

【草花の部屋】

ネギ（ヒガンバナ科ネギ属 *Allium fistulosum*）

和名：ネギ(葱) **別名**：ひともじぐさ(一文字草、人文字草)

英名：Japanese bunching onion、Japanese leek、Welsh onion

キジカクシ目 多年草 **原産地**：中央アジア

花言葉：笑顔、ほほえみ、愛嬌、くじけない心 **花色**：白



← 写真-1 ネギ

撮影日：2021年3月30日

撮影場所：大和郡山市郊外にて

撮影者：M さん

✓↓ 写真-2、3 ネギの花

撮影日：2021年3月20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みかけました。

ネギは、古い野菜の一つです。日本には8世紀に渡来し、耐暑、耐寒性があり適応性に優れているため、江戸時代中期には重要な野菜として全国各地で栽培されていたそうです。

日本では古くから冷奴、蕎麦、うどんなどの薬味として用いられるほか、炒め物、ぬた、汁の実、鍋料理に欠かせない食材の一つです。ヨーロッパやアメリカにも伝わったそうですが、すでにタマネギが広く普及していたためあまりポピュラーな野菜としては認知されなかったようです。

ネギの花序は、葉の間から伸びた円柱状の花茎の先端につき、俗に「ネギ坊主」とよばれています。ネギ坊主は薄い膜質の総苞に包まれて、中に6弁花で白緑色の多数の小花があり、密集して咲かせます。とう立ちして蕾ができてから花が咲きますが、産地ではネギがとう立ちする前に収穫するので、花を見ることはほとんどできないかも知れません。家庭菜園では比較的良く目にすることができます。

ネギの葉は白い葉鞘(ようしょう)の部分と、緑色の葉身部からなって重なり、一見すると茎のように見えことから偽茎とよんでいます。葉身部は管状で太く、先端は尖り、白っぽい粉が吹いた緑色で、粘液を含んでいます。

全国各地で栽培されているネギですが、その地方ごとに特徴ある品種が分化していて、耐寒性のある「加賀群」、耐暑性のある「九条群」、両者の中間に位置する「千住群」の三系統に分類されます。加賀、千住群は根元に土寄せして軟化栽培し、白根のみを食用とする「根深ネギ」で、九条群は暑さに強く、土寄せしないで育て、葉を食用にする「葉ネギ」です。また、収穫されたネギのことを、収穫時期によって「夏ネギ」と「冬ネギ」に呼び分けられているそうです。

和名のネギの由来は、「根葱」からきているといわれ、茎のように見える葉鞘の基部の白い部分を、根に見立てたからとする説があるそうです。

ネギは精油成分のアリルサルフィド(含硫化合物)を全体に含んでおり、鎮静、緩下、発汗、利尿などの作用をもつといわれています。薬用とする部位はネギの白い茎の部分で、白い部分を刻んで天日乾燥したものが生薬になり、葱白(そうはく)と称して、風邪やのどの痛みに使われるそうです。

その他ネギには血栓を防ぐとともに、血糖値を下げて血圧上昇を抑える働きも認められていて、生活習慣病を抑制する効果があると考えられているそうです。さらにカルシウムやビタミンA・C、βカロチンなどが豊富に含まれています。

生を薬味として使う場合では、小口切りや千切りにしてから水にさらすと辛味を抑えられ、千切りにしたものは特に「白髪ねぎ」とよんで料理の飾りに使われます。ただし、長時間水にさらすと硫化アリルも一緒に流れ出てしまうため、水につける時間はなるべく短時間で済ますのが良いそうです。

<ちょっと一言>

* クロンキスト体系ではユリ科とされていましたが、APG植物分類体系ではヒガンバナ科ネギ亜科ネギ属に分類されます。

* ネギにまつわる言葉も多く、ネギの花は坊主頭を連想させるため「葱坊主(ねぎぼうず)」と呼びます。橋の欄干につくネギ坊主に似た飾りを「擬宝珠(ぎぼし)」といいますが、「擬宝」とはネギ坊主のことを表した言葉だ

そうです。萌葱色は葱の若芽のような黄色を帯びた緑色、浅葱色は薄い葱の葉にちなんだ明るい青緑色のことだそうです。