

意外と  
知らない  
?!

# マイナー野菜の栽培とsoの利用

6

**独特の香りで種子も利用できる！ コリアンダー**

コリアンダーはセリ科に属する1年生植物で、コリアンダーあるいはコエンドロとも呼ばれます。地中海原産で、属名のコエンドロはカメムシを意味し、葉や種子に強い風味があるためそう呼ばれています。

ヨーロッパでは、主に種子を古くから薬用や食用として利用し、肉などの保存のためにも使われました。アジアにはシルクロードを通じて伝えられ、タイやマレーシアなど多くの東南アジア諸国では、なくてはならないスパイス用ハーブです。日本には平安時代に伝えられました。その独特の香りのためか普及しませんでした。しかし、近年のエスニック料理の普及により、その栽培が広がっています。現在では料理、飲料、肉類などに、スパイス的ハーブとして用いられ、精油はまた化粧品などにも重要となっています。

緑色か赤みがあり、よく分枝します。花は小さく、開花後直径3〜5mmくらいの球形で黄色か黒褐色の種子をつけます。

生育には強い日照が必要で、生育期間を通して強い日照のある所が栽培の適地となります。生育初期はかなりの低温にも耐えますが、茎葉の発達と開花結実時には18〜20℃の温度が継続する必要があります。

播種時期は春と秋の2回で、普通4〜5年連続して同じ圃場で栽培します。播種は通常春に直播し、発芽から種子の収穫までは約4カ月かかります。葉を収穫目的とする場合は、できるだけ茎葉の生育が促進するよう、温暖な気候で十分な日照があることが必要です。一方、種子が主な収穫目的となる場合は、茎葉が旺盛になることは必要ですが、同時に開花結実が促進されることも必要となります。

コリアンダーは地上部全体に精油を含んでおり、またカメムシのような香りがします。この香りは温度が高いほど、強くなるようです。成熟種子の精油含量は0・5〜1・6%で、その主成分はαーリナロール、ゲラニオールなどで

す。また、油脂系食品などに対する酸化防止効果のあることも知られています。



↑コリアンダーの種子は直径3〜5mmで、黄色か黒褐色をしていて丸い。スパイスとして利用される。



↑コリアンダーの草姿。葉は小型。スパイス用ハーブの代表として料理などに広く使用されている。



→コリアンダーが入った海鮮餃子。香りが強いいため嗜好がある。

京都府立大学大学院 名誉教授

ふじめ 幸擴  
ゆきひろ 幸擴



昭和44年京都大学大学院農学研究科修了、57年に農学博士。平成14年より京都府立大学大学院農学研究科教授、17年には同大学農学部附属農場長も兼任。平成20年3月に退職。『農業技術体系野菜編』第6巻「プロッコリー」（農文協、共著）をはじめ、著書多数。16年1月〜17年12月には、園芸新知識・野菜号で「今さら聞けない野菜発育のメカニズム」を連載。