

神戸港に輸入される主な植物

神戸港には、世界各国からさまざまな種類の植物が、毎日輸入されています。ここに紹介するのは、その中の一部で、すべて協会職員が撮影したものです。



■ 栽植用植物



コチョウラン Phalaenopsis
フィリピン原産。花びらが蝶に似ており、シンビジウムと並び日本で人気の高い蘭です。



サンスベリア Sansevieria
マイナスイオンを発生し、空気を浄化する作用があることで人気の観葉植物。



ミリオンバンブー Dracaena
富貴竹といわゆる竹のよに悪いがちなですが、実はワセナ・サンテアリアに手を加えたもの。



バラ Rose
品種は200種類に及ぶといわれ、品種により形状に大きな違いがあります。

■ 栽植用球根類



チューリップ Tulipa bulb
花の美しさや栽培が容易なことから、日本だけでなく世界中で好まれています。



ユリ Lilium bulb
花は大きく香りが高く、カサブランカなど人気の品種があります。



アマリス Amaryllis bulb
オランダとの2国間協定で定められた特殊容器に入れて輸入されます。



トウモロコシ Corn seed
イネ科の一年草。北米南部から南米にかけて分布する野生種が原種とされます。



ダイコン Radish seed
中央アジア原産。日本で最も多くの品種が発達しました。



芝生 Grass seed
イネ科の多年草。東アジアに自生する種類と西洋種があります。

■ 切花



オンシジウム Oncidium
中南米原産。ラン科の中では種類が最も多い品種です。



アンズリウム Anthurium
熱帯アメリカ原産。ベニウチワとも呼ばれています。



カーネーション Carnation
高品質のコロンビア産が主流でしたが、安価で品質が向上してきた中国産の輸入が増加しています。



サカキ Sakaki
サカキは神事に、ヒサカキは仏事に使われ、どちらも中国から輸入されます。

■ 生果実



バナナ Banana
東南アジア熱帯地原産。栄養分に富むとともに、糖分を体別に排出するカリウムを多く含みます。



パイナップル Pineapple
香りがよく、甘酸っぱくて、みずみずしい。タンパク質分解酵素を含み、料理にも使われます。



マンゴウ Mango
樹高40mを超える常緑樹で、約4000年前から栽培されています。



パパイア Papaya
果肉は芳香があって甘く、たんぱく質分解酵素とビタミンを豊富に含んでいます。



グレープフルーツ Grapefruit
フロリダ産は土壌が肥地であることから、皮が薄く、含まれている水分が非常に多い。



オレンジ Orange
インド原産。ビタミンCの含有量が豊富で、カロチンやビタミンE、鉄分を含みます。



レモン Lemon
レモンの成分のクエン酸には、体内の脂肪を燃焼させる働きがあるといわれます。



スウィーティー Sweetie
グレープフルーツよりも酸味が少なく、口当たりのよい甘さに驚かされます。



キウイフルーツ Kiwifruit
多汁質で、甘みと淡い酸味があります。ビタミン類とたんぱく質分解酵素を含んでいます。



サクランボ Cherry
酸味が少なく、甘みが強いのが特徴。病気に強く、長距離輸送にも耐えられます。



ライチ Litchi
池度の甘みと酸味があり、香りがよくおいしい。楊貴妃が愛したという話は有名。



ポンカン Ponkan
果汁は少なめですが、特有の風味と甘みが美味。



ブドウ Grape
世界で最もたくさん作られている果実で、紀元前3000年頃から栽培されています。



アボカド Avocado
果肉はやわらかくて黄色ですが、淡白な味わい。森のバターといわれます。



ココナツ Coconut
完全したものはマーガリンの原料や剥んでカレーや菓子に入れます。



ドリアン Durian
熱帯果実の王様といわれており、独特の強烈なおい特徴です。

野菜



メロン Melon
「Honey dew」蜂蜜のしずく」に由来し、蜂蜜が滴るような、なめらかなので甘いという意味。



カボチャ Squash
栄養価の高い緑黄色野菜で、ビタミンA・Cの供給源となる健康野菜です。



エダマメ Soy Bean
大豆を若取りしたもので、必須アミノ酸のほかりノール酸やリノール酸を多量に含む。



キヌサヤ Pea Pod
果皮がやわらかく、煮ても炒めてもおいしい。ビタミンC、カロチンを多く含む。



ブロッコリー Broccoli
ビタミンCを多く含む。カロチン、ビタミンB1・B2も豊富。煮物、サラダなどに利用。



キャベツ Cabbage
別名キャベジンと呼ばれるビタミンUが、胃腸粘膜の新陳代謝を促進します。



セロリ Celery
暮末に渡来しましたが、独特の香りが受けず、普及したのは戦後になってから。



ハクサイ Chinese Cabbage
日本には明治末期に導入。漬物や煮物のほか、サラダなどに使われます。



ネギ Welsh Onion
特有の香りや辛味があるが、焼くか煮ると甘みが出ます。



カリフラワー Cauliflower
日本には明治初年に伝来。花球をゆでて広く洋食に使います。



アスパラガス Asparagus
疲労回復やスタミナ強化に役立つアスパラギン산을多量に含みます。



ゴボウ Burdock
古く中国より渡来、平安時代より食用が始まりました。食物繊維が豊富。



ニンジン Carrot
中国から渡来、徳川時代から栽培されました。ビタミンAが豊富。



ニンニク Garlic
香辛料として、また強壮薬として古代エジプト時代から用いられてきました。



ショウガ Ginger
昔から薬用として珍重され、漬物、薬味、ソース、清酒飲料、菓子などに広く利用。



タマネギ Onion
煮ると甘みが出ます。ビタミンCに富み、ビタミンB1の吸収を高めます。

こく類



コメ Rice
作物としては最古で、現在でもアジア人の主食として世界では小麦について生産が多い。



コムギ Wheat
たんぱく質11%以上の硬質粉はパン用に、たんぱく質9%以下の軟質粉はビスケット、カスタード用。



オーツムギ Oat
たんぱく質、脂肪に富み、オートミールにするほか、粉にしてビスケット、ケーキに。



トウモロコシ Corn
胚乳のでんぷんはコーンスターチと呼ばれ、食用、工業用に用途が広い。



ジャイアントコーン Giant Corn
南米ペルーのクスコ地方原産。ビタミンB1、B2が豊富に含まれ、食物繊維も豊富です。



ポップコーン Pop Corn
煎って膨発させ、塩や砂糖で味付けして、ポップコーンにします。



モルト Malt
大麦を発芽させたものが麦芽=モルトです。ほとんどのビールが大麦から作られたモルトでできています。



ソバ Buck Wheat
中国産が9割と圧倒的なシェアを持っています。製粉し、そば、菓子原料に。

まめ類



ダイズ Soy Bean
煮豆、いり豆、豆やし、納豆、豆腐、味噌、しゆめ、湯葉、菓子や、てんぷら油、サラダ油などの原料。



アズキ Small Red Bean
用途の75%は粉用に、ほかに汁粉、ぜんざい、甘納豆に。



リョクトウ Green Bean
インド原産。スープや煮豆にしたり、緑色の餡を作ります。



モヤシマメ Black Mame
発芽させてモヤシを作りますが、粉にしてパンやビスケットの原料に。



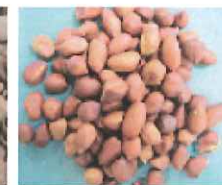
エンドウマメ Marrowfat Peas
いり豆、煮豆、菓子原料、餡料などに、味噌の原料にもなります。



ライマメ Baby Lima Bean
熱帯アメリカ原産。インゲンマメの白煮で、製菓用の原料として使用。



ソラマメ Broad Bean
西アジア原産。煮豆、いり豆、甘納豆、味噌などの原料になります。



落花生 Ground Nut
脂肪を多く含み、すりつぶしてピーナッツバター、搾油してサラダ油やマーガリンの原料に。

嗜好・香辛・薬染料・その他食品



コーヒー Coffee Bean
果実を乾燥または発酵させ、果肉と外皮を取り除いて製造します。



葉タバコ Leaf Tobacco
葉を緑のうちにとって乾燥させ、葉巻、きざみ、紙巻タバコにします。



フェネルシード Fennel Seed
スパイスとして使われます。食欲増進、利尿、消化促進作用などがあるといわれます。



ターメリック Turmeric
ショウガ科の植物で、染色に使用したり、カレーのスパイスに使われます。



ゼンマイ Osmund
乾燥した状態で輸入するため、水につけて戻し、生ものと同様に利用します。



アーモンド Almond
モモの1種だが、果肉は薄く食用にならず、核果の中の種を食用とします。



クリ Chest Nut
果肉は甘みに富み、甘栗として加工され、菓子用にも利用されます。



ハト麦 Pearl Barley
アジア熱帯原産。主として健康食品や薬用に利用されます。

油料・肥飼料・その他雑品



ナタネ Canola
種に油があり、絞って菜種油を探り、てんぷら油など多方面に利用されます。



ゴマ Sesame Seed
絞った油は、良質の食用油となり、てんぷら油、サラダ油などに。



チモシーヘイ Timothy Hay
乳牛用、肉牛用の繊維源として利用されます。競走馬用にも使われます。



アルファルファヘイキューブ Alfalfa Hay Cube
アルファルファを人工乾燥させてサイコロ状に固めたもので、乳牛などの飼料として活用。



ビートパルペレット Beet Pulp Pellet
甜菜の糖分を抽出した後の絞りかすを乾燥させ、圧縮したもの。乳牛・肉牛などの飼料に利用。



ドライフラワー Ornament Plant
草や花などを自然乾燥させたもので、フラワーアレンジメント、インテリアに。



ピートモス Peat Moss
ミズゴケが数千年以上堆積してきたものといわれ、理想的な土壌改良剤として使われます。



タタミ床 Tatami Toko
韓国産。この上にイグサマットを張って、タタミとして完成させます。