

生活局－果物の第一回

【公開日】:04/7/23 【著者】:OIDUS・DAVID・DEKURON 【記事コード】:0001 【Ver】:初版

【第一回】:柑橘類

こんにちは、とうとう始まった「生活局:果物」です。果物では、毎回、特定の種類の果物を分類し、入手経路、自然での観察など、又、果物料理などを紹介していきたいと思います。

さてさて、ひとえに果物といいますが、「果物」とは何でしょうか。簡単にいってしまうとそれは、木・草花などが散った後、めしべの下にある「子房」という部分が熟して実になったもの、つまり食べられるようになった物をさします。

資料が少々古いですが、「小学館 21世紀子ども百科辞典:第13刷」の一部を引用すると、木になるものを果物といい、草になるものを「野菜」というそうです。このコーナーも、本にある通り、又、習慣上、イチゴ・スイカ・メロン(みんな野菜)も、果物に入れておこうと思います。

(また、木になるか草になるかの区別無く、花がやがて果物になるのが多いみたいです。)

次に学問の話。果物の話をするときに必要な「生物学」という学問がありますが、どのような学問でも「分類」というものが、まず成されます。数学だったら「数」の分類、化学だったら「元素」の分類など。

生物学は、まだ体系的な分類がなされていない、比較的新しい学問ですが、「動植物の分類」は「門・綱・目・科・属」という5つの項目で分類されるようです。

果物も当然、これに従います。これがまず「はじめに」重要です。

たとえば、皆さんが良く食する「みかん」ですが、これは「**離弁花類**」というものの一つで、「みかん目みかん科」の総称です。みかん科の果物を「柑橘類」と呼びます。その中に、「みかん科みかん属**レモン**」があるし、「みかん科みかん属**ユズ**」があるのです。

まずはこの分類をすることから始めましょう。

また、植物辞典などに載っているような詳しい分類は、すでにいろんな方がやっていますので、僕は入手経路や料理や観察、ありがたーいお話といった、違う方向からページを創っていきます。分類は、「まず先にやっておくもの」としてやっていきますので。

さて、むづかしい説明はこれくらいにしておきましょう。今回は「柑橘類」について調べました。尚、この「果物」ページ、どのページも新しい内容が入ったら何回も更新していくので、定期的には言わずとも、たまーに見てみることをお勧めします。

それでは今回の本題。

柑橘類の中で皆さんが一番口にすることが多いのは、やはり「みかん」ですよ。総称じゃありません。「温州みかん」というもので、一番皮がむきやすい、と言えばピンと来るでしょう。あれです。原産地は鹿児島県長島と言う場所で、暖かい所で育つみかんです。熊本県などで主に栽培されています。

英語では「サツマオレンジ」と呼ぶそう。何か良い気分ですな。

しかし、このみかん、どうやら種子が無いようで、子孫を創ることができません。ですので、種子

のある「紀州みかん」と言う種の方が多く栽培されています。「普通の」みかんには種が無いでしょう？オレンジやグレープフルーツにはあるのにね。果実に種子はつき物ですが。これには無いんです。

品質はこちらの温州の方が良いそうです。手頃でないので、生産高は減少していますが。

あと、なぜみかんが冬の方がおいしいのかは、今度調べて起きますので。

一方、いわゆる「ハウスみかん」と言うものは、温州みかんの開花時期を早めたもので、これのおかげで一年中みかんが食べられます。4月から9月くらいまで活躍します。皮が非常に薄いようで、そのまま食べられます。栄養の塊みたいなものですな。何故かと言うと、ビニールハウス内で湿度を控えめに保っておけるから、凝縮した味になるのです。皆さん、農家の人の苦勞をたたえ、そして、感謝しましょう！

さて・・・もう話すネタが無いです。何を話そうかな・・・あっ！そうでした。あれがありましたよ～

今でこそ「バイオテクノロジー」が、盛んな時代になりましたけど、そんな今から一昔前、「オレタチ」なる品種が現れました。といっても、これは人工的に作った品種、それも、いかにもバイオな手法で作り上げた、まさにバイオ！

・・・何を言ってるのかわかりませんね～。説明がむづかしい。とりあえず、このオレタチ、たくさん実をつける「オレンジ」と、寒さに強い「カラタチ」と言う品種の融合で出来上がりました。「細胞融合」という、別種の細胞同士を薬品などで無理やりくっつけてしまう方法です。

これにより、しぼんでいて、いかにも寒さに強そうなカラタチの遺伝子と、元気そうなオレンジ色の、オレンジの実の着きのよさが掛け合わされた品種が出来上がったのです。

従来は、花粉を直接くっつけたりして品種改良と言うものを行ってきましたが、90年代の技術革新で薬品処理や、知識の充実、顕微鏡の精度UPなど、より高度な技術が登場し、オレタチを生み出したわけです。

さて、第一回の第二版では、「あぶりだし」もやってみますので、どうかお楽しみに。

おしまい。

リンク

[OIDUSタウントップ](#)

[OIDUS発信塔トップ](#)