



科学の眼

まなこ

発行: 姫路科学館 (〒671-2222 姫路市青山 1470-15 電話: 079-267-3961)
<http://www.city.himeji.lg.jp/atom/>

生物シリーズ

花が咲かないのに実ができるって本当？

イチジク (クワ科)

Ficus carica

姫路科学館長 古角 孝之

本種(図1)は、アラビア南部原産の落葉高木です。原産地に近いメソポタミアでは、六千年以上前から栽培され、また、古代ローマでは、最も食されたフルーツのひとつで、重要な甘味源となっていました。日本には、江戸時代(寛永年間:1624年~1643年)に、ペルシャから中国を経て長崎に伝来しました。近年、水田の転換作物として、注目されています。

初夏、葉の基部から花軸を出し、その先端が壺(つぼ)状にふくらんだ花囊(かのう)の内側に多数の花を咲かせます。このような花の咲かせ方を隠頭花序(いんとうかじょ)と呼びます。(裏面 図2)

葉は互生で、三裂または五裂掌状になっています。また、裏面には、粗毛が密生しています。葉や茎などを傷つけると、乳液のような白い汁が出ます。

果実は、8月から10月にかけて熟し、食用となります。食べる時、この白い汁で口の周りがかぶれることもあります。

鳥類もこの果実を大変好みます。また、この植物には、ゴマダラカミキリやシロスジカミキリなど、色々なカミキリムシがやってきます。



図1

■イチジクの花と結実

イチジクは、漢字で「無花果」と書き、花が咲かないのに実ができるとよく勘違いされています。前述にあるように、外からは、確認できないだけです。完全に熟していない果実を半分に切ると白いつぶつぶがたくさん集まっている様子を見ることができます。このひとつひとつが花です。そして、自然下では、この内部にイチジクコバチ（体長：約2mm、羽アリのようなハチ）が図2の↓部分から入り、受粉することで結実します。食用とする部分は、花托（花を支えているところ）と小果（花が咲いた後の小さなつぶ）で、厳密に言えば果実ではありません。栽培種のイチジクは、雌花ばかり咲かせて受粉しなくても結実する単為結果性品種です。

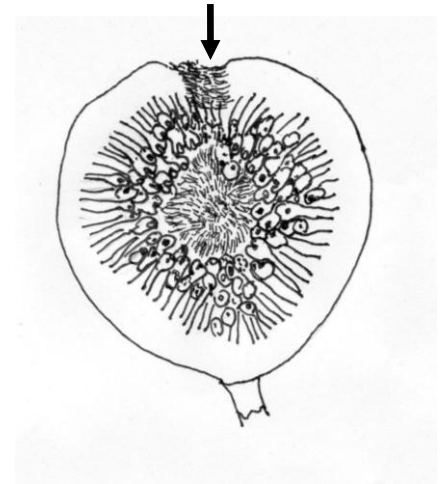


図2 イチジクの果実の断面

■イチジクの栄養と効能

イチジクは、不老長寿の果物といわれるほど、実も葉も栄養価や薬効の高い果物です。

【果実】

- ・カルシウム、カリウム、鉄などのミネラルが豊富で、これらミネラルの摂取は、夏バテ防止に効果的です。また、カリウムは、腎臓でのナトリウムの再吸収を抑制する働きもあるので、高血圧の予防にも効果があります。
- ・イチジクの赤い色は、抗酸化物質ポリフェノールの一種アントシアニンで、美容に良いとされ、活性酸素を無毒化させる働きもあります。また、ベンズアルデヒドという抗ガン有効成分も含まれています。
- ・ペクチンなどの食物繊維が豊富に含まれ、整腸作用で便秘予防に効果があります。また、コレステロールの吸収を抑える働きもあり、糖尿病などの予防にもつながります。
- ・タンパク質分解酵素のフィシンが多く含まれ、食後のデザートとして食べれば、消化を助けてくれるとともに、二日酔いの予防にもなります。

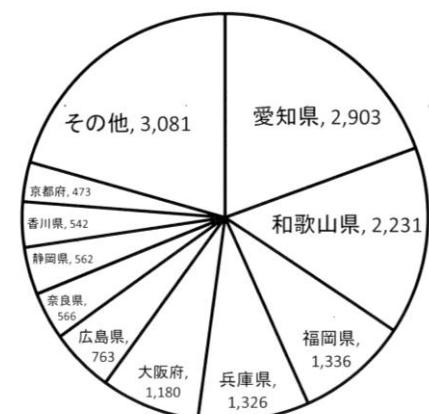
【葉】

- ・ルチン、プソラレン、スチグマステロールなどが豊富で、煎じて飲むと、血管強化作用、血圧降下作用、コレステロール値を下げる作用があります。また、ベルガブテン（クマリン類）も含まれていて、お風呂に入れると、冷え性、神経痛、痔の改善に効果があります。

■イチジクの都道府県別生産量（図3）

日本では、安城市・碧南市での栽培が盛んで、愛知県が全国一の生産量を誇っています。兵庫県でも、阪神地方（川西市、神戸市）でよく栽培されています。近年、淡路地方（淡路市、洲本市）が西日本一のイチジクの産地を目指し、生産量の増加がめざましいです。

姫路市では、四郷町での栽培が盛んで、生食として出荷されるだけでなく、イチジクジャムの加工・製造にも力が入れています。



※平成21年産特産果樹生産動態調査【農林水産省】より

図3