

## 東俣野中央公園 メルヘン活動

### vol.10 「ツタンカーメンのエンドウマメ？」

こんにちは!緑とコミュニティーグループです。

先日、東俣野中央公園に新しい植物が加わりました。「ツタンカーメンのエンドウ豆」です。一般的なエンドウ豆との違いや、ツタンカーメンとのつながりなど以下でざっくりご説明します!

#### ～ツタンカーメンのエンドウ豆 のあれこれコーナー～

- ・マメ科エンドウ属の一年草。
- ・学名はPisum sativum[ピスム サティウム]→エンドウ豆の古代種とされており、日本には1950年代に伝わった。
- ・3～4月頃スイートピーに似た形の花を咲かせる。  
(花びらは上側がピンク、下側が赤紫と2色に分かれる)
- ・収穫時期は5～6月で実エンドウの仲間。
- ・鞘は濃紫、実の成熟とともに黄緑色となる。
- ・実は一般的なエンドウ豆と同色。古代エジプトでも食べられていた。  
(お米と一緒に炊飯器で炊き、8時間ほど保温状態にしておくと赤飯が出来上がる)



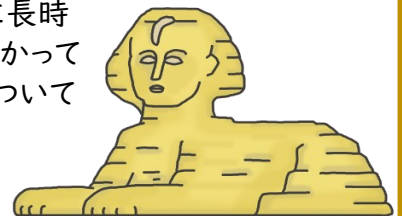
#### ～ツタンカーメンとのつながり～

【1922年ツタンカーメンのお墓が発見された際、黄金のマスクなどと共に小さなエンドウ豆の種を発掘。約3400年前のその種をイギリスへ持ち帰り発芽・栽培に成功。その種から種へと受け継がれ現在に至る】という説が一般的に広まっているようですが出土した物のリストの中でエンドウ豆に関しては「小さな種か?トウモロコシではない」「わずかな種がある」と、残っているのみで真実の確認が難しいとされています。調べてみると様々な説がありましたのでご紹介します。

- ・シアトルで開催された「ツタンカーメン展」で展示された、粘土製の瓶にあったエンドウ豆が発芽したことから「ツタンカーメン」とついたという説。
- ・ワシントン州で、陶器の入れ物の中に入れ忘れ、後に発見。ツタンカーメンのように長く眠っていたから、「ツタンカーメン」と呼ばれたという説。 etc...



お米と炊いた際、炊き立ての状態では白いのに長時間保温にしておくと赤くなる科学的な根拠は分かっていないそうです。ツタンカーメンとのつながりについても未だ謎が多く、とってもロマンがありますね。



そのお隣で、虹色スマレは毎日元気いっぱい咲いてくれています!!



1月27日



2月1日



2月10日



2月17日

vol.11もお楽しみに!