

香りの良い野菜パースニップ

札幌市 岡田 尚武

パースニップという野菜をご存じだろうか？ヨーロッパ原産の根菜で、長さ 30cm ほどの白いニンジンのような根茎を食べる。学名は *Pasticana sativa* でニンジンと同じくセリ科の植物だが、葉の方はアブラナ科の大根に似た葉で面食らう（図 1）。根茎は良い香りと独特の甘さが特長で、食感はポテトに似ているがゴボウのような繊維感もある。ヨーロッパや北米では普通に食べられている野菜で、スーパーマーケットや市場でも売られているが、英語圏の方がより一般的だという。歴史をたどればギリシャ時代から利用されていたらしい。日本名はシロニンジン、サトウニンジン、アメリカボウフウなどだが、シロニンジンに関しては同名の別の野菜があるようだ。パースニップはセリ科の 2 年草でまれに 1 年草とのことだが、私が今年育てた 40 株ほどのうち 1 株だけが秋に花茎を伸ばした 1 年草だった。この 1 年草の株を掘り出したところ根茎は小さいし、硬くて食用にはならなかった。通常の 2 年草の株は 1 年目の晩秋に掘り出し長期保存できるが、気温が氷点近くに下がってから 2～4 週間後に収穫するのがベストだそう。しかし札幌では積雪の危険があるため、私は 11 月初頭に収穫したが結構味の良い根茎がとれた。こんなにおいしい野菜なのに国内で一般的でないのは、寒冷地でしか育たない作物だということが理由なのかも知れない。

そもそも私がこの野菜の存在を知ったの

は、20 年ほど前に山形大学でイギリス人の若手教官を採用したときに始まる。彼が 4 月に着任して半年経った頃「日本の野菜も果物も素晴らしいが、パースニップが手に入らないのが悲しい」というので、イギリスから種を送ってもらい、富山県の実家で家庭菜園をやっている母に頼んで翌年栽培してもらった。結果は惨憺たるもので、芽を出した株の殆どは枯れてしまい、わずかに生き残った 2～3 株にいじけた形の小さい根茎が実ただけだった。その後ヨーロッパやアメリカへ出張した機会に、レストランの食事でもパースニップを食べたが、国内では東京の高級食材店でしかけるだけで縁のない野菜であった。

3 年前に退職したのを機会に友人の借りている畑でパースニップの種（スペイン旅行で購入）を蒔いたが、水田跡地の水はけの悪い土地だったこともあってか、根茎が肥大する前に腐ってしまった。昨年からは自分で畑を借りて自家菜園を始めたが、パースニップは発芽率が低くて芽が出るまでに 1 カ月以上かかるということを知らなくて、うまく育たなかった。今年は通信販売で確かな種を入手して栽培したが、芽が出てしまえば生育は順調でマアママな収穫を得ることが出来た。実際作ってみたら病気もなく、頻繁に出現するキアゲハの幼虫を捕殺するだけなので栽培は簡単な方であろう。

インターネットで検索すると、パース



図1 パースニップ

ニップの旨さに驚いたという記事やレシピが多数見つかる。免疫力を高める「がんの予防が期待できる食品」としてのお墨付きもあるようだ。栽培適地としては信州の高原や北海道とあるが、道内は間違いなくパースニップの栽培適地である。通常は植えて2年目から採取出来るというタデ科のルバーブも、私の畑では1年目から太い葉茎を採取出来た。シベリア原産のルバーブは家庭菜園で作っている人もいるし、羊蹄山麓の農作物直売所で時々見かけるように

なったが、パースニップは一度も見たことがない。ネット通販ではフランス産やイタリア産の種を一袋500円程度で購入できるが、袋に入っている種の多さにはびっくり。パースニップとルバーブがすっかり気に入ってしまった私は、これらの野菜が広く道内に広まり、特産品として本州に売り出せたら良いのにと思っている。会員の皆さんも家庭菜園をお持ちであれば自ら作ったり、知り合いの農家に情報を提供したりしてみませんか。