

バンドンからの便り (3)

インドネシア優良種子馬鈴薯増殖・研修プロジェクト 田中 智



◀ 観光地での果物売り

◎果物ー 1

熱帯は果物が豊富である。こちらに来た楽しみの1つに、おいしい果物（ブアブアハン）のあることがあげられる。北海道生活が長かった小生には、庭にバナナやマンゴーがあること自体がまことにうれしく、楽しいのである。それでジャワにある果物を調べてみた。今までに味わった果物を列挙すれば以下の通りで名前のわからないものは英語読みにした。

バナナ、パイナップル、パパイア、マンゴー、ランブータン、マンゴスチン、グアバ、レイシ、ウォーターアップル、サラック、ジャックフルーツ、ミカン類（ライム、ミカン、オレンジ、ポメロ）、ドリアン、ラングサット、オタヘイト グズベリー、パッションフルー

ツ、ザクロ、ココナッツ、サボデラ（ナースベリー）、ソウアソープ（ズアザック）、スターフルーツ

これら果物に対する感想は限らないが、代表的なバナナから。バナナは庶民の生活の中にとけ込んでおり、いろんな形で利用されている。果物の中では栄養的に最もバランスがよいといわれ、ジャワでは何処でも、何時でも見られる。生食用に中ぐらいのものと小さいものがある。前者は日本で見られる通常の大きさであるが、さすが本場、緑色である。これが実にうまい。後者は植物も一回り小さく、5センチ大であるが、これもうまいのである（当地ではミルクバナナといっている）。1キロいくらで買うが、何時も黄色くなって

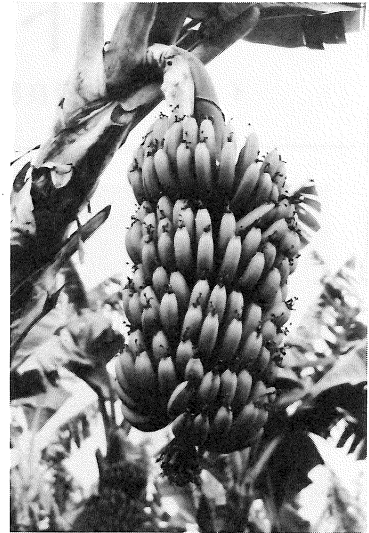
食べ残してしまう。もう1つ、50センチぐらいの長いのが店頭にぶら下がっている。これは料理用で、衣をつけて油で揚げたものがうまいという。

小生もこれはうまいと思う。日本のアンコのように、揚げたバナナが入ったお菓子は多い。たまには皮の赤っぽい日本では見たことがないものもある。なにせ、バナナは町の中でも多くの庭に生えており、葉も重宝される。日本の笹の葉と同様に消毒効果があるのか、保存用にチマキのようにご飯や餅、お菓子を包んだりし、さらに、ご飯におかず一弁当箱一にもなるようで、生活の知恵は感心するばかりである。

もう一つ、バナナのように何処にでもある果物にマンゴーがある。マンゴーは庭木のほか街路樹にもなっており、その種類、品種の多いのには驚かされる。車で走っていると30～40センチの紐に吊した様な独特のなり方が見えるのである。しかし、乾季には店頭にはほとんど出回らない時期があり、この点バナナと異なる。品種が沢山あるのに、小生はアルマニスという品種のみを食べている。理由は簡単、バンドンに到着したあくる日に買ったものがあまりにもまずかったため、それから3か月ほどマンゴーを食べなかったのを見た現地の人が教えてくれた品種である。そんなわけで、比較はしていないが、この品種はやや大型で、甘く、食欲をそそる濃い橙色である。今ちょうど雨期に入とうまいマンゴーが店頭に並んでいる。皮をむいて、平べったい種をさけて調理するのは少々こつがある。わが家ではマンゴーを扱うのは1番にメイド、2番に小生と云うことになっている。魚の3枚おろしの要領である。

◎果物－2

雨季が始まる少し前から果実の表面に1～2センチの毛のような柔らかい突起が出ているランブータン（イ語で毛の意味）がでる。大きさはピン



▲バナナの結実

ポン玉大で楕円形でこちらに来るまでよく知らなかった果物である。爪で割ると簡単に中の白い硬いプリン状の食部分が現れるが、中には硬い種があり、甘酸っぱいおいしい食べ物である。おいしさはアリがよく知っており、おいしいものほどアリもいっしょに買い込むことになる。

隙間だらけの我が家ではアリの行列が2筋、台所と勉強部屋を横切っており、殺虫剤をかけると1、2日はどこかに行っているが、また元通りで、最近ではアリさんも一緒に生活となっている。ランブータンを見つけられては大変、行列から離しておくことにしている。バンドンからジャカルタへ行く途中にスバンという産地があり、道路から鈴なりのランブータンが緑から赤っぽい黄色に変化するのが見える。もちろん一本の木でも部分で熟し方が違うようであり、正月頃にはよく道路際で枝ごと売っている。店ではなく、籠にいれたままの生産者直売の自由販売である。ひと束、1キロで、値切り合戦をするが、なかなか狭



▲パパイアの結実

である。大きいものは20キロもある楕円形で、太い幹から直接この果物がぶら下がっている様は、果物は枝の先になるものとの先入観念のある小生などはものめずらしく写真を何枚もとっている。

ものの本によると地上に出ている根にもなるとのこと、おもしろいなり方ではある。そこで根にもなる果物を食べてみた。よく熟したものはパインの香りがして甘く、これまたうまいのである。表面は大仏様の頭みたいにないぶつぶつであるが、なにせ大きいので1個買うと食べるのに大変である。失敗その1、買ってはみたが料理ができない。やっとの思いで家に持ち帰り、ベテランメイドにたずねたら、ねっとりとした粘着物があり、包丁が使えなくなるとのこと、包丁に食用油を塗って解体してもらった。銀杏の3倍ぐらいの種があり、そのまわりの果肉を食するのである。種も煮たり焼いたりすると、栗の様でおいしい。失敗その2、食べ過ぎてはならない。ちょっとした知り合いの家で写真を撮っていると、

い。しかし、スパンのランブータンの味は特産だけの価値はある。

それに比べてジャックフルーツ（パラミツ、イ語でナンカ）は季節をあまり選ばない果物

ほめられたと思ったのか、表面に例の粘着物がにじみ出た、うまそうなやつをいただいてしまった。とれたてであり、匂いといい、味といい、絶品なりと有頂天になったのがいけなかった。4、5個は食べただろうか、暑さボケに繊維の長い、硬いナンカでは丈夫でない小生の胃は戸惑ってしまったようである。同時に食べた、つれあいや運転手も食べ過ぎた、とこぼしていたのを見ると、おいしいものはほどほどにしようと、決心した次第である。若いナンカは煮ものにして食べる。甘口によく煮たものはジョクジャカルタの名産である。

◎果物－3

パパイア、名前からお父さんが嫌いな食べ物、と勘違いする人はへそ曲がりな小生だけであるが、好きな果物である。ジャワには屋敷内など、どこにでも植えられており、種子繁殖し、よい種を用いると、1年で結実する成長の早い植物である。果実はラグビーボール状をしており、大きさは1～2キロ程度の比較的大きなものが多く出回っている。

表面の緑がやや黄色味を帯びた頃か斑点状に黄色くなった頃が食べ頃である。果肉はミカン色より少し赤みがかった赤だいたい色のものがおいしく見える。中は空洞になっており、丸い小さな種が少々ある。当地に来て以来、毎朝わが家の食卓を飾るが、レモン汁をかけて食べるとくさみがなくなる。季節による、または個体による味の差異の大きいことが唯一の欠点である。乾季にできたものは比較的甘く、うまい。個体差は買う人の選別の具合にかかっているようである。言い訳ではないが、果物の買い物はつれあいである。最近はいまいものが多いと言っておこう、家庭平和のために。パインと同じように肉を柔ら

かくする成分パインを含んでおり、肉を葉（やつでのような）で包んだり、果実を肉と混ぜて柔らかくするのに使われる。熱帯の果実に、このような作用を持つものが多いからかどうか知らないが、当地の肉（もちろん牛の）は硬いといったらこのうえなく硬い。

特に体の大きい水牛は硬く、当地の肉は筋きりのため叩きにたたいて食べる。しかし輸入物のそれに比較して値段は半分程度である。

マンゴスチンは熱帯の果物の女王様といわれる。紫黒のテニスボールより小さめの丸い形をし、緑色のがくをつけている。果皮になる部分は5〜7ミリと厚く、中には5から7個の白い果肉があり、大きなものにはピワと同じような種が入っている。甘酸っぱく、果物らしいおいしさである。調べてみたら、雌雄異株であり、雌株に実がなり、受精しないのだそうだ。それで、種があるのは不思議であるが、染色体が同じなので母親と同一のコピー植物ができる反面、果樹の中では珍しい実生繁殖のみであると言う。ジャワでも収穫されていると思われるが、なっている状態を見ておらず、残念である。市場で売っている果物の中では高価な方に属し、庶民にはなかなか手が出ないと言う。

屋台の果物屋ではつるしがきのように約1キロの束をつり下げている。同じようにして売られているものにパッションフルーツがある。こちらはだいたい色の丸いテニスボール大のもので、やや硬い皮の中にはゼリー状の果肉、その中に黒い種が入っており、この種が食べるときに邪魔となるのか、ジュースとしての需要が多いと思われるが、屋台で売られていることから生食にもされるようである。マンゴスチンに戻って、これを最初に食べた

とき、厚い皮をどうしてむいたらいいのか分からずに困っていると、店の人がナイフで厚い皮（以外と硬くない）に切れ目を入れて手早く2つに割ってくれた。試食させてくれたわけである。それ以来、衛生的に安全に試食できるものは、できるだけ見て味わって買うことに決めた。味は女王の名に恥じないものであった。

◎スイカは種無し

メロンもスイカもトマトも1年中出廻っているが、季節によるおいしさの差異はあるようである。もともとそれほど濃くはないメロンの味が、乾季に入りほんの少し濃くなり美味しくなった。メロンは1種類でネットがあり、こちらへ来た頃季節は雨季で、香りはたしかにメロンであったが、ウリのような甘くないものにたびたび出会ったので一時期食べなかった。高級メロンは1株に1個しか成らせないが、こちらではどうなのか、数個も収穫しているではと疑い深くなったりしたが、ときとしてうまいのに当ってからはそんな疑惑も吹き飛び、最近では毎日のように食べるようになった。それにつけてもレストランなどで、食後のデザートに果物（プアプアハン）としてなぜかスイカ、メロン、パパイア、パインが一口大に切って出される。スイカの赤、メロンのうすいクリーム、それにパパイアのだいたい色、パインの黄色はその配色から食欲をそそるためであろうか。

スイカは種があって食べにくいと思われるかもしれないが、当地のスイカの大部分は種無しである。種無しスイカは普通のスイカ（2倍体）と、染色体を倍にしたもの（4倍体）のあいこので3倍体である。これは子孫を残す種ができないので食べやすいことには

なるが、まったく無いというものでもなく、ところどころに種らしいものがある。種無しスイカは甘味が少々劣っているにもかかわらず、なぜ当地では多くつくられるのであろうか。理由は簡単、手間はかかるがレストランなどに高く売れるからで、これは物を作る場合の大原則なのであろう。当地ではスイカ、メロンは果物屋にあり、野菜店では売っていない。ここではふつうの縞模様のもので黒っぽいものとの2種類だけである。そんなわけで少々高価ではあるが種無しスイカを文句も言わず美味しくいただいている。

トマトは果物店でなく野菜店にあり、サラダの種類としてよく見かける。が義理にもおいしいとは言えない。当地の誰にきいてもトマトはこのようなものです、との返事が返ってくるので、ここではこれで満足しなければならないのであろう。トマトは1種類で、他にプチがあり、輸送性をよくするためか皮が厚いのである。

なぜ不味いのかは推測の域を出ないが品種の影響が大きいとともに栽培法にも問題がありそうである。化学肥料を多量に施しているにもかかわらず、病気のために生育は貧弱であり、これでは糖分ののったうまいトマトは無理のようである。それに青いうちに収穫しているが、もうすこし熟させてから収穫したほうがよいと思われる。スイカ、メロン、トマトはいずれも少しずつ不満はあるが熱帯の中高地で作られ、低地での消費にまわされる。当地では種無しスイカに見られるように、少々人手のかかる職人芸的な技術もマスターできる器用な人が多いのに驚かされる。

◎赤とんぼ

ここバンドンは標高7～800メートルの高

原都市である。湿度が低く、北海道の夏、本州の9月下旬という感じで、そんなに暑くなく、過ごしやすい気候で、1年中同じであり、季節感がまったくないように見える。

しかし日本で言う季節を感じさせるいくつかの現象がある。今、季節は4月であるが、3月の末ごろから朝9時頃になるとなんと蟬が鳴きだしたのである。日記を見るとちょうど昨年の4月1日にも蟬の声を聞いたと記されている。蟬の種類はやや大型でジャンジャンと聞こえるのでクマゼミの仲間と思うが、よくは分からない。この蟬も2～3週間でピタリと鳴かなくなる。まさに季節は初夏の趣であるが、季節のない熱帯の蟬が1年に1度、きっかりと出てくることを思えば、この蟬は1年を感じる生物時計を持っているとしか思えない。やはり熱帯にも季節感は存在すると安心した次第であるが、地中の蟬の幼虫はどうして4月を感じるのか、または雨季の終わる頃を待っているのか、どちらか知らないがなぜ4月なのか小生にはまったく見当がつかない。

それにひきかえ季節感を乱すものに赤とんぼがある。これがまたいつでもどこでも群れをなして飛んでいる。気温と日の短かさは秋

＜投稿をお待ちします＞

- 当財団では、いも類振興に関する皆さまからのご寄稿をお待ちしています。いもの作付・育成から食事法まで、氏名・住所・職業を明記のうえ、幅広い範囲でのご意見をお寄せください。
- 原稿は600字～1200字で当財団あてにお送りください。採用原稿には当財団の定めによる薄謝を呈します。ご協力のほどをお願いいたします。

であり、季節感からすればここバンドンは赤とんぼがいてもおかしくない気候ではある。しかし、長い間四季を刻んできた小生の記憶装置には、赤とんぼ―秋という連想はこちらに來ても変わらず記憶されているのであろうか、一瞬はああ今は秋だ、とつい思ってしまうのである。

だが、周囲に見られる水田や街路樹の緑にそうだ、ここは常夏の国だと思い直すこともたびたびである。もっとややこしいのは草花である。日が短いとか、ダリア、コスモス、キクなど秋の草花はすべていつでもどこでも咲き誇っているのである。結論を出すのは早いかも知れないが、秋の草花、赤とんぼ、これらから、ここバンドンは初秋の国と呼ぶことにしたいと思う。

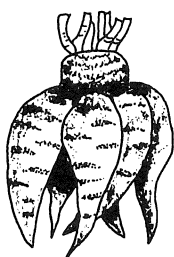
前にバンドンは1日のうちに、春夏秋があると書いた記憶があるが、年間を通じてみると日中の暑さや熱帯の果物などまさに夏の感じがするものが多く、秋は赤とんぼや草花、

時にすすきの穂などがそれを思わせてくれる。このように夏、秋はそれぞれの季節感を味わうことができるが、春はやや少ないように思う。

そこで、春の季節感を求めて周囲を見渡したところ、小生の記憶装置にあるサクラ、タンポポ、レンゲソウなどは皆無であるが、雨季の木々の芽吹き、水田の片隅にある苗代の薄緑などは春を感じさせる。それとまったく次元は異なるが、会計年度は4月から始まる。蟬が鳴く新年度では春と言えないが、なにかが始まるのは春の季節感だと小生は思っている。

1年中春から秋のこち良い気候ではあるが、恐ろしいマラリヤやデング熱を媒介する蚊が1年中飛び回っていることも見逃してはならない。バンドンではマラリヤの心配はないが、デング熱はときたま見聞きする。昼間に飛び回る蚊には注意するように、とは先輩からの伝言である。

アンデスのいも類



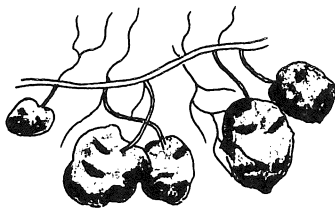
アラカチャ



ヤーコン



オカ



オユコ



マシユア

(本誌第34号8～13ページ参照)