

ネギ

出典: フリー百科事典『ウィキペディア（Wikipedia）』

ネギ（葱、学名: *Allium fistulosum*）は、原産地を中国西部・中央アジアとする植物である。東アジアでは食用に栽培されており、日本では野菜の一つとして扱われており^[4]、細長くのびる 長ネギとも呼ばれる品種もある^[5]。

クロンキスト体系ではユリ科とされていたが^[6]、APG植物分類体系ではヒガンバナ科ネギ亜科ネギ属に分類される。

名称

和名**ネギ**の由来は、「根葱」からきていると言われ、茎のように見える葉鞘の基部の白い部分を、根に見立てたからとする説がある^[7]。日本の古名では「冬葱」「比止毛之」「柰木」とされ、「き（紀）」ともいう。別名の「ひともじぐさ」は「き」の一文字で表されるからとも、枝分れした形が「人」の字に似ているからともいう。

学名の種小名 *fistulosum* はラテン語で「中空の」という意味をもつ。ネギの標準学名は、*Allium fistulosum* L. であり^[1]、狭義のネギでは、*Allium fistulosum* L. var. *giganteum* Makino^[8]を学名としている。

英語ではリーク（*Leek*）^[9]、またはウェルシュ・オニオン（*Welsh onion*）^[10]、仏名はチブーラ（*ciboule*）、シヴァ（*cive*）など^[11]と呼ばれ、中国植物名で葱（そう）^[6]という。英名の "Welsh" はドイツ語の "welsch" に由来し「外国の」という意味である^[12]。

日本では収穫されたネギのことを、収穫時期によって「夏ネギ」と「冬ネギ」に呼び分けており、また白い部分が多いネギは「根深ネギ」、緑の部分が多いネギを「葉ネギ」と呼んでいる^[13]。東日本では単に「ネギ」というと、成長とともに土を盛上げて陽に当てないようにして作った風味が強く太い根深ネギ（長葱・白ネギ）を指し、他は「ワケギ」「アサツキ」「万能ネギ」「九条葱」などの固有名で呼んで区別をする。西日本では陽に当てて作った細い葉ネギを「青ネギ」と言い、根深ネギは「白ネギ」「ネブカ」などと呼ぶ場合もある。こうした地域差は薄らぐ傾向にある^[4]。

なお、アサツキは植物種（学名：*Allium schoenoprasum* var. *foliosum*）であるが、青果市場では葉ネギを若採りしたものを「あさつき」と呼ぶこともある^[14]。

ネギ（APG植物分類体系）
 <div>ネギ</div>
分類
界：植物界 Plantae
階級なし：被子植物 Angiosperm
階級なし：単子葉類 Monocots
目：キジカクシ目 Asparagales
科： ヒガンバナ科 Amaryllidaceae
属：ネギ属 <i>Allium</i>
種：ネギ <i>A. fistulosum</i>
学名
<i>Allium fistulosum</i> L. ^[1]
シノニム
<ul style="list-style-type: none"><i>Allium fistulosum</i> L. var. <i>bouddhae</i> Prokh.^[2] <i>Allium bouddhae</i> Debeaux^[3]
和名
ネギ
英名
Welsh onion