

野菜はどこからやってきた？

私たちが毎日おいしく食べている野菜。でも、日本原産のもの(日本にもともとあったもの)はウド、フキ、ミツバ、セリなど、少ししかないそうです。では、今の野菜はどこで生まれて、いつ頃から日本で食べられているのでしょうか？

● けっこう^{ふる}古いレタス^{れきし}の歴史

原産地は、中国、インドから地中海地域。日本へは中国から伝わり、もう平安時代には「ちしゃ」とよばれて栽培され、煮て食べられていたそうです。生で食べる、玉ようになる種類が日本に来たのは明治時代。でも、味噌汁やおでんの具として、昔のように加熱して食べる地域は今も多いとか。



● キャベツはヨーロッパ^う生まれ。

原産地は、ヨーロッパの地中海や大西洋の沿岸。現在の玉ようになるキャベツが日本にやってきたのは明治時代だそうです。ヨーロッパでは煮て食べますが、日本では生でも食べます。これは明治の中頃に、銀座の洋食屋さんがカツレツに生のキャベツの千切りをそえて人気が出たからなんだって！



野菜は日本にやって来てからも、いろいろな品種改良がされてきたんだよ！



今、おいしくて安全な野菜が食べられるのは、人々が昔から努力してきたおかげなんだね！

● うわさ^{にんき}で人気が出たタマネギ。

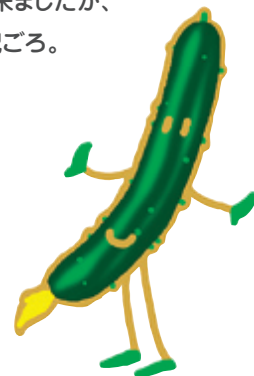
原産地は中央アジアで、16世紀ヨーロッパ全体に広まり、日本へは明治時代にアメリカからやってきたそうです。最初は人気がなかったけれど、その後、コレラに効く(?)といううわさがたったことから食べられるようになり、そのおいしさがみんなに広まったそうです。おもしろいね！



● 嫌^{きら}われていたキュウリ。

原産地は、ヒマラヤ山ろくあたり。6世紀ごろに中国から日本にやって来ましたが、栽培されるようになったのは17世紀ごろ。ただ、昔はかなり苦かったようで、江戸時代の学者は「おいしくないし、少し毒もある」と書いています(※)。明治時代以降に品種改良が進んでおいしくなりました。

※貝原益軒「菜譜」(かいばらえっけん「さいふ」)より



ちょっと食体み

弁当男子が食を救う!?

「弁当男子」という言葉をご存知ですか？会社に自作の弁当を持参する独身サラリーマンのことで、昨年の終わり頃からマスコミやインターネットのブログで取り上げられるようになりました。背景には昨今の節約志向、メタボ対策、趣味としての男性の料理ブームなどがあるとか。男性用弁当箱の売上げも、今年はだいぶ増えたそうです。

「せちがらい」「男っぽくない」などの声もあるようです。でも、自分の目で食材を選び、調理し、味わう人が増える

のは、歓迎すべきことでしょう。「食を救う」などと言うと大げさですが、より幅広い層の人々が「食」を自分自身の目線や感覚から考えるようになることで、社会全体の「食の安全」への意識もいっそう高まると思われるからです。食品安全委員会は、その考え方のもとになる科学的な情報を、これからも、さらにわかりやすく提供していきます。

さて、食欲の秋も本番。皆さんも弁当男子に負けずに、おいしく安全な食材を、自分の目でしっかり選んで、料理に腕を

ふるってみてはいかがですか？

