

野菜もの知り百科

シロウリ（ウリ科キュウリ属）

土壌医●藤巻久志

シロウリは熟すと果皮が白っぽくなることから「白瓜（うり）」と書きます。原産地はインドから東南アジアと考えられ、越の国（中国南部）で栽培されたので「越瓜」とも書きます。日本へは中国から伝わり、平安時代には栽培され、その後全国各地に地方品種が誕生しました。

「日本の植物学の父」といわれる牧野富太郎は、日本のシロウリをアサウリ、アオウリ、シマウリの3品種群に分類しました。牧野富太郎は小学校を中退して独学で植物の知識を身に付け、94年の生涯で40万以上の植物標本を収集し、1500を超す植物を命名しました。誕生日の4月24日は「植物学の日」に制定されています。

今でもシロウリの地方品種は残っています。最も広く栽培されているのはアサウリ群で、東京大越瓜（東京）や桂瓜（京都）などがあり、主に奈良漬に用いられています。肉質がしっかりとしているアオウリ群はカリモリ（愛知）、縦じまがあるシマウリ群は玉造黒門越瓜（大阪）が有名です。どれも固定種なので自家採種が可能です。

シロウリはウリ科キュウリ属で、メロンやマクワウリなども仲間です。ハグラウリはシロウリとマクワウリとの交雑の後代で、歯のぐらついた人でも食べられるのでこの名が付けました。青皮品種と白皮品種があり、鉄砲漬には青皮品種が使われています。

千葉県の成田山新勝寺の参道には漬物屋が何軒も並んでいます。名物は鉄砲漬で、ハグラウリの種子をくり抜き、そこにシソで巻いた青トウガラシを入れ、しょうゆだれに漬け込んだものです。ハグラウリを鉄砲の筒、青トウガラシを弾丸に見立てています。

シロウリはほとんどが本漬けに加工されますが、一般家庭では浅漬けが簡単で、塩昆布を入れるとよりおいしくなります。

