

【草花の部屋】

ツルレイシ（ウリ科ツルレイシ属 *Momordica charantia* var. *pavel*）

和名：ツルレイシ(蔓荔枝) **別名**：ニガウリ（苦瓜）、ゴーヤ

英名：Bitter melon

ウリ目 蔓性一年草

原産地：熱帯アジア

花言葉：強壮 **花色**：黄



← 写真-1 ツルレイシ

撮影日：2019年06月19日

撮影場所：大和郡山市郊外にて

撮影者：M さん

↘ 写真-2 ツルレイシの葉

撮影日：2019年06月19日

撮影場所：大和郡山市郊外にて

撮影者：M さん



← 写真-3 ツルレイシの花

撮影日：2019年06月19日

撮影場所：大和郡山市郊外にて

撮影者：M さん



← 写真-4 ツルレイシの雌花

撮影日：2019年06月24日

撮影場所：大和郡山市郊外にて

撮影者：Mさん

↘ 写真-5 ツルレイシの雄花

撮影日：2019年06月24日

撮影場所：大和郡山市郊外にて

撮影者：Mさん



← 写真-6 ツルレイシの果実

撮影日：2019年07月08日

撮影場所：大和郡山市郊外にて

撮影者：Mさん

大和郡山市郊外の家庭菜園で見かけました。特別、珍しい植物ではありませんが・・・。

雌雄異花で花色は黄色、雌花は下位子房です。葉は巻きひげと対生。キュウリより大型のウリで、成長すると長さ4～5mになります。果実は細長い紡錘形で長さ20～50cm、果肉を構成する果皮は無数の細かいイボに覆われ、両端は尖り、未成熟な状態では緑、熟すと黄変軟化し裂開します。

標準和名の「ツルレイシ」は、イボに覆われた果実の外観と、完熟すると仮種皮が甘くなるという2つの形質が、ムクロジ科の果樹であるレイシ(ライチ)に似ていることに由来するそうです。果肉が苦いため「ニガウリ」とも呼ばれていますが、

農学・園芸学ではツルレイシを用いることが多く、生物学ではニガウリを用いることが多いそうです。

日本へは中国を経て渡来したそうですが、渡来した年代は不明だそうです。日本では、南西諸島や九州のみならず本州全域でも、梅雨以降の夏場で日照が強くて気温が高く、雨も豊富な時期であれば、露地でキュウリなどの在来作物同様に種を蒔いて栽培することができますが、連作障害を生じるので要注意です。2010 年前後から緑のカーテン(グリーン・カーテン)と呼ばれる日除けのために栽培されることが多くなっています。

植え付け後は、本葉が 8 枚程度開いたときに本葉 5~6 枚残して親蔓を切り取り、子蔓を数本伸ばす。これは親蔓より子蔓の方に実が着きやすいためです。

シンプルにチャンプルーなどの炒めもの、天ぷら、チップスにしても食べやすくおやつにもできるそうです。また、ツルレイシは油や肉との相性が良いので、ワタを抜いたところにミンチ肉を詰めて焼いたり、フライなどもお勧めです。ご飯にもお酒にも合います。表面のイボを落としたり塩もみしたり、軽く茹でるなどで苦みを減らすことができます。

<ちょっと一言>

下位子房

ウリ科(カボチャ、ツルレイシ、スイカ)の花やキキョウ科の花では、子房は花被の付け根よりも下にあります。子房はまわりの組織に埋め込まれていて、花を上からのぞき込むと、まるで花の底からいきなり花柱が突き出しているように見えます。このような子房を下位子房(inferior ovary)とされています。