

お米と漬け物



管理栄養士marcyと農業カメラマンlesserが  
お米と漬け物について楽しく学んでいくプロジェクト。

## “オリザ” お米を表すキーワード。

僕たちが食べているお米は、イネ目-イネ科-イネ属に所属している植物。このイネ属は、別名オリザ(Oryza)と呼ばれる。



オリザ

オリザには20種類以上あるが、そのほとんどは「野生種」。ヒトが育てて食べている「栽培種」は、たった2種類。アジアイネの「オリザ サティバ(O. sativa)」と、アフリカイネの「オリザ グラベリマ(O. glaberrima)」



野生種

栽培種

オリザ サティバ

オリザ グラベリマ

ちなみに、「オリザ サティバ」の先祖は、野生種の「オリザ ルフィポゴン」、「オリザ グラベリマ」の先祖は、野生種の「オリザ バルシー」とされている。

野生種

オリザ ルフィポゴン --> オリザ サティバ

オリザ バルシー --> オリザ グラベリマ

そんなわけで「オリザ(Oryza)」は、お米にとって重要な名前であり、同時に、お米と関連するものにも「オリザ」の名前がついていたりする。今回は、それをいくつかご紹介。

### 【オリザニン】 Oryzanin

ビタミンB1の別名。正確には、ビタミンB1（硝酸チアミン）の商品名。1910年（明治43）鈴木梅太郎が、米ぬかから脚気対策の有効成分として発見。イネの学名オリザ サティバにちなんで命名。

### 【オリゼニン】 Orizenin

お米に含まれるたんぱく質の名前。植物に含まれるたんぱく質の中では、栄養価が高め。

### 【 $\gamma$ -オリザノール】 $\gamma$ -Oryzanol

米ぬかから発見されたポリフェノールの名前。サプリメント、健康食品、化粧品などで利用されている。



ビタミンB1  
(オリザニン)

たんぱく質  
(オリゼニン)

ポリフェノール  
( $\gamma$ -オリザノール)

## “オリザ” お米を表すキーワード。

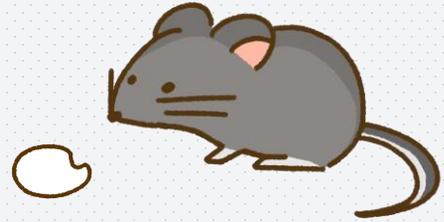
【アスペルギルス オリゼ】 *Aspergillus oryzae*

ニホンコウジカビの学名。いわゆる麹菌。蒸したお米につき、古くから日本の食文化を支えてきた。ちなみに国菌（日本微生物の代表選手）に指定されている。



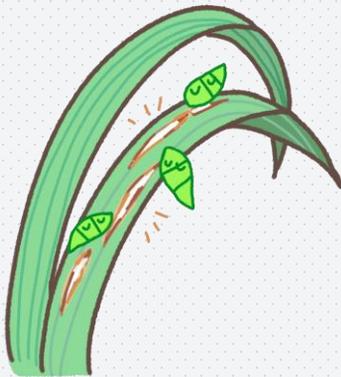
【オリゾミス】 *Oryzomys*

コメネズミ属に含まれる動物の総称。南アメリカからアメリカ合衆国南東部に分布。イネ、サトウキビ、トウモロコシなどを食べる。米 (*oryza*) とネズミ (*mys*) から命名。



【ピリクラリア オリゼ】 *Pyricularia oryzae*

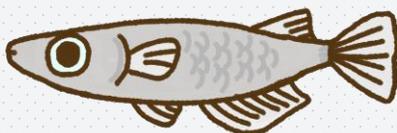
イネの主要な病害である「いもち病」の原因になる菌。葉や穂が枯れたりする。



そうそう、宮沢賢治の童話『グスコーブドリの伝記』でも、お米（稲）のことを「オリザ」と呼んでいる。名前に「オリザ (*Oryza*)」が付くものを見つけたときは、お米との関係を探すとおもしろいかも。

【オリジマス】 *Oryzias*

メダカの学名。英名は「ライス・フィッシュ」。メダカは、東南アジアの淡水域に生息する魚。19世紀ドイツの博物学者ヘルマン・シュレーゲルが、メダカが稲田などに生息することから命名したとされる。



お米と漬け物  
Komets  
コメッツ