

恵泉の こころ

—園芸から見える世界—

恵泉女学園中学・高等学校
園芸科 松井 信行先生
原嶋 夕佳先生

第7回 園芸の授業⑥

バジル

眼の掃除に使われた植物って!?

恵泉の校内にはあちこちにハーブが植えてあります。ハーブ(Herb)とは本来は「草」を意味するラテン語(Herb)から来ています。これらは中世ヨーロッパでは薬草として利用されていたもので、現在では料理の風味付けに使われるものが多くを占めています。数多くのハーブのうち中1ではバジルを、高1ではルッコラを栽培しています。ルッコラは口ケツとも呼ばれ、ゴマの香りのする不思議な植物です。サラダやピザのトッピングに使うので、この頃はハーブというよりも野菜と

して販売されていることも多くなりました。

中1で栽培するスイートバジルは、ハーブの中でもとても有名な種類です。バジルにはこのほかに葉のふちにフリルが入るレタスリーフバジル、こんもり茂るブッシュバジル、葉も茎も赤いダークオパールバジルなどがあります。バジルはインドなど熱帯地方原産のため、他の春まき一年草と同じようにサクラの開花したころに播種してもなかなか発芽しません。東京では5月のゴールデンウィーク明けごろが一番適してい

ます。

バジルは和名では「メボウキ」と呼ばれます。現在は葉を食用とするバジルですが、江戸時代に渡来した時は種子を漢方薬として使っていたようです。授業では播種する時に種子に水を付けて見せます。5分もすると不思議な事に種皮の周りに白いゼリー状の物質が出てきます。「バジル・シード」と名付けられた飲みものにはこの状態のものが入っているそうです。生徒たちは触ってぶよぶよとした感触を楽しんでいます。このゼリー状物質を集めて眼の掃除に使っていたためにメボウキと呼ばれるようになったそうです。バジルの種子は細かいので、畑にはなくポットに播種します。明発芽種子なので光が当たったほ



吸水前 吸水後
バジルの種子に吸水させると、こんなゼリー状に!

うがよく発芽するので土をかけるせん。ポットの土に窪みをつけこの細かい種子を一粒ずつ置いていき、軽く指先で土にめり込ませます。初めて播く生徒は「いねいに一粒ずつ播きますが、めんどくさくなって適当に播けば発芽の時にバラけてしまいます。やがて本葉が数枚になったころに畑に定植します。

夏休みが明け、登校してくると定植したバジルは50cmほどの草丈に育っていますので、収穫もできるようになりまます。まず9月の授業で摘芯(株の中心となる枝《主枝》の上部を切り取る作業)をします。切り取ったバジルは校内で配布されますが、とても人気であったという間になくなります。10月上旬には再び生い茂って花が咲き、風が吹くと校内はバジルの香りが充満し、畑に近い中1の教室は独特の香りに包まれます。このバジルは11月の恵泉デー(学園祭)の園芸科展示で配布されますが、時に長い列が出来てしまうほどの人気です。バジルの葉はサラダなどにして生で食べたり、バジルソース、

バジロイルに使うほか、乾燥して保存することもできます。

校内にはその他にもラベンダー、フェンネル、タイム、ローズマリー、ミント、オレガノ、セージ、



バジルの摘芯をする中1生。主枝を切り取ると葉のつけ根(葉腋)にある成長点が動かされ、側枝を伸ばすことが出来るようになる



ポリジなどたくさんさんのハーブが植えられています。生徒たちはどのハーブも家で使う時に切り取って持ち帰ることが出来ます。ただし見分けられればですが(笑)。

恵泉デー(学園祭)が11月2日(土)に行われます。園芸室で園芸の授業内容の紹介をします。数に限りがありますが、生徒が栽培したバジルの切り枝を配布する予定です。
※学校見学希望者と、その保護者以外はチケットが必要です。詳しくは学校HPをご覧ください。http://www.keisen.jp/

バジルがもらえる!?
恵泉デー(学園祭)のお知らせ

ハーブ 夏知識

日本のハーブ 一度は食べたことがあるはず

ハーブというと外国原産の植物を指すような気がしますが、日本原産のハーブも多くあります。シン、ミョウガ、ショウガ、サンショ、モモギなどです。

シンなどは、校内で特別に栽培しているわけではないのですが、種がこぼれ飛んで、畑の至る所に生えています。校内の北側にはミョウガやミツバなども自生しています。

ハーブの効果 ハーブは薬草? ハーブは薬草?

ハーブは、中世のヨーロッパでは薬として利用されてきました。日本では薬事法で医薬品に分類されないものはすべて食

バジルとイタリア おいしいバジル料理

品に区分されています。ハーブの中には強い効果をもつとされるものや、薬と飲み合わせないほうが良いもの、まだ成分が未確定の物さえあります。食品として販売されているハーブに薬効をうたと薬事法違反になってしまいます。よくわからない植物の場合は、調べてから食べたほうが良い場合もありそうです。

バジルはトマトやチーズと相性が良いので、トマトを使うイタリア料理にぴったりです。松の実やオリーブオイル、パルメザンチーズを混ぜ合わせたジェノベーゼソースはバジル好きにはこたえられません。トマト、バジル、モツァレラチーズを並べた赤、緑、白の組み合わせはイタリア国旗と同じ色です。この「カプレーゼ」がイタリア人の大好きな料理なのはそんな理由もあるかもしれません。

ハースサイズ

下の写真①~④は、このページに出てくるハーブ(緑色の文字)のいずれかです。それぞれの名前がわかりますか?



答え ①ローズマリー ②シン ③ポリジ ④オレガノ