

あれこれファレンス



ミニ図書館だより【なんでも質問箱】 No. 204 平成27年8月1日
熊本県立図書館発行

“レファレンスサービス”ってなに？

図書館で所蔵しているたくさんの資料を活用して、皆さんが調査したい内容をより早く正確に調べられるようお手伝いするサービスのことです。

この「あれこれファレンス」では、過去に受けたさまざまなレファレンスの中から、いくつかの興味深い事例をピックアップして紹介します。へえ～こんな質問も図書館で分かるのか！と、楽しめること間違いなしです。

Q. おたずね

「冬瓜」(トウガン)は夏によく食べる野菜だと思うのですが、なぜ冬の瓜と書くのでしょうか？



A. こたえ

「冬瓜」(トウガン)の名前の由来については諸説あります。当館所蔵の資料によれば、

- ①中国名の「冬瓜(トウガ)」から転じたもの。
- ②貯蔵性が高く、夏に収穫した果実を冬まで貯蔵しておくことができるから。
- ③熟すると皮の上に白粉を塗ったようになり、その粉を雪や霜と見たて「冬瓜」という。などの説が確認できました。

原産地はインドや東南アジア。中国を経て日本に伝わり、古くは「かも우리」と呼ばれ、平安時代にはすでに食されていたようです。「かも우리」という名の由来は、京都の加茂地方で栽培されていたからとか、実の外側が毛でおおわれているので、「かも우리」※かも=毛氈(もうせん)という名がついたともいわれています。

「冬瓜」は夏に旬を迎える野菜で、95%以上が水分で低カロリー。余分な塩分を排出し、利尿作用のあるカリウムを比較的多く含んでいるので、疲労回復や高血圧の予防、むくみの解消に効果があるとされています。

味は淡泊で、煮物やあんかけ、スープなどの様々な調理法でおいしくいただくことができます。夏の食卓に、ぜひ冬瓜料理を取り入れてみてはいかがでしょうか。

《参考文献》

- 『たべもの語源辞典』(清水桂一 編 東京堂出版)【383.8シ】
- 『植物の漢字語源辞典』(加納喜光 著 東京堂出版)【821.2カ】
- 『日本語源大辞典』(小学館)【812マ】
- 『原色日本野菜図鑑』(高嶋四郎 著 保育社)【626タ】
- 『世界有用植物事典』(平凡社)【470.3セ】
- 『四季を味わうニッポンの野菜』(丹野清志 著 玄光社)【626タ】
- 『最強!涼野菜レシピ』(河出書房新社)【596.3コ】



おといあわせ 熊本県立図書館

〒862-8612 熊本市中央区出水2-5-1

TEL:096-384-5000 FAX:096-385-4214 Email:toshokan@pref.kumamoto.lg.jp