

# バナナ

出典: フリー百科事典『ウィキペディア（Wikipedia）』

**バナナ**（甘蕉、実芭蕉、英: Banana<sup>[1]</sup>、学名 *Musa* spp.）は、バショウ科バショウ属のうち、果実を食用とする品種群の総称である。また、その果実のこと。いくつかの原種から育種された多年性植物。種によっては熟すまでは毒を持つものもある。

日本では古くは**芭蕉**と呼ばれた<sup>[注　]</sup>が、実を食するものは**実芭蕉**（みばしょう）とも呼ばれる。食用果実として非常に重要で、2009年の全世界での年間生産量は生食用バナナが9581万トン、料理用バナナが3581万トンで、総計では1億3262万トンにのぼる。アジアやラテンアメリカの熱帯域で大規模に栽培されているほか、東アフリカや中央アフリカでは主食として小規模ながら広く栽培が行われている。また、花を料理に使う地域もあり、葉は皿代わりにしたり、包んで蒸すための材料にしたりするほか、屋根の材料などとしても利用される。

2010年代では、新パナマ病の蔓延により生産量の減少が報道されている。

## 目次

### 植物学上の特徴と分布

花

果実

### 品種

原種

栽培種

キャベンディッシュ (Cavendish)

ラカタン (Lakatan)

レディ・フィンガー (Lady Finger)

シマバナナ

プランテン

グロスミツチェル (Gros Michel, 愛称 big Mike)

その他

遺伝子組み換え

### 歴史

主食として

大量生産の時代

### 生産

### 流通と保存

### 病害

### 利用

果実

花

葉

樹木

皮

### 日本における歴史

### 文化

バナナダイエットブーム

バナナ
<span></span>
<span></span> <div>バナナ</div>
分類
<div>界：植物界 <span>Plantae</span></div> <div>階級なし：被子植物 <span>Angiosperms</span></div> <div>階級なし：単子葉類 <span>Monocots</span></div> <div>階級なし：ツユクサ類 <span>Commelinids</span></div> <div>目：ショウガ目 <span>Zingiberales</span></div> <div>科：バショウ科 <span>Musaceae</span></div> <div>属：バショウ属 <span><i>Musa</i></span></div>
和名
<div>バナナ</div>
英名
<div>Banana</div>
下位分類(種)
<div> <div><span>■</span></div> <div>マレーヤマバショウ <span><i>Musa acuminata</i></span></div> </div> <div> <div><span>■</span></div> <div>リュウキュウバショウ <span><i>Musa balbisiana</i></span> など</div> </div>

作品
人種差別行為
ギャラリー
脚注
注釈
出典
関連項目
外部リンク

## 植物学上の特徴と分布

原産地は東南アジアを含むマレーシア熱帯アジアなど。バナナの栽培の歴史はパプアニューギニアから始まったと考えられている<sup>[2]</sup>。

「バナナの木」と言われるように、高さ数mになるが、実際には草本であり、その意味では園芸学上果物ではなく野菜（果菜。詳しくは野菜#定義）に分類される。その高く伸びた茎のような部分は偽茎（仮茎）と呼ばれ、実際には、葉鞘が幾重にも重なりあっているものであり、いわばタマネギの球根を引き延ばしたようなものである。茎は地下にあつて短く横に這う。茎のような先端からは、長楕円形の葉（葉身）が大きく伸びる。

### 花



バナナの花と幼果

花（花序）は偽茎の先端から出て、下に向かってぶら下がる。花序は1本の果軸に複数の果房（果段）が付き、各果房には10本から20本程度の果指から成っている。大きな花卉に見えるのは苞葉で、果指の部分が本当のバナナの花である。果指一つ一つが一本のバナナに成長し果房がバナナの房となる。なお、開花は一本の偽茎につき一回のみで開花後は株元から吸芽を出して枯れてしまう。

### 果実

最初は下へ向けて成長するが、後に上へ向けて成長することから湾曲した形となる。果皮の色は品種によって異なり、一般的に知られるものは緑色から黄色であるが、桃色から紫まで多様である。収穫後時間が経過するにつれて皮の表面に浮かぶ黒い斑点状のものは「スウィートスポット（Sweet spot）」または「シュガースポット (Sugar spot)」と呼ばれ、簡単な熟成のパロメータとなる。成熟したバナナの皮にはクロロフィルの分解物が含まれ、紫外線を照射すると青色の蛍光を発する<sup>[3][4]</sup>。

キャベンディッシュ種などの食用バナナは三倍体であるため種子を作らない。吸芽の株分けなどで繁殖する。

## 品種

### 原種

バナナの原種は*M. acuminata*と*M. balbisiana*である。今日ではこの2種は食用とはされないが、栽培種のバナナは*M. acuminata*（二倍体ゲノム構成:AA）および*M. balbisiana*（二倍体ゲノム構成:BB）のどちらかまたは双方のゲノムを保有する奇数の倍数体であるものが大部分で、ゲノム構成の違いによって分類されることがある<sup>[5]</sup>。三倍体などの奇数のゲノム構成のため、減数分裂が正常に進行せず、配偶子形成が異常になるため栽培バナナは不稔となる。

### 栽培種

「バナナ（種）」も参照

#### キャベンディッシュ (Cavendish)

キャベンディッシュは世界で生産されるバナナのほぼ半数を占め、日本のスーパーマーケット等で一般に売られている品種。日本では主にフィリピンから輸入される。太さを保ちつつ長さもある大型のバナナ。デザート用に栽培されている。皮は厚くきれいな黄色になる。AAAの同質三倍体のゲノム構成を持つ。キャベンディッシュの原産はモーリシャスもあり得る。19世紀には、イギリス人植物科学者によりダービーシャーにあるチャッツワース・ハウスにもたらされた。園芸品種はウィリアム・キャヴエンディッシュに因んで名づけられた。日本では沖縄県で栽培されることもあるが、生育出来る北限に近いため結実しても本来のサイズには至らず、生産量は少ないという。

#### ラカタン (Lakatan)

色と形はキャベンディッシュとほぼ同じで、大きさは少し小さい。クエン酸が多く含まれ、やや酸味が高く味が濃い。フィリピンではキャベンディッシュよりも味が好まれ、最も流通量が多い品種となっている。



野生種のバナナの断面。多数の種子を含んでいる



様々な品種のバナナ。左から、ブランテン、レッドバナナ、レディバナナ、キャベンディッシュ。

### レディ・フィンガー (Lady Finger)

果実の長さが7 - 9cmほどの小型バナナ。皮は薄く、果肉はやわらかくて濃厚な甘みを持っている。日本では主にフィリピンから輸入している。「モンキーバナナ」とも呼ばれる。通称としてフィリピン産を「セニョリータ」、エクアドル産を「オリート」と呼ぶ。

### シマバナナ

日本国内でも南九州・沖縄県を中心にバナナが栽培されている。沖縄県や鹿児島県奄美群島では、普通のものよりはるかに短くて小さいシマバナナという品種もよく見かける。味は酸味がやや強い。皮が薄く傷みやすい。

小笠原諸島（東京都）で栽培されるキング種も「島バナナ」と呼ばれる<sup>[6]</sup>。

### プランテン

*詳細は「プランテン」を参照*

AABの異質三倍体のゲノム構成を持つ品種はプランテーン（プランティンとも）と呼ばれ、バナナとは異なる果物（野菜<sup>[注 2]</sup>）に分類される場合もある。生食されることはなく、加熱調理して食される。世界生産量の2割弱を占める。

### グロスミツチエル (Gros Michel, 愛称 big Mike)

キャベンディッシュ種と同じくAAAの同質三倍体のゲノム構成を持ち、どちらもデザート用に栽培されている。かつてはグロスミツチエル種が最も多く栽培されている品種であったが、20世紀中頃に世界的に蔓延したパナマ病によって大打撃を受け<sup>[7]</sup>、現在では全生産量の1割ほどに留まっている<sup>[8]</sup>。打撃を受けたグロスミツチエル種の代替としてキャベンディッシュ種の栽培が急速に広まり、1960年代にはグロスミツチエル種の栽培は廃れてしまった。日本では岡山県の農業法人 株式会社 D&Tファームがグロス・ミツチエル種を凍結解凍覚醒法という栽培方法で日本で栽培している。2018年現在、「もんげーバナナ」という名で売られている。

### その他

- ハイランド (highland) - ウガンダやタンザニアで栽培される料理用の品種。



沖縄のシマバナナ



鹿児島県中之島のトカラバナナ

## 遺伝子組み換え

1990年頃からキャベンディッシュに感染するフザリウム菌病（パナマ病）が世界中で流行し始め、この栽培バナナが絶滅しないかどうか危ぶまれている。そこで遺伝子組み換えによつてバナナの新しい品種を作成する試みも行われている。栽培バナナは不稔で花粉や種子ができないため、導入された遺伝子が外界に広がって遺伝子汚染を引き起こす可能性は低く、遺伝子組み換え作物に適していると言われる<sup>[9]</sup>。また、皮をむけば衛生的であり乳幼児でも摂食できるので、バナナ果肉中に抗原を生産させ、経口ワクチンとして利用するための開発が進められている。衛生環境が悪く、電力が不安定でワクチン保存環境も悪い所でも、現地において衛生的で再生産可能な経口ワクチンになるのではないかと期待されている。

## 歴史

### 主食として

パプア・ニューギニア高地のワギ溪谷にあるクック遺跡での発掘によって、オーストロネシア人の到来以前の完新世前期にオーストラリムサ (Australimusa) というニューギニア在来種が入の手によって栽培されていたいくつかの証拠が見つかっている<sup>[10]</sup>。東南アジアからニューギニアにかけての地域で栽培化されたバナナは、マレー・ポリネシア系民族が太平洋の島々に移住していくに連れて、それらの島々にも広がっていった。

また、西のインドにも栽培化から日を置かず伝播していった。このため、東南アジアからインドにかけての地域においては現在の主要品種以外にも多くの種類のバナナが存在している。東南アジアにおいては、より安定し貯蔵性にも優れたうえ収穫量も高いイネという植物が出現したため、原産地であるにもかかわらずバナナ的重要性は限定的なものとなった。一方、伝播した先のオセアニアやアフリカにおいてはバナナをしのぐ栽培植物が出現しなかったため主要な食糧のひとつとなり、非常に重要な地位を占めることとなった<sup>[11]</sup>。

ダン・コッペル著『バナナの世界史』<sup>[7]</sup>によると、古代のインド以西の中東地域において、バナナはイチジクと呼ばれていた。マケドニア人のアレクサンドロス3世はインド遠征でバナナを見た時、これをイチジクと記したとされる。また、アラビア語で書かれた『コーラン』（イスラム教の聖典）に出てくる楽園の禁断の果実「talh」はバナナと考えられており、ヘブライ語『聖書』では禁断の果実は「エバのイチジク」と書かれているとされる。このことから、実は『創世記』に出てくる知恵の樹の実は、通説のイチジクではなくバナナであったとする仮説がある。なお知恵の樹の実をリンゴとする俗説はこれより後世の誤訳に由来する。確かなことは、リンゴは寒冷な中央アジア原産とされ、エデンの園があったとされるペルシャ湾岸では育たないということである。

一方、西のアフリカ大陸にも、マレー系民族の移住したマダガスカルやアフリカ大陸東岸から紀元前後にバナナが伝播した。バナナは熱帯雨林でも栽培ができ、それまでの主作物であったヤムイモに比べて手間もかからず収量も多いため、コンゴ盆地や西アフリカの熱帯雨林地域に急速に広がっていった。コンゴ盆地には5世紀に到達し、これによって熱帯雨林に農耕民が展開することが可能になり、さらに余剰を生み出すことで人口が増加し、交易や文化が発達していった<sup>[12]</sup>。

大航海時代、アメリカ大陸がヨーロッパ人により"発見"されて移民が始まると、1516年にスペイン領カナリア諸島からカリブ海のイスパニョーラ島にバナナが導入された<sup>[13]</sup>。奴隷貿易によってアメリカに移住させられた奴隷の故郷はバナナ生産地域であり、彼らによってバナナはカリブ海や中南米の熱帯地域へと広まった。



## 大量生産の時代

ここまでの伝播は主食用の用途を主目的としており、ハイランド・バナナやプランテン・バナナの伝播の歴史であって、果物バナナはそれに付随して伝播していった。これが大きく変わるのは、19世紀の後半にアメリカ合衆国の資本が果物バナナの大規模なプランテーション栽培に乗り出してからである。マイナー・キースの創立したユナイテッド・フルーツ社が1874年にコスタリカに農園を作ったのを皮切りに、大企業が中南米へと進出し、広大な未耕地を開発して大農園を作り上げた。鉄道や船などの輸送手段の改善によってバナナをアメリカの消費者へと送り届けることが可能になり、バナナはホンジュラスやコスタリカ、グアテマラなどの中米の小国において主要輸出品目となるまでになった。20世紀に入るとさらに生産は拡大し、フィリピンなどにおいても商業生産が拡大していった。この生産の急拡大と輸送手段の改善によってバナナは安価な果物として先進諸国において急速に広がっていった。一方で、バナナ会社は寡占化が進み、最大手だったユナイテッド・フルーツ社はバナナ・プランテーション以外にめだった産業のない中南米の小国群を意のままに支配するようになり、こうした国家を指すバナナ共和国という政治用語が生まれるまでになった。

一方で、アフリカのバナナ主食地帯には17世紀に南アメリカからキャッサバが伝来し、バナナよりもさらに手間がかからず多収量であるため、またたくまにバナナ栽培地域へと広まった。これによってかなりの地域で主食がバナナからキャッサバへと移行したものの、バナナを嗜好しバナナを主食作物として作り続ける民族もいまだ数多く存在し、料理用バナナは依然この地域の基幹作物の一つとなっている。

## 生産

バナナは熱帯域を中心に世界の広い範囲で栽培されている。国際連合食糧農業機関(FAO)の統計によると、2016年の時点で果物バナナ(FAO統計ではBananasと表示)の全世界での年間生産量は1億1328万トンである。また、右図には表示されていないが料理用バナナ(FAO統計ではPlantainsと表示)の同年の全世界年間生産量は3506万トンである<sup>[14]</sup>。この二種のバナナを合わせた全体の生産高は、2016年で1億4834万トンとなる。

生食用バナナは、多くが大規模なプランテーションで栽培されている。生産量ではインドが28%を占める、そのほとんどはインド国内で消費され、輸出量ではラテンアメリカ諸国が8割を占める。これは、ラテンアメリカ(中南米)諸国およびフィリピンにおいてはバナナが当初から輸出産業として開発されたのに対し、インドやアフリカなどではまず自給用や国内消費用に生産の主眼が置かれているからである。主な輸入国はアメリカ合衆国で、1998年から2000年の統計では世界の全輸入量の33%を占めていた。ついで欧州共同体(EC、EUの前身)が27%、日本8%となっている<sup>[8]</sup>。

料理用バナナも東アフリカや中央アフリカでは主食とされる重要な作物であり、世界のバナナ生産量のほぼ4分の1を占める。生産量としてはウガンダが飛び抜けて多く、2009年には951万トンと料理用バナナ生産量の4分の1を占める。ついでガーナ(356万トン)、コロンビア(301万トン)、ルワンダ、ナイジェリア、カメルーン、ペルー、コートジボワール、コンゴ民主共和国の順となり、以王の国家が100万トン以上を生産する<sup>[14]</sup>。料理用と生食用を合わせて考えた場合、ウガンダのバナナ生産量はフィリピンを抜いて世界第2位となる。

料理用バナナは大規模プランテーションで生産されることはなく、小規模自営農が自らの消費分や近隣市場への出荷分を生産する。また、バナナの木は早く大きくなるため、陰樹で成長の遅いカカオなどと組み合わせると被覆植物としての役目も果たす。これを利用し、ガーナでは新しく拓いた農地にまず主食用のプランテンバナナやヤムイモを植えて食料を確保し、その後にカカオの樹を植えて現金収入を確保するというやり方で生産を拡大し、ガーナは1911年にはカカオの世界最大の生産国となった。

デンプン含有量は、昼夜の寒暖の差が大きい地域で生産されたバナナの方が多くなる。

## 流通と保存

日本では、チチュウカイミバエなどの害虫の侵入を防ぐため、植物防疫法の定めにより熟した状態では輸入できない。このため、輸入するバナナはまだ青い緑熟のうちに収穫して、定温輸送船などで日本に運ばれる。植物防疫法、食品衛生法等の諸手続きを経て輸入通関後、バナナ加工業者の所有する加工室内でエチレングスと温度、湿度調整によりバナナの熟成を促す(追熟という)。

黄熟バナナ保存の最適温度は 15 °C 前後(緑熟バナナは 13.5 °C 前後)であり、一時的にでも 13 °C 以下に置かれてしまうと熟成がうまく進まなくなるほか、低温障害をおこし皮が変色する。しかしながら家庭で長期保存するには、購入した時点で熟成が進んでいることが多いため冷蔵庫保管が有利。また、接触により傷みやすいため一般に行われている小売店での陳列とは逆の山型の方を上にして置かか、吊るして保存する。完熟したバナナは冷凍しても凍らず包丁で切ることができる<sup>[15]</sup>。

かつては、輸入に際して防カビ剤や殺菌剤が旧厚生省発行の証明書を元に許諾された薬品を収穫後に使用していた歴史があり、その後に許諾薬品以外を日本行政の希望する使用法とは異なる使われ方がされていたことが問題になった<sup>[注 3]</sup>。騒がれた当時は、これらの化学薬品が軸から侵入するため、バナナの最初と最後の数センチは食べない方が良くと提言する人物、団体も存在したが、東京都や福岡市の公的な機関による検証の結果、薬品のバナナ表面における分布には軸と皮で有意な差は認められず、また、果肉からはほとんど検出されなかった。そのため、現在ではバナナの先端を捨てる科学的な根拠はない。

バナナやオレンジなどの輸入果実を卸売市場で取引するときの単位は「カートン」であり、バナナの場合は1カートンが13kg(日本国内)である。同じバナナでも、欧米では1カートンが18kgである<sup>[16]</sup>。

生の黄色い若いバナナを35度のお湯に5分間浸けて置いてから引き上げ、余熱を持ったまま数時間放置すると、その間にバナナ中の酵素であるアミラーゼの働きが活発になり、デンプンが分解され、糖度が格段に上がる。またお湯に浸けることで、バナナ中に抗ストレス物質が生成され、常温で2週間は黒く変色せず、保存性が格段に高まる。

## 病害

栽培バナナは不稔でクローン繁殖であるため遺伝的多様性に乏しい。このため、一旦病気が発生すると致命的な打撃を受ける。

果物バナナ主要生産国 <div>（100万トン）</div>	
<span><span><span></span></span><span> </span></span> インド	29.1
<span><span><span></span></span><span> </span></span> 中国	13.3
<span><span><span></span></span><span> </span></span> インドネシア	7.0
<span><span><span></span></span><span> </span></span> ブラジル	6.8
<span><span><span></span></span><span> </span></span> エクアドル	6.5
<span><span><span></span></span><span> </span></span> フィリピン	5.8
<span><span><span></span></span><span> </span></span> アンゴラ	3.9
<span><span><span></span></span><span> </span></span> グアテマラ	3.8
<span><span><span></span></span><span> </span></span> タンザニア	3.6
<span><span><span></span></span><span> </span></span> ルワンダ	3.0
<span><span><span></span></span><span> </span></span> 日本	0.000032
<b>世界総計</b>	<b>113.3</b>
ソース:FAO2016年データ <sup>[14]</sup>	





フィリピン、インドネシア、タイ、南インドなどバナナの生産地ではバナナの花(蕾)を食用とする地域が珍しくない。それらの地域では食用のバナナの花が市場で売られている。食べ方は、蕾の外側の苞葉を排除して、つまり、蕾の皮を剥くと、可食部である芯が現れる。そのままではアクがあり食べられないため、水にさらしてアクを抜いてから炒めて調理する。苦味がある。

## 葉

バナナの葉は調理器具や食器として用いられ、もっぱら葉を取るための葉バナナも栽培される。

東アフリカでは調理用バナナをバナナの葉に包んで蒸したマトケが主食である。南インドの正餐では、料理をバナナの葉の上に盛り付けて食べる。サイパンにはココナツとタピオカを練り合わせて作った餅をバナナの葉で包んで蒸し焼きにするアピギギというチャモロ伝統の菓子がある。パプアニューギニアには、地面に掘った穴に、熱した石を入れ、バナナの葉で包んだ肉や魚などを置いて、土をかぶせて蒸し焼きにする「ムームー」という料理がある。

また、熱帯地方では簡易な家屋の屋根を葺く材料としても使用される。

沖縄では芭蕉布がバショウ科のイトバショウ葉の繊維で織られる。

## 樹木

熱帯ではないところでは観賞用に植えられることがある。枯れた木は主に製紙用チップとして世界各国で利用され、果実と同じ匂いがする。

## 皮

バナナの皮は食べられないため、食用としては捨てられる部位である。そのため、路上に遺棄された皮を踏んだ人が滑って転ぶ古典的なギャグとしての利用が世界的に知られている<sup>[34]</sup>。バナナの可食部に面する果皮の内側は多量の植物油を含んでいるため、「潤滑効果」と呼ばれる現象が発現し、摩擦係数が低減するため滑りやすくなる。この現象はワックスを塗った床が滑りやすくなるのと同じ原理である。

バナナの皮を踏んだ人が滑る表現の起源は定かではないが、出版物においては19世紀にオレンジの皮で滑る表現が存在し、1900年前後には、オレンジの皮・バナナの皮がそれぞれ別の曲で、歌の題材としても用いられた<sup>[35]</sup>。芸として確立させたのはヴォードヴィリアンのビリー・ワトソン（別名:ウィリアム・シャピロ、1876 - 1939）であり、1900年代初頭に舞台で持ちネタとして披露したことで名声を博し、「"スライディング"・ビリー・ワトソン」の異名を取った<sup>[36]</sup>。同様に、最初に登場した映画作品は不明だが、1910年代初めには既に定番の表現であったとされている<sup>[35]</sup>。その後、バスター・キートン『A Healthy Neighborhood』（1913年）や<sup>[37]</sup>、チャーリー・チャップリン『アルコール先生海水浴の巻』（1915年）、ハロルド・ロイド『The Flirt』（1917年）、『ロイドの福の神』（1926年）など、視覚的な分かりやすさから多くのコメディ映画に用いられた<sup>[38]</sup>。ちなみにキートンは1921年の『キートンのハイ・サイン』で、仕掛けに通行人が引つ掛からないという進化させた表現を用いている。文学では中島敦が『虎狩（http://www.aozora.gr.jp/cards/000119/files/24439\_11321.html）』で中学生の「私」が現在のソウル郊外で虎狩りを見物し、獲物を待つ間に食べたバナナで「妙案」を思いつき、「此のバナナの皮を下へ撒いておいて、虎を滑らしてやろう」と考える話が出てくる。

ギャグとして知られる一方で、摩擦係数の低減についての学術研究は長らく行われず、これを行った生体摩擦学者の馬淵清資らは2014年にイグノーベル賞を受賞している<sup>[39]</sup>。

食物としての入手容易性と、潤滑効果があることから、割礼の習慣のある国・地域を中心に男性の自慰行為に使用されることがある<sup>[40]</sup>。

なお、バナナの皮には幻覚作用を持つアルカロイド、ブフォテニンが微量ながら含まれているという都市伝説もある。1967年、Berkeley Barbという新聞に冗談でバナナの皮にはバナナジンが含まれていて麻薬作用を起こすと書かれたのが始まり<sup>[41]</sup>であり、それが転じてブフォテニンが含まれている、となった。

# 日本における歴史

詳細は「台湾バナナ」を参照

日清戦争の9年後の1903年に、日本統治下に置かれた台湾から神戸港に向けて、7カゴのバナナを移入したのがバナナ輸入の始まりと言われている。当時は一般人が入手出来ない高価な希少品であった。第二次世界大戦中は輸入が途絶えるなどして、戦後には再開されたが、不急不要品としてGHQにより輸入制限が課せられていた。このため、希少品であることに変わりはなく、価格は4 - 5本につきサラリーマンの平均給与の2.5%程度（平均月収30万円ならば7500円）であった。1963年にバナナ輸入が自由化され、フィリピン産バナナが台頭するなどにより安価な普及品へと変化した<sup>[42]</sup>。また日本向けバナナを生産しているミンダナオ島のプランテーションにおいて労働問題や農薬による健康被害などの問題が出ている<sup>[43]</sup>。この問題を取り上げたドキュメンタリー映画『甘いバナナの苦い現実』も製作されている<sup>[44]</sup>。

2003年前後から、標高700m程度の高地で通常より長い生育期間（70日程度）を経て栽培した食味の良いバナナがスーパーマーケットなどに出回るようになり、ブランド化が進んだ。主なものに「スウィーティオ」「甘熟王」などがある。

平成22年度においては、日本のバナナ輸入の94.7%はフィリピンからのものであり、ほぼ独占状態にあった<sup>[注 5]</sup>。ついでエクアドルからが3.6%、ほかに台湾やペルーなどからもわずかに輸入がある<sup>[46]</sup>。その後はエクアドル産がシェアを伸ばしており、2017年の総輸入量98万6000トンのうち、フィリピンからが79万1000トンと最多を維持しているものの、エクアドルからも14万7000トンが輸入された。メキシコ産やグアテマラ産なども日本へ入ってきている（財務省『貿易統計』）。

2017年（平成29年）3月に岡山県産の「もんげーバナナ」が発売された。同県の「D&Tファーム」の取締役技術責任者である田中節三が個人研究で40年かけて開発した凍結解凍覚醒法で、沖縄県や九州、小笠原諸島（島バナナ）<sup>[47]</sup>以外でもバナナが栽培できるようになった<sup>[48]</sup>。



マラスキーノ・チェリーとアイスクリームを添えた揚げバナナ



バナナの葉に盛り付けた南インド料理

バナナは元来、温暖な気候に適し、赤道を挟んで北緯30度から南緯30度の間に位置する「バナナベルト地帯」のうち、年間を通して多雨でありながら台風などの暴風が少ない地域で主に栽培された。かつて極東では台湾が栽培の北限と言われていたが、上記のように、日本の本土や離島でも暖かい地域では収穫できていた。

とはいえ田中の幼少時にバナナは希少品で、病気見舞いなど限られた時にしか食べられなかったバナナ(グロスミツシエル種)の味を懐かしみ、自宅の庭で耐寒性に優れた「もんげーバナナ」を開発した。「もんげー」は「すごい」を意味する岡山県の方言である。凍結解凍覚醒法は、太古の水河期を生き延びた能力を植物から引き出せるとの考えに基づく。こうして開発された新品種は2018年5月時点、岡山県のほか広島県、鹿児島県で出荷実績があり、北海道から九州までの日本各地のほか、中華人民共和国北部 (黒竜江省、吉林省、遼寧省)で栽培あるいは栽培準備が進んでいる<sup>[49]</sup>。

## 文化

- タイでは、「簡単なこと」や「ありふれたこと」を意味する言葉として「クルアイ・クルアイ」(「กล้วย」「kluay kluay」。「バナナ・バナナ」の意)という言い回しがあり、バナナが日常に根ざしていることが伺える。ウガンダでは「食べ物」と「バナナ」を示す言葉 (matoke)が同じ<sup>[20]</sup>であり、日本語の「ごはん」と「米飯」が同じであることと似ている。
- 白人に迎合的で卑屈なアジア人(主に中国系や日系)を揶揄するスラング。バナナは黄色い皮をむけば中身は白いので、「黄色人種なのに中身は白人のつもり」という意味<sup>[注 6]</sup>。またアジア生まれのアジア人が、北米で生まれ育った移民の子孫が「外見はアジア人だが言葉や文化、思想などは欧米的」であることを指して揶揄的に使う。もしくは本人たちが半ば自虐的に使うこともある。
- 一次産品に依存した発展途上国の蔑称としてバナナ共和国(Banana Repubic)というものがある。元々はアメリカ合衆国の干渉を受けたホンジュラスを指していた<sup>[51]</sup>。
- 謡曲の三番目物で『芭蕉』がある。金春禅竹の作品で、芭蕉の精が中国の楚の僧の前に現れ、世の無常と芭蕉にまつわる故事を語り、舞をまう。
- 猿の好物としてのイメージが強い。このため人種差別に使われることがある(後述)。実際のサル目動物はバナナに限らず様々な果実類・穀物・昆虫などを食べる。
- 俳句では夏の季語(例「川を見るバナナの皮は手より落ち(高浜虚子)」)。



フィジーの国旗にはバナナがあしらわれている



バナナとサルは切っても切れない関係にある<sup>[50]</sup>

### バナナダイエットブーム

2006年頃から日本では「朝食にバナナを食べる」という「朝バナナダイエット」なる肥満解消法<sup>[注 7]</sup>がインターネット上やテレビで取り上げられた<sup>[52]</sup>。2008年3月には同法の提案者とされる「はまち。」が書籍『朝バナナダイエット』を出版<sup>[注 8][注 9]</sup>。ブームの過熱ぶりにより、日本各地でバナナが一時期品薄状態になった<sup>[53][注 10][52]</sup>。

### 作品

- 美術
  - アンディ・ウォーホル - シルクスクリーンでバナナを描いた『ヴェルヴェット・アンダーグラウンド・アンド・ニコ』のレコードジャケット
- 映画
  - 『実芭蕉(バナナ)』2013年 - 村松英治監督、堀内暁子主演
- 童謡
  - とんでったバナナ(水谷玲子 / 小鳩くるみ / 森みゆき / 坂田おさむ・神崎ゆう子他)
  - バナナのおやこ(林アキラ・森みゆき/ 坂田おさむ・神崎ゆう子 / 速水けんたろう・茂森あゆみ / 他)
- みんなのうた
  - 元祖バナナの魂(山本コータロー)
  - バナナ スピリット(西岡恭蔵)
  - バナナ村に雨が降る(EPO)
  - バナナをたべるときのうた
- 歌謡曲・ポップス
  - バナナ・ボート - バナナ生産国の労働歌。1956年にハリー・ベラフォンテが歌い大ヒットした。
  - バナナの涙(うしろゆびさされ組)
  - バナナチップス(少年ナイフ)
  - BA-NA-NA(中島みゆき)

- バナナの皮 (ピチカート・ファイヴ)
- 海辺のバナナ (遠藤ミチロウ)
- ロック
  - バナナズ (ディープ・パープルの17枚目のスタジオ・アルバム)
- アニメソング
  - バナナダンス (いずみたくとそのファミリー)
  - バナナフリッターズ (声優ユニット)





人種差別行為

上述のようにバナナは猿の好物とされ、猿を連想させるものでもあるため、サッカーでは白人が黄色人・黒人選手を猿扱いする目的でバナナを競技場内に投げ入れることがあり、これが人種差別的行為とみなされる場合がある。主に欧米の試合などで見られるが、とりわけ1970年以降、欧州を中心にアフリカ生まれの黒人選手が増加したことに對し、バナナを投げ入れる差別行為が頻発した<sup>[54]</sup>。

2014年4月27日にエル・マドリガルで行われたリーガ・エスパニョーラ第35節のビジャレアル対バルセロナ戦において、バルセロナのダニエウ・アウベス選手が投げ込まれたバナナを意に介さずその場で食べるという行為に賞賛が集まり、世界的な差別撲滅キャンペーンへと発達した<sup>[55][56]</sup>。

日本では2014年8月に横浜F・マリノスのサポーターが試合中にバナナを振ったとして、無期限入場禁止や球団に対する処分が下されている<sup>[57][58]</sup>。この事件から日本でも関心が深まることになった。

ギャラリー

			
バナナが実る様子	バナナの実の縦断面	未熟なバナナの実(料理用の一種)	未熟なバナナの実(料理用の一種)
			
バナナスライサー	バナナケース(バナナボックス)	バナナスタンド	バナナの自動販売機

脚注

注釈

1. ^ 松尾芭蕉が俳名を「芭蕉」にしたのは門人の李下から芭蕉(バショウ)の株を贈られ、大いに茂ったことにちなむ。
2. ^ Pocket Oxford Dictionaryによれば、plantainはa type of banana eaten as a vegetableとなっていて「野菜」。
3. ^ 1990年代前半のポストハーベスト農薬問題
4. ^ 2011年秋頃より、キャベンディッシュ種に感染するパナマ病がフィリピンで発見されフィリピン主要紙上で数多く報道されている。
5. ^ 巨大企業が手がけていて現地の人が食べないで輸出用に回る<sup>[45]</sup>。
6. ^ 類語:ココナッツ(白人に卑屈なヒスパニック)、アップル(白人に卑屈なアメリカ先住民)。
7. ^ 脂肪分解酵素や果糖による代謝促進が肥満解消に効果があるとされている。
8. ^ 発売後の1年半で関連本や文庫本も含めると120万部のベストセラーとなった。日本国外の5か国で翻訳出版される。(2009年11月11日の渋谷区立中央図書館での著者トーク講演の告知より)



区立勤労福祉会館での有志による講演の告知より)

9. ^ 書籍『朝バナナダイエット』の韓国語訳版はソウルの大手書店で部門別売り上げ一位になるほどの人気となっているほか、台湾でも繁体字版が出版されている。
10. ^ 日本のテレビ番組では、2008年6月5日放送の『おもいッきりイイ!!テレビ』で取り上げられて以後、何度か紹介された。さらに同年9月19日放送の『ドリーム・プレス社』で森公美子が減量に成功したとの事で反響を呼んだ。

## 出典

1. ^ [bəˈnænə, bəˈnɑːnə].
2. ^ "Tracing antiquity of banana cultivation in Papua New Guinea ([http://apscience.org.au/projects/PBF\\_02\\_3/pbf\\_02\\_3.htm](http://apscience.org.au/projects/PBF_02_3/pbf_02_3.htm))". The Australia & Pacific Science Foundation. 2011年8月25日閲覧。
3. ^ Simone Moser et al., "Blue Luminescence of Ripening Bananas", *Angew. Chem. Int. Ed.* **47**, 8954 - 8957 (2008). doi:10.1002/anie.200803189 (<https://doi.org/10.1002%2Fanie.200803189>)
4. ^ "黒い斑点の周囲から青い蛍光＝バナナに紫外線当たると放出ー動物が成熟の目印に?" (<https://web.archive.org/web/20090927130234/http://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20090921-00000028-jij-soci>). *Yahoo!ニュース*. 時事通信社. (2009年9月21日). オリジナル (<http://headlines.yahoo.co.jp/hl?a=20090921-00000028-jij-soci>)の2009年9月27日時点によるアーカイブ。2009年9月26日閲覧。
5. ^ バナナという作物(「バナナの足」研究会) ([http://www.geocities.jp/banana\\_rnj/aboutbanana.html](http://www.geocities.jp/banana_rnj/aboutbanana.html))
6. ^ 小笠原の農作物 (<http://www.soumu.metro.tokyo.jp/07ogasawara/farmfish/crops.html>)東京都小笠原支庁 (2019年2月23日閲覧)。
7. ^ <sup>a</sup> <sup>b</sup> 「バナナの世界史」p14 ダン・コッペル著 黒川由美訳 太田出版 2012年1月27日第1版第1刷
8. ^ <sup>a</sup> <sup>b</sup> The World Banana Economy 1985-2002 (<http://www.fao.org/docrep/007/y5102e/y5102e00.HTM>)
9. ^ Anne Dauwers, "Uganda hosts banana trial", *Nature* **447**, 1042 (2007). doi:10.1038/4471042a (<https://doi.org/10.1038%2F4471042a>)
10. ^ ピーター・ベルウッド『農耕起源の人類史』長田俊樹、佐藤洋一郎 監訳 京都大学学術出版会 2008年、ISBN 9784876987221 pp.218-225.
11. ^ 『ケンブリッジ世界の食物史大百科事典2 主要食物:栽培作物と飼養動物』三輪睿太郎監訳 朝倉書店 2004年9月10日 第2版第1刷 pp139-140
12. ^ 『新書アフリカ史』第8版(宮本正興・松田素二編)、2003年2月20日(講談社現代新書)p68
13. ^ 『ケンブリッジ世界の食物史大百科事典2 主要食物:栽培作物と飼養動物』三輪睿太郎監訳 朝倉書店 2004年9月10日 第2版第1刷 p138
14. ^ <sup>a</sup> <sup>b</sup> <sup>c</sup> "FAOSTAT: ProdSTAT: Crops (国際連合食糧農業機関統計: 農産物) (<http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC>)". 国際連合食糧農業機関 (2016年). 2018年7月8日閲覧。
15. ^ "バナナの食べ頃と保存法 冷蔵庫での保存は厳禁" (<https://web.archive.org/web/20110223104315/http://www.asahi.com/health/hiketsu/TKY201102210146.html>). 『朝日新聞』. (2011年2月22日). オリジナル (<http://www.asahi.com/health/hiketsu/TKY201102210146.html>)の2011年2月23日時点によるアーカイブ。2011年9月21日閲覧。
16. ^ 『日本経済新聞』朝刊 2017年4月26日
17. ^ Randy C. Ploetz, "Panama Disease:A Classic and Destructive Disease of Banana" (<http://www.plantmanagementnetwork.org/pub/phytomanagement/bananapanama/>)
18. ^ "WBF Fighting Against Banana Threats (<http://www.fao.org/economic/worldbananaforum/fusarium-tr4/en/>)" (英語). FAO (2014年2月27日). 2014年4月22日閲覧。
19. ^ "WBF Fighting Against Banana Threats (<http://www.fao.org/economic/worldbananaforum/fusarium-tr4/en/>)" (英語). FAO (2014年2月27日). 2014年4月22日閲覧。
20. ^ <sup>a</sup> <sup>b</sup> Daid Grimm, "A Bunch of Trouble", *Science* **322**, 1046-1047 (2008) doi:10.1126/science.322.5904.1046 (<https://doi.org/10.1126%2Fscience.322.5904.1046>)
21. ^ ScienceShot: Will the Genome Save the Banana? (<http://www.sciencemag.org/news/2012/07/scienceshot-will-genome-save-banan>

- a), by Kai Kupferschmidt on 11 July 2012, 1:00 PM, Science
22. ^ The banana (*Musa acuminata*) genome and the evolution of monocotyledonous plants (<http://www.nature.com/nature/journal/vaop/ncurrent/full/nature11241.html>), Published online 11 July 2012, Nature
  23. ^ 文部科学省 「日本食品標準成分表2015年版(七訂) ([http://www.mext.go.jp/a\\_menu/syokuhinseibun/1365297.htm](http://www.mext.go.jp/a_menu/syokuhinseibun/1365297.htm))」
  24. ^ 厚生労働省 「日本人の食事摂取基準(2015年版) (<http://www.mhlw.go.jp/file/05-Shingikai-10901000-Kenkoukyoku-Soumuka/0000114399.pdf>)」
  25. ^ Fahlbusch, Karl-Georg; Hammerschmidt, Franz-Josef; Panten, Johannes; Pickenhagen, Wilhelm; Schatkowski, Dietmar; Bauer, Kurt; Garbe, Dorothea & Surburg, Horst (2000). "Flavors and Fragrances". *Ullmann's Encyclopedia of Industrial Chemistry*. **15**. Wiley-VCH Verlag GmbH & Co. KGaA. pp. 82. doi:10.1002/14356007.a11\_141 ([https://doi.org/10.1002/14356007.a11\\_141](https://doi.org/10.1002/14356007.a11_141)) (ISBN 978-3-527-30673-2).
  26. ^ Mui, Winnie W. Y.; Durance, Timothy D. & Scaman, Christine H. (2002). "Flavor and Texture of Banana Chips Dried by Combinations of Hot Air, Vacuum, and Microwave Processing". *Journal of Agricultural and Food Chemistry* **50** (7): 1883–1889. doi:10.1021/jf011218n (<https://doi.org/10.1021/jf011218n>). PMID 11902928 (<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/11902928>). "Isoamyl acetate (9.6%) imparts the characteristic aroma typical of fresh bananas (13, 17–20), while butyl acetate (8.1%) and isobutyl acetate (1.4%) are considered to be character impact compounds of banana flavor."
  27. ^ Salmon, B.; Martin, G. J.; Remaud, G. & Fourel, F. (November–December 1996). "Compositional and Isotopic Studies of Fruit Flavours. Part I. The Banana Aroma". *Flavour and Fragrance Journal* **11** (6): 353–359. doi:10.1002/(SICI)1099-1026(199611)11:6<353::AID-FFJ596>3.0.CO;2-9 ([https://doi.org/10.1002/14356007.a11\\_141](https://doi.org/10.1002/14356007.a11_141)) (10.1002/14356007.a11\_141).
  28. ^ "Fruit Ripening ([https://web.archive.org/web/20110721231853/http://plantphys.info/plants\\_human/fruitgrowripe.shtml](https://web.archive.org/web/20110721231853/http://plantphys.info/plants_human/fruitgrowripe.shtml))". 2011年7月21日時点のオリジナル ([http://plantphys.info/plants\\_human/fruitgrowripe.shtml](http://plantphys.info/plants_human/fruitgrowripe.shtml))よりアーカイブ。2010年2月17日閲覧。
  29. ^ "Ethylene Process (<https://web.archive.org/web/20100324070541/http://www.newton.dep.anl.gov/askasci/bot00/bot00553.htm>)". 2010年3月24日時点のオリジナル (<http://www.newton.dep.anl.gov/askasci/bot00/bot00553.htm>)よりアーカイブ。2010年2月17日閲覧。
  30. ^ 『ウガンダを知るための60章』pp189-190 吉田昌夫・白石壮一郎編著 明石書店 2012年1月10日初版第1刷発行
  31. ^ 『ウガンダを知るための60章』p117 吉田昌夫・白石壮一郎編著 明石書店 2012年1月10日初版第1刷発行
  32. ^ Practical Answers, "Banana Beer" ([http://practicalaction.org/practicalanswers/product\\_info.php?products\\_id=68](http://practicalaction.org/practicalanswers/product_info.php?products_id=68))
  33. ^ A・レウイントン『暮らしを支える植物の事典』(八坂書房) 208項
  34. ^ 黒木夏美『バナナの皮はなぜずべるのか?』(水声社2010年)がこのギャグを包括的に研究している。
  35. ^ <sup>a</sup> <sup>b</sup> Banana Peel Update - Peels in Film, Song and Poetry (<https://esnpc.blogspot.com/2015/02/banana-peel-update-peels-in-film-song.html>)
  36. ^ Save a Banana Day: Top 10 Banana References in Pop Culture (<https://www.theguardian.com/lifeandstyle/2014/mar/26/save-a-banana-day-top-10-banana-references-in-pop-culture>)ガーディアン 2014年3月26日
  37. ^ The Funny Parts: A History of Film Comedy Routines and Gags (<https://books.google.com/books?id=pSa-fqnL7iIC&pg=PA7>), p. 7, - Google ブックス
  38. ^ 『バナナの世界史』p100 ダン・コッペル著 黒川由美訳 太田出版 2012年1月27日第1版第1刷
  39. ^ "「バナナは滑る」証明 イグ・ノーベル賞に北里大・馬淵教授 ([http://www.nikkei.com/article/DGXLASDG1900R\\_Z10C14A9CC0000/](http://www.nikkei.com/article/DGXLASDG1900R_Z10C14A9CC0000/))". 『日本経済新聞』(2014年9月19日). 2014年9月19日閲覧。
  40. ^ Weeds ママの秘密 シーズン2 第3話「恋のギャンブル / Last Tango in Agrestic」では、靴下を用いてオナニーをしていた次男に対し、バナナの使用を指南するシーンがある。
  41. ^ Cecil Adams, Straight Dope (<http://www.straightdope.com/columns/020426.html>), April 26, 2002
  42. ^ バナナとともに65年 - 日本バナナ輸入組合 ([http://www.jftc.or.jp/shoshaeye/interview/top\\_200902.pdf](http://www.jftc.or.jp/shoshaeye/interview/top_200902.pdf))  (PDF) . JFTC-日本貿易会
  43. ^ 鶴見良行,『バナナと日本人』,1982年
  44. ^ バナナの「苦み」DVDに (<https://mainichi.jp/articles/20181119/ddm/013/040/026000c>)『毎日新聞』朝刊2018年11月19日(くらしナビ面) 2019年2月23日閲覧。
  45. ^ 鶴見良行『バナナと日本人ーフィリピン農園と食卓のあいだ』岩波新書
  46. ^ バナナ輸入概況 ([http://www.fruits-nisseikyo.or.jp/asp/lib/doc/3\\_2011%E3%83%90%E3%83%8A%E3%83%8A%E8%BC%B8%E5%85%A5%E6%A6%82%E6%B3%81.pdf](http://www.fruits-nisseikyo.or.jp/asp/lib/doc/3_2011%E3%83%90%E3%83%8A%E3%83%8A%E8%BC%B8%E5%85%A5%E6%A6%82%E6%B3%81.pdf)). 日本青果物輸出入安全推進協会
  47. ^ 小笠原の農水産物 バナナ (<http://www.soumu.metro.tokyo.jp/07ogasawara/farmfish/crops.html>)東京都小笠原支庁ホームページ(2019年4月16日閲覧)。



48. ^ “皮までもまい「もんげーバナナ」が農業を救う!? 国産バナナを実現した田中節三さん (<https://www.tbsradio.jp/261020>)”. *TBS ラジオ FM90.5 + AM954*～聞けば、見えてくる～. 2019年9月5日閲覧。
49. ^ 国産バナナの挑戦／熱帯作物が本州の気候でも育つ「凍結解凍覚醒法」『東京新聞』2018年5月20日サンデー版(朝刊別刷り)。
50. ^ 三戸 幸久、『サルとバナナ』、東海大学出版会、2004。ISBN 978-4-486-01553-6
51. ^ 余録「バナナ・リパブリック(共和国)」といえば... (<https://mainichi.jp/articles/20181031/ddm/001/070/107000c>)毎日新聞
52. ^ **a b** “バナナめくると萌えボイスで「ペロン」「めくるめくバナナ」” (<http://www.itmedia.co.jp/news/articles/0810/07/news049.html>). *ITmedia News*. (2008年10月7日) 2011年2月16日閲覧。
53. ^ “「朝バナナダイエット」人気で市場悲鳴…バナナ難民も” ([http://www.zakzak.co.jp/top/200810/t2008100140\\_all.html](http://www.zakzak.co.jp/top/200810/t2008100140_all.html)). *ZAKZAK*. (2008年10月1日) 2011年2月16日閲覧。
54. ^ “社説:サッカーとバナナ 人種差別を根絶しよう” (<https://web.archive.org/web/20141004002454/http://mainichi.jp/opinion/news/20140826k0000m040168000c.html>). *毎日新聞*. (2014年8月26日). オリジナル (<http://mainichi.jp/opinion/news/20140826k0000m040168000c.html>)の2014年10月4日時点によるアーカイブ. 2014年8月27日閲覧。
55. ^ バナナ食べたアウベス「オレたちはみんなサル」は好きじゃない” (<http://www.sanspo.com/soccer/news/20140505/spa14050500120001-n1.html>)SANSPO.COM 2014年5月5日
56. ^ アウベスの行動に賛辞相次ぐ、ネイマールやパロテツリがバナナを食べる写真を投稿 (<http://web.gekisaka.jp/news/detail/?137735-137735-fl>)ゲキサカ 2014年4月29日
57. ^ “横浜マのサポーター、バナナ振り人種差別か 入場禁止に” (<https://web.archive.org/web/20141104014720/http://www.asahi.com/article/s/ASG8R7JQLG8RUTQP03G.html>). 『朝日新聞』. (2014年8月24日). オリジナル (<http://www.asahi.com/articles/ASG8R7JQLG8RUTQP03G.html>)の2014年11月4日時点によるアーカイブ. 2014年8月27日閲覧。
58. ^ サポがバナナ挑発…横浜に制裁金500万円 Jリーグ裁定委 (<http://www.sponichi.co.jp/soccer/news/2014/08/30/kiji/K20140830008836300.html>) スポニチ Annex、2014年8月30日

## 関連項目

- バナナ (種) - M. × paradisiaca
- バナナ饅頭(菓子)
- 東京ばな奈(菓子)
- バナナの叩き売り
- ブルーバナナ - 西ヨーロッパで特に経済的、人口的に発展しているバナナ型の地帯のことを表す。
- バナナ型神話 - 東南アジアを中心に分布する神話の類型。
- モービル1 - 同製品の不凍性の表現として極地では凍ったバナナで釘を打てるというCMが話題となった。
- バナナ等価線量 - バナナに含まれるカリウム40が、放射線を発している。
- アイスランドにおけるバナナの生産
- ミラクルバナナ
- マジカル頭脳パワー!! - 「マジカルバナナ」というある物から連想して次々に答えていくゲームがある。
- 委員会規則 (EC) No. 2257/94 - 「曲がったバナナ法」と呼ばれた。

## 外部リンク

- バナナ大学 (<https://www.banana.co.jp>) - 日本バナナ輸入組合

「<https://ja.wikipedia.org/w/index.php?title=バナナ&oldid=75361910>」から取得

最終更新 2019年12月15日 (日) 01:12 (日時は個人設定で未設定ならばUTC)。

テキストはクリエイティブ・コモンズ 表示-継承ライセンスの下で利用可能です。追加の条件が適用される場合があります。詳細は利用規約を参照してください。