

野菜もの知り百科

ローズマリー（シソ科マンネンロウ属）

土壤医●藤巻久志

ローズマリーは常緑低木のハーブです。一般に野菜は一年草の草本作物なので、木本作物のローズマリーは野菜ではないかもしれません。副食にするために栽培する植物は野菜という考え方もあります。ハーブは香味野菜とも呼ぶので、ローズマリーを取り上げることにしましょう。

ハーブという言葉が広く使われるようになったのは、1970年に開催された日本万国博覧会（大阪万博）からです。欧米の国々が出店したレストランで、数千万の来場者がフレッシュやドライのハーブを使った料理を食べました。和食にはない風味でした。それまで庶民が食べてきたコロッケやポークカツレツなどの洋食には生のハーブは入っていませんでした。

ハーブはラベンダーやセージなど地中海沿岸原産のシソ科植物が多く、石灰質を含んだ土質を好みます。ローズマリーも同じで、属名 *Rosmarinus* の *ros* は露を、*marinus* は海を意味し、海岸の崖にも自生します。

ローズマリーには立性型と匍匐（ほふく）型があり、花色は淡紫、青、桃、白などがあります。暑さ寒さ、乾燥、病害虫に強いハーブです。ベランダでも大型プランターで簡単に栽培でき、種や挿し木で増やします。葉は殺菌や酸化防止の効果があり、魚介や肉料理の風味付けなどに利用します。香りが強いので使用量に注意します。茎はバーベキューの串やリースなどにします。

ローズマリーは欧州で古くから利用してきたハーブです。英国民謡『スカボロー・フェア』では「パセリ・セージ・ローズマリー・アンド・タイム」と何回もリフレインされています。サイモンとガーファンクルがカバーした『スカボロー・フェア』は、67年のダステイン・ホフマン主演の映画『卒業』の挿入歌となり、世界中で大ヒットしました。当時のほとんどの日本人は、歌詞のうちパセリしか食べたことがありませんでした。

JA 広報通信より引用

