



関東は根深ネギ

関西は葉ネギ

地方によって利用形態、呼び名などが違う。

野菜発育のメカニズム

今さら聞けない！

実践第一の
作造さん

農学博士の
Dr.フジメ

初心者のおもむき
の穂さん



京都府立大学大学院
農学研究科
藤目 幸擴

Vol. 12 野菜の名前

今日はメカニズムから離れて、ちょっと息抜きを



サニーレタスとリーフレタスは同じ野菜なのですか？

答

どの野菜にも名前(和名)はついています。流通段階や店頭では略名で呼ばれることがよくあります。結球しないリーフレタス群の中に、縮れた葉で赤紫色をしたサニーレタス(商標名)という品種がありますが、今ではそれが植物名のようになっています(第1表)。同様に、ブリーツレタス(商標名)もリーフレタスの一つですが、別の植物名のようになっています。また、ハツカダイコンは、市場関係では英名のラディッシュがなまってラレシと呼ばれることもあります。

第1表 一般的な名前との違い

和名	流通名	備考
リーフレタス	サニーレタス	商標名
リーフレタス	ブリーツレタス	商標名
ラッキョウ	エシャロット	商標名
ネギ	博多万能ネギ	商標名
ラディッシュ	ラレシ	ハツカダイコン
青じそ	オオバ	大葉
ピーマン	パプリカ	
シュンギク	新菊	
トウモロコシ	スイートコーン	
エンドウ	グリーンピース	

地方によって呼び名が変わる野菜がありますか？

地方によって呼び方もそれぞれ…じゃな



答

日本には、海外から多くの野菜が入ってきています。それらの野菜の渡来時期と利用形態は場所によって異なるため、各地で野菜の名前が違うことがあります(第2表)。

西日本のネギは青ネギですが、東日本では根深ネギになります。関東では冬の寒さが厳しく、土寄せしてネギを育てるため、白くてやわらかくなります。それに対して、関西では冬の寒さはそれほど厳しくないため、青い葉ネギとして育ちます。

場所によって最も名前が違うのはマメ類でしょう。インゲンマメは関西ではサンドマメと呼ばれ、フジマメをインゲンマメと呼ぶ傾向があります。また、カボチャは西日本ではナンキンですが、東日本ではトウナスと呼ばれる場合もあります。トウモロコシも西日本では、ナンバあるいはナンパンキビで通ります。シュンギクは京都ではキクナとも呼ばれ、一方、京野菜のミズナは東日本でキョウナと呼ばれます。

第2表 地域による名前の違い

	和名	西日本	東日本	ほか
葉菜	フダンソウ	ウマイナ	フダンソウ	
	シュンギク	キクナ	シュンギク	
	ミズナ	ミズナ(ミズナ、ミブナ)	キョウナ(京菜)	
	ネギ	青ネギ、葉ネギ	根深ネギ	
果菜	カボチャ	ナンキン	トウナス	ボウブラ(九州)
	インゲンマメ	サンドマメ、ササゲ、フジマメ	インゲンマメ	ササゲ(北海道、東北)
	フジマメ	インゲンマメ	フジマメ	
	トウモロコシ	ナンバ、ナンパンキビ		トウキビ、キビ(北海道)
	トウガラシ			ナンパン(東北)、コショウ(九州の一部)
ツルレイシ(ニガウリ)			ゴーヤ(沖縄)	
根菜	カブ	カブラ	カブ	
	ジャガイモ			甲州イモ(長野、新潟の一部)、信州イモ(埼玉、岐阜、静岡の一部)

地域…主に東と西(により)呼び方も変わりますよ

名前が違うと、なんだか違う野菜みたいだね





クレソンとウオータークレスは 同じ野菜ですか？

クレソンは
フランス語じゃったのか!

知

クレソンはフランス語、ウオータークレスは英語で、呼び方は違えど同じ野菜です。

野菜の名前には、和名以外に英名とフランス名がありますが、このところ和名に代わって英名がよく使われてきています。戦後に多くの野菜が入ってくるにつれ、野菜の名称が混乱してきました。そこで農水省は、昭和58年に西洋野菜などを英名で統一しました。ただし、例外もあって、それまでのオランダガラシはフランス名のクレソンとされました。しかし、英名のウオータークレスで呼ばれることも多いようです。

そのほか、カブラ八ポタンはコールラビに、キクヂシャはエンダイブに、ニラネギはリーキに、火焰菜(サンゴジュナ)はビートに統一されています。

しかし、料理関係ではフランス名が使われる傾向にあります。レタスによく似た淡黄色で少し苦みのあるチコリー(英名)は、アンディーブと呼ばれます(第3表)。チコリーに間違われやすい、葉に縮みがあって緑色をしたエンダイブは英名であり、フランス名ではシコレになります。さらに、ラッキョウ

と間違えられやすいエシャロットは、本来は小型のタマネギで、香味のよいことからフランス料理に用いられますが、この英名はシャロットです。料理に用いられる月桂樹の葉は、英名がベイまたはベイリーフで、フランス名はローレルです。



クレソン(和名:オランダガラシ)



エンダイブ(和名:キクヂシャ)



リーキ(和名:ニラネギ)



ビート(和名:サンゴジュナ)



コールラビ(和名:カブラ八ポタン)

第3表 英名とフランス名の違い

和名	英名	フランス名
キクニガナ	チコリー	アンディーブ(調理上)
キクヂシャ	エンダイブ	シコレ
ワサビダイコン	ホースラディッシュ	レフォール
オランダガラシ	ウオータークレス	クレソン
シャロット	シャロット	エシャロット
ニラネギ	リーキ	ポワロー(ポロー)
ツクリタケ	マッシュルーム	シャンピニオン
月桂樹	ベイ、ベイリーフ、ローリエ	ローレル

料理関係ではフランス語で呼ばれることが多いようです

こじゃれてるね〜



漢字からカタカナへ
変わる時は
大変だったろうな〜



はな や さい 花椰菜って、どんな野菜ですか？

知

花椰菜はカリフラワー、緑花椰菜はブロッコリのことで、木立花椰菜ともいいます(第4表)。導入当初は漢字名でしたが、その後はカタカナ表記が主流になりました。

また、高苣(チシャ)はレタス、蕹菜(ヨウサイ)はクウシンサイあるいはアサガオナ、洋芹(オランダゼリ)はパセリのことです。苦瓜(レイシ)はニガウリのことで、沖縄ではゴーヤになります。馬鈴薯、甘藷はそれぞれジャガイモ、サツマイモです。



導入当初は漢字表記が一般的でした



なんとか漢字クイズにできそうか

第4表 漢字名に代わる新しい名前

カタカナ表記名	漢字名
カリフラワー	花椰菜
ブロッコリ	緑花椰菜、木立花椰菜
レタス	高苣(チシャ)
クウシンサイ、エンサイ、アサガオナ	蕹菜(ヨウサイ)
ルバーブ	大黄
パセリ	洋芹(オランダゼリ)
ニガウリ	苦瓜(レイシ)
ジャガイモ	馬鈴薯
サツマイモ	甘藷
チンゲンサイ	青梗菜
タアサイ	如月菜(キサラギナ)、揚菜(タアサイ)
ターメリック	鬱金(ウコン)
コリアンダー	香菜(シャンツァイ、タイ名はパクチー)



野菜の名前にカタカナ書きが多いのはなぜですか？

最近ではカタカナ表記で統一される傾向じゃな

Ｑ 明治に植物分類学ができた際に、植物名はカタカナ表記と決まったことによります。しかし、古くからあった野菜は一般的にひらがなで、その後海外から入ったものはカタカナで書かれるようです。そのため、今でも農水関係の種苗施行令や農林統計書で

は、ひらがなとカタカナの名前が混在しています。そのうえ、昭和以降に入ったものは漢字表記、カタカナ表記に加え、英名とフランス名も混ざって、より複雑になっています。



シシトウというのは品種名ですか？

品種と栽培品種は違うんじゃな

Ｑ シシトウやトウガラシ、ピーマンはすべてトウガラシ類に属する野菜で、これらは品種（分類品種）と呼ばれています。ただし、これらの品種の多くは園芸上の分類単位であり、種苗会社などから販売されている品種とは異なります。また、分類上でも品種（フォーム）という単位があるため、注意が必要です。そこで、種苗会社から販売されているような品種は特に栽培品種とか園芸品種と呼ばれ、分類上の単位と区別しています。

ますが、これもやはり栽培品種です。「聖護院ダイコン」の中には、さらに「早太り聖護院」「冬どり聖護院」などがあります。

なお、この栽培品種には、種子以外の栄養繁殖で殖やされるサツマイモ、レンコン、イチゴなども含まれます。

この栽培品種、例えばピーマンの中だけでも「エース」「京波」「京みどり」など、たくさんの品種が売り出されており、これらの商業的品種名の前後には「」（カギ括弧）をつけて書きます。ダイコン類には「聖護院ダイコン」「桜島ダイコン」などがあり



ピーマン「エース」 「冬どり聖護院」 「桜島ダイコン」

Ｑ 同じカボチャでも、その中には西洋カボチャや日本カボチャ、ペポカボチャなど、いくつか形態的にも成分的にも異なる種類が含まれます（第5表）。

日本カボチャは室町時代に日本へ入った種類で、暖かい気候を好むため、西日本で広く栽培されました。果実は扁平で10本のヒダがあり、果実をつけている果梗は五角でかたく、淡黄色あるいは暗緑色をしています。

一方、西洋カボチャは幕末に渡来したものです。果実にヒダはなく丸形をしており、果

梗も丸形でやわらかく、一般に橙色をしています。果肉はでんぷん質で、甘くて味もよいのが特長です。そのため、青緑色で風味のよい芳香青皮栗カボチャなどが育成されており、現在では「えびす」などの栽培が最も多くなっています。

また、ペポカボチャにはソウメンカボチャやズッキーニが含まれます。

今では西洋カボチャの方が多く作られているのね



第5表 分類上の違い

和名	種類
カボチャ	西洋カボチャ(クリカボチャ)、日本カボチャ、ペポカボチャ(ズッキーニ)
メロン類	メロン(ネットメロン、カンタロープ、ウインターメロン)、マクワウリ、シロウリ
レタス	結球レタス、サラダ菜、リーフレタス
トマト	トマト、ミニトマト、加工用トマト
トウモロコシ	デントコーン、スイートコーン、ポップコーン、ベビーコーン
トウガラシ	シシトウ、トウガラシ、ピーマン、パプリカ
ヤマノイモ	ヤマノイモ、ジネンジョ、ダイショ
イチゴ	一季成り、四季成り、デインュートラル

同じ野菜でも用途や気候によってさまざまな種類に分かれていくのよ



西洋カボチャの代表的品種「えびす」。昔ながらの日本カボチャ「はやくち」。

西洋カボチャと日本カボチャの違いは何ですか？

オオバとシソの葉はよく似ていますが、どこが違いますか？

ええっ！オオバってシソのことだったの？



答

シソには青シソと赤シソがあり、青シソの葉だけをパックにしたものがオオバという名前で売られていたのですが、これがいつの間にか浸透して、一般名となってしまいました(45頁第1表)。「博多万能ネギ(商標名)はフライト野菜のはしりですが、関東での青ネギの需要拡大に貢献しました。シュンギク(春菊)は、市場などで「新菊」と書かれることがあります、同じものです。



青シソだけをパックして売られたものが「オオバ」。



昔の品種名ってのは、なにか洗いな〜

「万木カブ」はなんと読むのですか？

答

古くからの品種名は地名に由来することが多く、また形状からくる例も見られます。「金時(蒂紫へたむらさき)」「巾着(きんちゃく)」などはその形からきています。地方名由来の野菜は、その地名から生態的特性が予想できるので、導入にあたっては便利です。しかし、中には難しい字の名前も多く、「鹿ヶ谷(シシガタニ)カボチャ」「宮重(ミヤシゲ)ダイコン」「万木(ユルギ)カブ」などがその例です。

近年は地名ばかりではなく、エダマメの「紫ずきん」や「桃太郎」トマトなど、覚えられやすい命名が多いようです。



「鹿ヶ谷カボチャ」



「宮重ダイコン」

「万木カブ」

答

ユリの根はユリネというように、よく器官名に植物名をつけて呼ばれます。ただハスの場合、水中にできる地下茎はレンコンと呼ばれます。ジョウロの先をハス先と呼びますが、それは、ハスの花が咲いた後の三角形でたくさん穴のあいた形が、よく似ていることからきています。

また、用途によって名前が違うことはよくあり、土寄せをして軟白したのがホワイトア

スパラ、しないのがグリーンアスパラです(第6表)。シソの開花しかけた花穂(かすい)は花穂(はなほ)ジソ、未熟な実をつけたのは穂ジソと呼びます。さらに、発芽始めの時は芽ジソで、双葉時の青ジソは青芽、本葉2枚時の赤ジソは赤芽と呼びます。

ハスの根がレンコンなのね！花は食べられないのがしら...



第6表 栽培上、利用上の違い

和名	流通名
アスパラガス	ホワイトアスパラガス、グリーンアスパラガス
ネギ	青ネギ、根深ネギ
ニラ	青ニラ、花ニラ、黄ニラ
ミツバ	根ミツバ、糸ミツバ、切りミツバ
ダイズ(作物)	エダマメ(野菜)
カンショ(作物)	サツマイモ(野菜)
パレイショ(作物)	ジャガイモ(野菜)
シソ	芽ジソ(青芽、赤芽)、花穂ジソ、穂ジソ、
タデ	葉タデ、紅タデ
エンドウ	サヤエンドウ、実エンドウ(グリーンピース)、スナップエンドウ、豆苗(とうみょう)
ユウガオ	カンピョウ
キュウリ	モロキュウ、花丸キュウリ
トウモロコシ	ペビーコーン



ハスの花



ハスの実。ジョウロの口をハス先というのはこの形から。

使い次第で呼び方も変わる。おもしろいもんだね



ハスの根がレンコン。

ハスとレンコンはどう違うのですか？

穂さんのあれこれ 素朴な質問箱？



パプリカはピーマンの仲間？

近年、急速に消費が伸びてきていますが、まだ名前が十分確立していないものにパプリカがあります。これはカラピーマンのことです(47頁第5表)。赤、黄、緑などカラフルで、完熟してもやわらかく、サラダや料理の彩りなどいろいろな用途に使えます。

エンドウでは、未熟のものを^{まき}莢ごと食べるのがサヤエンドウ、実を食べるのが実エンドウです(前頁第6表)。最近では、未熟の実と莢の両方を食べるスナップエンドウや、若い茎葉を食べる豆苗(トウモロコシ)が増えてきています。

また、同じ名前でも、ハーブとして利用されるものと野菜として利用されるもののあるフェンネルや、分類上はゴボウアザミなのにゴボウの扱いにされているヤマゴボウなど、誤解から間違った名前と呼ばれる例があるので、注意が必要です(第7表)。



よく知らないと
混乱しちゃうね



第7表 間違った名前

和名	流通名
イタリアン・フェンネル (イタリアウイキョウ、フロレンス・フェンネル)	フェンネル
モリアザミ(ヤブアザミ、ゴボウアザミ)	ヤマゴボウ



パプリカ
(品種:「フルービーレッド」)

いわゆる一般的な、ハーブの「フェンネル」和名は「ウイキョウ」。



「フェンネル」という名で流通されているが、本当はフェンネルの変種「イタリアン・フェンネル」で野菜として利用される。



和名

植物の名前で、普通はカタカナで示される。

サニーレタス

リーフレタス群の一つで、本来サニーレタスというのは商標名であったが、現在は縮れた葉で赤紫色をしたもののグループ名となっている。

青ネギ、根深ネギ

関西で栽培される葉ネギが青ネギで、関東で土寄せして栽培されるのが根深ネギ。

チコリー、エンダイブ

レタスによく似て淡黄色で少し苦みのあるのがチコリーで、葉に縮みがある緑色のエンダイブとは別の種に属する。

オオバ

青ジソで、主に香辛料としての利用が多い。

フライト野菜

「博多万能ネギ」のような軽量の野菜で、飛行機を利用し、鮮度を保ったまま高品質で出荷されるものこと。

品種(分類品種)、栽培品種、園芸品種

品種は園芸上の分類単位で、栽培品種あるいは園芸品種とは異なり、分類の単位のことである。これを便宜上品目と呼んで栽培品種、園芸品種と区別している。

ハス、レンコン

植物名がハスで、可食部である地下茎がレンコン。

葉ジソ、穂ジソ、苺ジソ

ジソは利用部によって、葉を利用する葉ジソ、花穂を利用する穂ジソ、発芽した幼植物を利用する芽ジソに分けられる。

パプリカ

完熟してもやわらかい、大型でカラフルなピーマンの1グループ。

スナップエンドウ

莢と実の両方が食べられるエンドウの1グループ。



Dr.フジメ 言葉の解説