

【草花の部屋】

トウガラシ（ナス科トウガラシ属 *Capsicum annuum*）

和名: トウガラシ(唐辛子) **別名**: カプシクム **英名**: chile pepper、sweet pepper

ナス目 多年草 **原産地**: メキシコ

花言葉: 旧友、嫉妬、雅味、生命力、悪夢がさめた **花色**: 白



← 写真-1 アマナガトウガラシ
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 アマナガトウガラシの花
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-3 アマナガトウガラシの果実
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

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・・・。

トウガラシは広義には、ピーマン、パプリカなどを含み、色・形・大きさなどが多様で、辛みも超激辛から辛くないものまで、さまざまありますが、いずれもビタミンCやカロテンなどが豊富で栄養的に大変優れ、辛みの成分カプサイシン酸は抗酸化作用などの機能が注目されています。

辛味があり香辛料として使用される chilli 系の品種と、辛味がないかほとんどない代わりに糖度が高く、主に野菜として食される sweet 系(甘唐辛子)の品種があります。香辛料としては、鷹の爪や八房、ハラペーニョなどがあり、野菜としては、ピーマン、パプリカ、ししとう、ひもとうがらし、万願寺唐辛子、ピメントなどがあります。

「ひもとうがらし」は、濃緑色で皮の柔らかい甘味とうがらしで、太さは鉛筆より細い直径5mm程度と、形が細長いのが特徴です。辛みが少しずつ違う幾種類ものとうがらし属の中にあって、伏見群に属する辛トウガラシとシシトウとの雑種から選抜されたと推察されています。奈良県の「大和の伝統野菜」として認定されています。

1493年にコロンブスがスペインに持ち帰ったことでヨーロッパに渡来し、日本には、1592年、豊臣秀吉の朝鮮出兵の折に種が渡来したとする説と、1542年にポルトガル人がタバコと共に伝えたとする説があるそうです。名称の由来は、「唐から伝わった辛子」の意味ですが、この場合の「唐」は中国ではなく、漠然と外国を指すそうです。