

意外と知らない?!

# マイナー野菜の栽培とその利用

10

## ネギ類より苦みや香りがマイルドなチャイブ

チャイブはユリ科ネギ属の多年草で、原産地はギリシャ、スウェーデン、ヨーロッパ中部、イギリスなどです。アサツキはその変種で、アサツキにはアサツキとエゾネギが含まれています。食用としての歴史は非常に古く、中国やギリシャでは食用にされていました。16世紀にはヨーロッパでハーブとしての栽培が広がって一般的になり、食用や薬用として利用されています。欧米では細ネギと同様にして、葉ネギ状のものをサラダとして用い、シチューやほかの料理にスパイスとして利用しています。チャイブはアサツキと同じ仲間ですが、明確な鱗茎を作らず、夏季に休眠しないなど生態的に異なった特性を持っています。アサツキの小さな鱗茎は長方形で白色をしており、葉と同様の特有の香りがあります。15〜20cmくらいの細長い葉は中空で暗緑色をしており、多数伸びてきます。花は小さく赤色あるいは紫色で、6〜7月ごろ茎の先端に多数の花をつけます。種子は嫌光性種子で、光のないと

ころで発芽は促進されます。

チャイブはネギ類特有の食欲増進効果があり、一般のネギ類より苦みや香りがマイルドなので、細ネギとしても利用しやすくなっています。アサツキとほぼ同様の栄養価を持つと考えられます。参考までに、アサツキの栄養価は新鮮重100g当たり、たんぱく質4.2g、脂質0.3g、炭水化物5.6g含まれています（五訂日本食品標準成分表）。そのほか、ミネラルや繊維分、ビタミンも含まれています。

観賞用で花を使う以外は、花を咲かせない方が収量は増加します。1年目はあまり開花しませんが、2年目以降では盛んに開花してきます。大株を植えるほど開花しやすくなり、花が咲くと葉がかたくなるので、葉を収穫するには花芽を早めに摘み取ってやります。耐寒性はかなり強く、通気性のよい土壌であればどこでも栽培でき、養液栽培にも向いています。一方、浅根性であるため高温と乾燥には弱いので、密植にしたり日よけをしたりするほか、灌水に気をつけます。種子はよくできるので、増殖は種子でも株分けでも

きますが、普通は株分けで行います。あまり品種はないのですが、欧米品種として「グロロー」「スタータライル」「ウィロー」などがあります。

また、チャイブはニンジン、ブドウ、バラ、トマトなどと混植すると黒点病やうどんこ病などの病気を抑えるなど、チャービルと同様にコンパニオン植物としての機能があります。



↑チャイブはアサツキと違って明確な鱗茎を作らず夏季に休眠しない。



↑チャイブの花。

京都府立大学大学院 名誉教授  
ふじめ 幸目



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「フロッコリー」（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。



↑アサツキたっぷりの白身魚のカルパッチョ（左）、アサツキ入りお好み焼き（右）。チャイブでも同様に利用できる。