

よこはま こども植物園だより

No.165 (夏号)

〒232-0066 横浜市南区六ッ川 3-122
TEL 045-741-1015 FAX 045-742-7604
開園 9:00-16:30 (第3月曜日は休園、祝日の場合は翌日)
http://www.hama-midorinokyokai.or.jp/kodomo/



令和3年7月発行
発行部数 23,000部
編集・発行
(公財)横浜市緑の協会
横浜市こども植物園

人類は、植物から大きな恩恵を受けてきた。
もちろん、どんな植物だって地球や私たち人間には無くしてはならない存在。その中でも、人の生活に直接役立ってきた植物を「有用植物」と呼んでいる。食べ物はもちろんのこと、住居や衣服、薬といった『生活』に深くかかわっている。今回は、「食」を豊かにしてくれるスパイスを紹介するよ。

人の暮らし
と植物
有用植物
01

スパイスの世界 ～カレー編～

★はこども植物園で観察できるよ。(裏面共通)

◆高級なスパイス

★カルダモン

おもに「ショウズク」という植物の種子。
ショウガ科 多年草
学名: Elettaria cardamomum
【原産地】インド



◆甘い香りとさわやかな辛み

★ジンジャー

「ショウガ」の根茎からつくられる。
ショウガ科 多年草
学名: Zingiber officinale
【原産地】熱帯アジア



注目!

ショウガ科やセリ科の植物が多いね。スパイスがとれる植物はだいたい決まった仲間に多いよ。調べてみよう。



今では、日本の国民食とまで言われるようになったインド発祥の料理「カレー」。カレーの中にはたくさんの香辛料…スパイスが入っている。スパイスとは、植物由来の調味料。だから、カレーは植物の恵みいっぱいの食べ物なんだね。スパイスってどんな植物から採れるんだろう? ひも解いてみよう。カレーが大好きな人も苦手な人もごらんあれ!!

(スパイスの種類は、場所や使う人によって違いがあります。)

暑さなんて吹き飛ばそう!

◆ウスターソースの香りのもとでもある

クローブ

「チョウジノキ」という樹木の蕾からつくられる。
フトモモ科 常緑高木
学名: Syzygium aromaticum
【原産地】インドネシア(モルッカ諸島)



◆オールマイティーな香り!

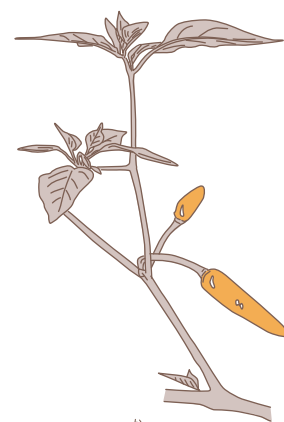
オールスパイス

「オールスパイス」という植物の果実からつくられる。
フトモモ科 常緑高木
学名: Pimenta dioica
【原産地】カリブ諸島、メキシコ～中央アメリカ
シナモンやクローブそしてナツメグを合わせた香り。



◆ペッパーだけどコショウじゃない

4 ★レッドペッパー



「トウガラシ」の果実。
ナス科 多年草(日本では1年草)
学名: Capsicum annuum
【原産地】メキシコ～中央アメリカ
今では、世界中にさまざまな品種がある。

◆カレーの香りの正体!

3 ★クミン

「クミン」という植物の種子。
セリ科 1年草 学名: Cuminum cyminum
【原産地】アフガニスタン、イラン、イラク



◆レモンとセージを合わせた香り

2 ★コリアンダー

「コエンドロ」という植物の種子。
セリ科 1年草
学名: Coriandrum sativum
【原産地】西アジア
葉は中国では「シャンツァイ」、タイでは「パクチー」とよぶ。



◆カレーの色のベースになっている!

1 ★ターメリック

「ウコン(アキウコン)」という植物の根茎からつくられる。
ショウガ科 多年草
学名: Curcuma longa
【原産地】インド



これさえあればカレーが出来ちゃう!

カレー4大スパイス

カレーに使うスパイスはなんと10種類以上! なかでもこの4種類がベースになっている!!

スパイス(香辛料)の役割

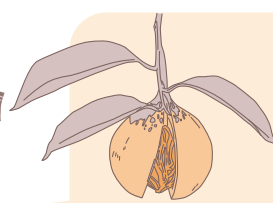
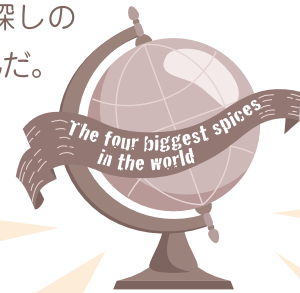
スパイス(香辛料)とは、食品を調理するときに使う、香りやピリッとするような刺激を持った植物を加工などしたもの。スパイス(香辛料)の種類は100以上。食欲が増したり、疲れが取れたり、消化吸収を助けたり、殺菌などの効果で食べ物が腐るのを防いだりと、人が健康に快適に生活するのにとても役立っている。植物のさまざまな部分、果実、果実の皮、花、蕾、樹皮、茎、葉、種子、根、地下茎などを利用する。それらの特有の香り、辛味、色を使って、食べ物や飲み物の香り付け、臭み消し、味の調整、色づけなどをしてくれるんだ。つまり脇役だけど、私たちの食生活を豊かにしてくれるのが、スパイス(香辛料)なんだね。※スパイスと香辛料を分ける考え方もある。

—世界4大スパイス—

世界の歴史を動かしたともいわれる4つの重要なスパイスたち。今では信じられないけれど、昔ヨーロッパでは冷蔵庫など無い時代、肉など食物の防腐効果を持つこれらのスパイスは金銀と同じ価値をもっていたんだ。だから、スパイスの原産地を見つけるということは、国の利益につながる大きな価値があった。歴史上の大航海時代は、スパイス探しの時代でもあったんだ。

クローブ

▶表を見てね。



ナツメグ

「ニクズク」の種子をすりつぶしたもの。

ニクズク科 常緑高木

学名: Myristica fragrans

【原産地】インドネシア(マルク諸島)

シナモン

おもに「セイロンニッケイ」の樹皮から作られる。カレーにも利用する。

クスノキ科 常緑高木

学名: Cinnamomum verum

【原産地】スリランカ、インド南部



ブラックペッパー

「コショウ」の果実。

カレーにも利用する。

コショウ科 つる性低木

学名: Piper nigrum

【原産地】インド



日本のスパイスたち

日本原産のスパイス

★さんしょう

サンショウの果実、葉、花
ミカン科落葉低木



あさつき

アサツキの葉
ヒガンバナ科多年草



みつば

ミツバの葉
セリ科多年草



★わさび

ワサビの根茎
アブラナ科多年草



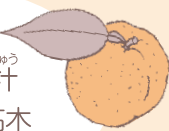
★しそ

シソの葉
シソ科一年草
中国原産



★ゆず

ユズの果皮や果汁
ミカン科常緑中高木
中国原産



★みょうが

ミョウガのつぼみ
ショウガ科多年草
東アジア原産



からし

カラシナの種子
アブラナ科越年草
中央アジア原産



白い花が咲く

アブラナにそっくり!

カレー番外編

★カレーノキ

ずばり「カレーの木」とよばれる植物があるよ! その葉は、「カレーリーフ」といわれ、南インドやスリランカでは、カレーの香り付けに使われるスパイスなんだって。



和名「オオバゲッキツ」
ミカン科 インド原産

★カレープラント

「カレープラント」という植物もある。葉や茎の香りはまさに、カレーそのもの!! でもカレーには使われないんだ。

キク科 地中海沿岸原産。



葉は銀色に光る

スパイスを育てる

自分でスパイスを育ててみよう。自家製スパイスカレーも夢ではないかも?!



◆日本でも外で育てられる種類◆

ウコン(ターメリック)

ショウガ(ジンジャー)

トウガラシ

クミン

コリアンダー

春から秋のあいだ、庭や植木鉢に植えて育てられるよ。トウガラシ、クミン、コリアンダーは種子をまいてみよう。日当たりの良い場所で育ててね。
※クミンは暑さに弱い。

◆日本では栽培が難しい種類◆

ニクズク(ナツメグ)

セイロンニッケイ(シナモン)

チョウジノキ(クローブ)

オールスパイス

コショウ など

横浜市こども植物園

夏のイベント

新型コロナウイルスの影響等でスケジュールは変わることがあります。ホームページ等でご確認をお願いいたします。

昆虫と植物展

日時: 7月24日(土)~8月22日(日)
内容: 昆虫標本、植物と昆虫の関係についてのパネル展示
場所: 展示研修館1F 展示室

食虫植物展

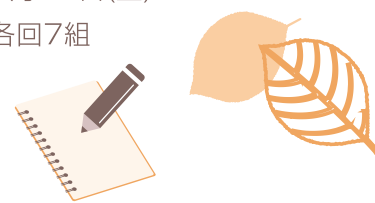
期間: 8月7日(土)~22日(日)
内容: さまざまな仕組みで虫を捕える食虫植物を解説とともに展示
会場: 池の前広場/展示室

糸つむぎと機織り体験

〜ワタからミサンガを作ろう〜
日時: 7月25日(日) 13:00~16:00
費用: 1500 円/組
対象: 小学生~中学生(小学生は保護者同伴)
締切: 7月11日(日) 定員: 7 組

宿題お助け隊

〜アイの生葉のたたき染め〜
日時: 7月31日(土)
①10:00~11:00 ②11:30~12:30
①、②のどちらかにお申し込みください。
費用: 500 円/組
対象: 小学生(3年生以下は保護者同伴)
締切: 7月17日(土)
定員: 各回7組



親子で楽しむ夏の草木染め

日時: 8月7日(土) 10:00~12:00
費用: 1500 円/組
対象: 小学生とその保護者
締切: 7月24日(土) 定員: 7 組

エジソンのマダケで点灯実験

日時: 8月21日(土) 10:00~12:00
費用: 1000 円/組
対象: 小学生~中学生(小学生は保護者同伴)
締切: 8月7日(土) 定員: 7 組



申込方法

【講座名】【開催日】【保護者氏名】【お子様氏名・年齢】
【ご住所】【電話番号】を明記の上、ハガキ、Fax、ホームページ、窓口のいずれかでお申し込みください。締切日必着。

応募多数の場合は抽選します。結果は当選者と補欠の方に開催日の10日前を目安にお知らせします。

〒232-0066 横浜市南区六ッ川3-122
横浜市こども植物園 FAX 045-742-7604
<http://www.hama-midorinokyokai.or.jp/kodomo/>
お問い合わせ TEL 045-741-1015



横浜みどりアップ計画