示したことは興味ある問題である。しかしながら繊維の発達がやや多く、堅くて舌触りがよくないが、肥培すれば軟らかくなるであろう。

いずれにしても、小生食野菜類の食味は至極デリケートなもので、栽培条件、気象関係および種類、系統間の差異などによって左右されることが大きいものと考えられる。

要 結

(1) アブラナ科に属する小形生食野菜のうち、オランダガラシ、オオバタネツケバナ、および野生種のタネツケバナについて、それらの来歴、利用、食味などを検討した。

(2) 今後の問題として、これらの諸材料は食品化学的研究を進め、さらに詳細な追究を必要とすることを付記して本稿を終る。

文 献

- (1) Bailey, L. H. : The Standard Cyclopedia of Horticulture, I, (1950)
- (2) 石井勇義 : 園芸大辞典, I, (1943)
- (3) 松山観光協会 : 伊予路の文化財, 4, (1973)
- (4) 下川義治 : 蔬菜園芸, 下, (1925)