

「キュウリのトゲ」

植物の実(果実)は、言うまでもなくたね(種子)を作って子孫を残す(殖やす)ためにあります。その種を拡散させるために、植物はそれぞれの知恵をしぼって進化してきました。キク科の植物(たとえばタンポポ)は、種子に綿毛をつけて、風の力で拡散します。カエデの仲間やアルソミトラは「翼果」という翼のような姿で、滑空して遠くまで飛びます。ヤシの仲間は、海流に乗って海をも渡ります。動物の毛やヒトの靴下にくっついて、遠くまで運ばれるツワモノもいますね。

多くの樹木の種子は、動物や鳥に食べてもらい糞と一緒に排出されることによって、拡散します。(キツネやアライグマは、果実をそのままくわえて遠くまで持っていきます。)その為には、運んでもらう主に「おいしい」と思ってもらう必要があります。その為に甘い果肉で種子を包んだり、良い香りを放つわけです。

しかし、果実の中で種子が完成する前に食べられてしまっては、何の意味もありません。そこで植物は、熟す前には動物や鳥や食べられないように、さまざまな防御をしています。すっぱい味での防御(たとえば、柑橘類やバラ科の果実類)、渋い味で防御(たとえばカキ)、硬く閉じて防除(たとえば針葉樹の球果)などなど・・・キュウリのトゲもその防御方法の一つです。



「キュウリの雌花」 花がまだ咲いている段階でもうトゲができています。拡大して見ると、トゲというよりは、毛のついたイボというほうが正しいですね。(鶴ヶ島市の農園にて)

畑になっているキュウリはもちろん、お店で売っているキュウリにもトゲがついていることがあります。専門用語では「刺毛」といいます。このトゲ（イボ）は、収穫食後のものは痛いぐらいですが、時間がたつとやわらかくなるので、新鮮さを見る一つの目安にもなります。キュウリも植物ですから、種子を作って子孫を残す必要があります。収穫を怠ったキュウリ（たとえば夏休みの学校園）は、ヘチマと見間違いそうなほど巨大で黄色くなることがあります。あれが本来のキュウリの果実の姿です。こうなると風味も食感も悪くなり、中のタネも硬くなっているので、取り除いて食べなくてははいけません。



「キュウリのタネ」

メロンのタネとそっくりです。熟したキュウリには硬いタネがあるので、そのままでは食べられません。しかしキュウリにとっては、このタネを作ることが、実をつける本来の目的です。



スウェーデンのスーパーにもキュウリを売っています。しかし日本のキュウリのように、緑で細いものは少なく、もっと熟したもの――タネが硬くなる寸前の物――を売っています。

「スウェーデンのスーパーの野菜売り場」

野菜は貴重品なので、「1個売り」が基本。値段も非常に高いです。

（ビイタンギ村にて）



「収穫直後のキュウリ」

食材としては収穫適期ですが、植物の果実としては未熟な状態です。従ってキュウリ的には、「まだ食べてほしくない」わけです。そういう理由でトゲ（刺毛）があるのです。実はキュウリの栄養価は非常に低く、食べても仕方ない野菜です（ダイエットには効果絶大）。しかし90%以上水分なので、登山中の行動食や、夏の暑い日の水分補給に有効です。（鶴ヶ島市の農園にて）

スウェーデンに限らず、ハンガリーの市場でも、ミコノス島（ギリシア）で食べたサラダも、キュウリは熟しかけた大きなものでした。黄色くなったキュウリも売っています。キュウリは漢字で

「黄瓜」とも書きますが、まさにその通りの色です。もちろん種類（品種）も日本のものとはちがうでしょう。そういうキュウリは、とげもやわらかくなって、触っても痛くありません。どうやら、日本のキュウリの市場規格は、世界的に見ると特殊な部類に入るようです。今度キュウリの丸かじりをする時は、ちょっと「ごめんなさい」と思って食べましょう。



（お茶の水女子大学附属小学校
田中 千尋）