

ネギ（ネブカ、キヒトモジ）

牧 幸 男

2月、節分が過ぎると、春が近いことが感じられる。この頃は、日射しも温かみを感じ、寒さも底を打ち、春到来を予想する。未だ、寒さはきびしいが、この月には様々な行事が新旧を含め意外と多くある。初午の日、節分、針供養、建国記念日、バレンタインデー、天皇誕生日等である。

初午の日は2月の最初の午の日、お稲荷様のお祭として知られている。お稲荷様への信仰は、この神様が農業の神様であることから、農村では春の農耕の開始を知らせる合図ともなる。この頃はまた寒さは厳しく、暖かい食べ物が恋しくなる時である。ネギを浮かせた熱い味噌汁は、冷えた体を温めてくれる。現在、ネギは一年中市場に出回っているが、この頃収穫するネギの味は格別である。ネギの季語は冬となっているのは、冬に相応しい食べ物だからである。ネギは『黄帝内経素問』(BC2000~220 頃編纂)に記載されている「五菜」(韭、菘、葱、山葵、藿)に選ばれている。五行によるネギの薬味・薬性は、辛・甘・温である。性質は「辛は体を温め、発散作用、甘は緊張の緩和、滋養強壮作用、温は体を温める」ので、寒い冬には最もふさわしい野菜と言える。



葱坊主

ネギは、中国の西部、中央アジア北部からアルタイ、バイカル地方が原産と言われるユリ科の多年生草本である。高さは60 cmにもなるが、鱗茎はほとんどふくらまない。春に臺立ちして花序がつき開花する。この花序は、葉の間から伸びた円柱状の花茎の先端につき、いわゆる「葱坊主」である。ネギ坊主は薄い膜質の総苞に包まれて、中に多数の小花があり、白緑色の花を密集して咲く聚繖花序のことである。ただし、葱坊主が現れたネギは葉が堅くなり食用にはならない。食用には鱗茎と緑葉を使う。

栽培は、BC5000 頃ペルシア地方で始まり、中国でも BC1000 年頃から始まったようである。特に、中国では伝説の書と言われる『山海経』(BC4~3C)にすでに登場している古い蔬菜である。古代中国の漢代に書かれた『礼記』(偏により整列年代は異なる。漢代~元代)などの記録から、紀元前 200 年頃には既に中国で栽培されていたことが分かっている。

日本には、朝鮮半島を経て奈良時代(710~784)に渡来している野菜である。最も古い記録は『日本書紀』(720)の仁賢天皇6年(493)9月に「秋葱」の名で登場するのが日本最古の記録といわれている。その後、『本草和名』(918)や『延喜式』(927)にネギの説明と栽培方法が記述されている。一方、ヨーロッパへの普及は、16C 頃で、アメリカにはさらに遅く 19C と言われている。

ネギの品種は、約300種とも言われているが、大別すると主に白い部分を食べる「白ネギ」と青い部分を食べる「青ネギ」、西洋種のポロネギとチャイブスに分けることができる。ネギは土質により生育状況が大きく異なる。



白ネギ

るので、各地で独特のネギが生まれている。我が国では一般に関東では白ネギ(いわゆる白い葉鞘^{ようしょう}の部分を食べる「長ネギ」(根深ネギ)、関西では青ネギ(いわゆる分蘖^{ぶんけつ}して主に緑の葉の部分を食べる「葉ネギ」)を食用にしている。その他、変種にオオネブカ(シモニタ)、ヤグラネギ、ワケネギがある。又地域により多数の在来品種がある。例えば、身近な例では、太く真っ直ぐな松代葱、太く根元が曲がった松本葱などがある。

ネギは私たちの生活に深くかかわってきたが、詩歌の対象はそれほど多くない。

この国の 白^{しろ}き葱^{きねぶか}ぞ 香にたてり 熱^{あつ}き味噌^{みそ}汁^{じゆ}を 吹^ふきつ^つすする 白井大翼
ねぎの香と 新^{あたら}そばの香に つつま^つま^まき 豊^あかさありて しん^{しん}みりと秋 馬場あき子
葱^葱白^白く 洗^あひた^たてたる さむ^{さむ}さ哉 松尾芭蕉
葱汁^{葱汁}は 熱^{あつ}きほどよ^よし 啜^{すす}りけり 久保田万太郎

植物名は、「ネギと言うのは根葱の意味。ヒトモジは一字の意で、ネギの古い名は「キ」であるから一個の文字で表現されることを言っている。漢名は葱である。」と牧野富太郎博士は述べている。別名は、根深、糸浅葱、空穂草、冬葱、葱^き一字がある。前二者は外観から、空穂草は葉の内部が中空のため、冬葱、キヒトモジは古名が由来である。また、ネギに関する字に浅黄(葱)色、萌黄(葱)色があるが、前者はネギの葉の少し淡い色を指し、後者はネギの発芽時の色を表している。古名では「冬葱」「柵木」とされ、「き(紀)」ともいう。枝分れした形が「人」の字に似ているからとも言う。

学名は Allium fistulosum で、属名はニンニクの古いラテン語で、語源は「匂い」という意の alere、又は halium という。種小名は管状の意で、葉の形状による。

薬用は、生薬名を葱白^{そうはく}と称し、『名医別録』(3~4C頃)に「心に帰し、五臓を安んじ、・・・」とあり、時代が進み『食鑑本草』(1511~1566)には「煮て食えば、……洩精をとめ、腰膝を温める」と効用が示されている。また、『大和本草』(1709)には、ネギが死人を蘇らせる話が紹介されている。身近な葱を現代の私達は古来から伝わる民間療法を今日でも利用している。一部を列記すると、

- ・新鮮なネギの白い部分を細かく刻み熱湯を注いで飲むと風邪、頭痛、解熱に効能ある。
- ・風邪をひいたときにネギを食べさせる習慣がある。
- ・風邪の初期症状にネギを細かく刻み、これを入れた湯飲み、味噌やしょうゆと鰹節、おろしショウガを加えて、熱湯を注いでしばらく置いてから飲む。等、多数が知られている。

食用は、古くから冷奴、蕎麦、うどんなどの薬味と使用したり、炒め物、ぬた、汁生の実、鍋料理に欠かせない食材である。又、葉ネギはねぎ焼き、根深ネギは酢と利用、生のまま香りと味を好んで食することも多い。特に、ネギ特有の強い匂いから「葷」の一つ「禁葷食」ともされている

花言葉は、「愛嬌」、「笑顔」、「微笑み」である。

特記事項：抽苔^{ちゅうたい}*花蕾は坊主頭を連想させるため「葱坊主」、橋の欄干につくネギ坊主に似た飾りを「擬宝珠^し」と呼ぶが、「擬宝」とはネギ坊主のことである。萌葱色は葱の若芽のような黄色を帯び緑色、浅葱色は薄い葱の葉の色の明るい青緑色のこと。

注*：花茎が伸びたこと。