

もっと解りやすく書かれた本を見つけました。「世界の野菜を旅する」(玉村豊男著 講談社現代文庫)です。こうあります。

「レタス『レ』は『カフェ・オ・レ』の『レ』と同じで、ミルクという意味である。日本語では『ちしゃ』あるいは『ちさ』と呼ぶが、この『ち』という語は『乳』の意で、古くは『乳草』と書かれることもあった。レタスという野菜が早くから伝わっていたにもかかわらず、江戸時代以前の日本であまり顧みられなかったのは、野菜を生食する習慣がなかったからだ。日本では青菜は漬物にするか茹でてお浸しにするもので、生でサラダにすることは考えられなかった。この点は中国も同様で、なんでも火を通して食べる習慣の中国では、レタスはあまり普及しなかったのである」

サラダにレタスは欠かせませんが、この本にはサラダやマリネ、ドレッシングの語源も出ています。

サラダ (英語 salad 仏語 salade) はラテン語の塩サル(sal)から来ていて、塩を当てた、塩味をつけた、といった意味だったようです。サラリーの語源が塩だということは良く知られていますが、サラダの語源も塩だったのです。

ドレッシング(英語)は野菜にドレスを着せること。

マリネは海水につける、塩水につける (ラテン語名詞 mare 英語形容詞 marine =海の)。

ナルホド、と思わずガッテンしてしまいそうです。サラダは塩をつけたもの、マリネは塩が浸透したものだそうです。

ちなみに「不思議の国のアリス」に出てきて、ディズニーのキャラクターとしても人気の「チシャ猫」はレタスのチシャとは関係ないようです。



## ヤーコン (キク科 メナモミ属)

原産地 アンデス山脈東斜面

全国の主な産地 北海道

道内の主な産地 留寿都村 帯広市 置戸町

過去4回の試験で1問出題されています。

### 出題のポイント



- ヤーコンはキク科に属し、肥大した根部を食用とする。
- オリゴ糖が多く、健康に適した野菜として注目される。
- 北海道では主に5～10月の間、露地栽培される。
- ヤーコンは、ナシのような食感が特徴である。

○日本へは、1985年(昭和60)にペルー原産の挿し木苗が導入されたのが最初と考えられている。