



ちょっと勉強室

No.177

平成24年 5月

今回のテーマは **ビワ**



(1) 基礎知識

季節感が少なくなってきた果物の中で、季節感を感じさせてくれるものの一つであるビワは、バラ科ビワ属(学名: *Eriobotrya japonica*)の常緑高木で、中国南西部が原産です。亜熱帯や温帯地域が主な産地で、年平均気温15℃以上、最低気温が-5℃以下にならない場所が栽培に適しているといわれています。このため、日本では千葉県が栽培の北限といわれており、主産地も西から九州に偏っています。種を蒔くと簡単に発芽しますが、結実までに7~8年かかります。露地栽培の場合、開花は11月~2月で白い花を咲かせ、初夏に卵形をした黄橙色の実を着けます。果実は花托が肥厚した偽果で、全体が薄い産毛に覆われています。果肉は30~80g重で甘く、生食される他、缶詰やゼリーなどの菓子、ジャム等に加工されます。中心部に通常4~7個の種子があり、廃棄率が30%で多いと思われがちですが、バナナや温州みかんと同程度です。葉は民間療薬として利用されます。

漢字では枇杷、漢名は廬橘、金珠、金林子など、古名はコフクベ、英名の loquat は広東語の蘆橘(ロウクワツ)に由来しています。ビワの名は、実の形が楽器の琵琶に似ているところから由来しているといわれています。

日本には小果の野生ビワが原生し、古代から存在していましたが食用果実としては普及せず、本格的に果樹として栽培が始まったのは江戸時代中期頃で、千葉県の富浦には1751年頃の栽培記録が残っているそうです。江戸時代末期に中国の品種(唐ビワ)が入ってきて、偶発実生である大果種の『茂木』『田中』が出現してから現在のような大玉のビワが食用として本格的に栽培されるようになりました。日本からイスラエルやブラジルに広まり、トルコ、レバノン、ギリシャ、イタリア南部、スペイン、フランス南部、アフリカ北部などでも栽培されているそうです。また、中国からインドに広がると、アールベードに用いられるようになりました。

(2) 種類

茂木:江戸時代末期に中国から長崎に入ってきた唐ビワの種子に由来する偶発実生で、現在、最も栽培面積が多い品種。果実は40g程度、卵形、橙黄色で果肉は緻密で比較的軟らかく多汁、酸味が少ないため甘味が強く、食味が良い。

長崎早生:長崎県果樹試験場において『茂木』×『本田早生』の交雑により育成された早生品種で、ハウス栽培の主要品種。果実は40~45g程度、卵形、橙黄色で果肉は軟らかく、多汁で糖度が高く、食味が良い。早いものは1月頃に出荷される。

田中:明治時代初期に田中芳男氏が長崎で食した唐ビワの種子に由来する偶発実生で、晩成品種。果実は60~70g程度、短卵形、濃橙黄色で果肉はやや硬い。糖度は高いが完熟直前まで酸味が多く、早どりでは食味が劣る。

(3) 栄養価

ビワにはカロテンの一種「β-クリプトキサンチン」が含まれています。これは、ビタミンAの前駆体で、抗酸化作用があります。また、ポリフェノールの一種であるクロロゲン酸も含まれています。クロロゲン酸は、ガンやウイルス性疾患(主にインフルエンザ等)の予防効果に期待が持たれる成分です。

ビワの果実は咳、嘔吐、喉の渇きなどに対して効果を発揮するとされています。葉も漢方素材としての利用経験が長く、薬として利用され、ビワの葉茶は現在も親しまれています。葉と種子には青酸配糖体アミグダリンが含まれることから、呼吸器系の鎮静作用があるとされ、古くから鎮咳薬として使用されてきました。また、インド仏教経典の中で、ビワの樹は「大薬王樹」、葉は「無憂扇」と記され、薬効が伝えられているそうです。