

ネギ (葱)

前 田 己 之 助

ネギは日本料理として欠くことのできないもので、特に冬季スキヤキとして重宝されている。栽培は容易で土壌の適応性は広く、pHも5.7~7.4の範囲で正常に発育する。

ネギ類と称せられるものはユリ科、ネギ属に属し、野菜として食用に供されているものにネギ、タマネギ、ニンニク、ラッキョウ、ニラ、ワケギ、アサツキ、リーキ、ヤグラネギなどがある。アリュームの語源には諸説があり、臭う、灼くような、辛い、からきたともいわれている。

1. 来歴と分布

現在ネギの野生植物はまだ発見されず中国西部が原産であろうとされている。「葱」の字は中国で山海経や礼記(各種の調理法を記し、菜伯としたのは古代すでに菜の伯たる地位を占めていたことを示している)に出ているから、2,200年前にすでに知られていたことになる。わが国では本草和名(918)以来、多くの文献に名が出ているが、西洋の文献では、ドデンスが1953年にケバ・オブロンガという名で図も出しているのが、ネギの最初の記載であろうといわれる。名称の起こりは臭気が強という意味から古名を「氣」(キ)といい、「氣」一字の名称のため「ひともし」とも称した。のちに根の白く深く伸びるところから、「根ギ」となり、また「根深」ともいわれるにいたった。

ネギは元来温帯の野菜だが耐寒、耐暑性ともに強いので、酷寒の中国東北部やシベリアでも越冬し、東洋では熱帯にまでおよび、華南、南洋から中央アジアにいたっている。中国での生態的分化は、太葱、葉葱とその中間の兼用種の三群に分けられる。太葱群は冬期に軟白して利用され、葉葱群は高温地では周年栽培され、温帯では主として夏葱に供される。これらの三群はそれぞれの地方からわが国に導入され、今日の加賀群、千住群、九条群として分布するに至ったとされている。

2. 品 種

わが国においては休眠性の異なる三つの群すなわち加賀、千住、九条があり、株の大きさ、分けつ、葉の形質など明らかに異なっている。

<加賀> 北陸、東北、北海道の積雪地の根深ネギで、耐寒力や冬季休眠性が強く、草丈は短い。下仁田は耕土

第1表 ネギの品種分類

品 種 群	代表品種	類似品種
やぐら葱		
加 賀 (太ネギ)	下 仁 田 加 賀 岩 槻 坊主不知	下仁田(長型) 松本一本 秋田太 会津太 藤崎
千 住 (兼用種)	千住黒柄 千住合柄 千住赤柄	牛 角 黒 昇 深 谷 宮 尾 矢 切 砂 村 伯 州 王 喜 遠 州
九 条 (葉ネギ)	越 津 九 条 太 九 条 細 三 州	紺 葱 新 九 条 浅 黄

の浅い地に適し、岩槻は夏の葉ネギに使われる。

<千住> 関東に多い長大な根深ネギで、冬季の成育は鈍るが休眠しない。草丈高く分けつ少なく葉鞘は30cmになる。合柄はやや長く品質良好、収量も多く実用向きである。

<九条> 関西~九州に栽培され、冬でも成育を続ける暖地の代表的葉ネギで、葉は軟かい。九条太は軟白もできる。九条細は葉ネギ専用である。

3. 成 分

根深ネギ(合柄)の化学組成は可溶性炭水化物61%~76%、粗蛋白質12~18%、粗灰分3~7%、粗脂肪1~4%、非蛋白態窒素0.5~1%である。

1. 炭水化物は糖類が主で澱粉は殆んど存在していない。(以下 p. 140へ)

(p. 141から)

表2表 ネギの粘質物組成 (水野ら, 1957)

組 成	%
水 分	5.40
粗 灰 分	2.80
粗 蛋 白 質	0.49
粗 脂 肪	0.03
粗 繊 維	10.24
可溶性無窒素物	81.04
ペントーザン	8.49

- 粘質物は多糖類の複合物が水の存在でゲル化したものである。
- におい(刺激性物質)は含イオウアミノ酸であるアリインが分解して油状物アリシンが生成されるからである。
- 食品価値は食用以外に薬用としても知られ、健胃、殺菌、利尿、発汗、整腸、駆虫の効果が認められている。更に硫化アリールを含んでいるので酸性食品とされている。

第3表 ネギの成分 (生体100g中) (小田, 1955)

	カロリー Cal	水 分 g	蛋白質 g	脂 肪 g	炭 水 化 物		灰 分 g	カルシウム mg	リ ン mg	鉄 mg
					糖 質 g	繊 維 g				
根深ネギ	24	92.4	1.7	0.2	3.9	1.0	0.8	100	51	1.0
	25	93.0	1.4	0.1	4.5	0.6	0.4	29	24	0.3
	25	92.5	1.6	0.2	4.1	0.9	0.7	—	—	—
葉ネギ										

引用文献

熊沢三郎：1965・蔬菜園芸各論・養賢堂

八敏利郎：1973・農業技術大系野菜編・8・農山漁村文化協会