

タイのフルーツ

工学部建設工学科 谷本勝利

はじめに

「身も心もすっかり“タイ化”していますけれども、またよろしくお願いします」と帰国の挨拶をしたのは、もう1年も前のことである。その後、1か月ほどは「寝ても覚めても思いはタイ」という状態であったが（前任の渡辺啓行先生はこれが3か月続いたという）、元来熱しやすく冷めやすい性格のせいかな、タイでの1年余の生活もすっかり遠い思い出と化している。そんなところに、坂本和彦先生から海外体験の印象など書いてほしいということで、何を書いたらよいかと思案した。

仕事の話？ 実は私はJICAプロジェクト「タマサート大学工学部拡充計画」の土木工学長期専門家として派遣（JICA関連として12回目）されたのであるが、これについては睦好宏史先生が既に「学報」で紹介されている。それでは私の専門に近い「タイの水辺（川、運河、閘門、港、海辺）」？これを書くとなんと少し長くなりそう。ということで迷った挙句、仕事でもなく、専門でもない「タイのフルーツ」について書かせていただくことにした。

それにしても私が“フルーツ”（米俗語では別の意味もあるらしいが、ここはまさしく“果物”）になぜ興味をと不審に思われる方もいらっしゃるであろう。理由は単純、ただ物珍しく、おいしかったからである。と言っても、それには一つのきっかけがあった。

水郷の運河をたどり、鉄道に乗ってマンゴーを食べる旅（4月下旬）

私はゴルフもしなければ、車の運転もしない（“しない”ではなく、“できない”のだろうとよく野次られる）。おまけに単身赴任であるから、土日たまには時間を持て余す（これが海外滞在最大の贅沢であるが）。そのため、生活にも慣れてきた後半の休日には、「レヌカー歴史の旅」という旅行会によく参加した。これは、タイの外交官と結婚した“大和撫子”（社会人類学科修士課程、史学科博士課程を修了されている。タイ在住20年以上）が邦人を対象として行っている手作りの旅行会である。日帰りから数泊の旅、さらには歴史を訪ねて国外への旅と、主として休日を利用してのさまざまな企画がある。共通していることは、主宰レヌカーさんの講釈をたっぷり聞かされること、朝6時に出発して、夜は12時過ぎに戻ってくる（悪名高い渋滞にもよる）などかなり強行軍であること、帰りには、その旅の感想などしゃべらされたり、歌を歌わされることなどである（まるで修学旅行のようだ）。とにかくぼんやりしていたらそのまま置いてきぼりにされそうな旅で、好き嫌いがはっきりしている（参加者には在住の長いお馴染みさんが多いが、“花の単身赴任組”も4～5名いる）。

そのレヌカー歴史の旅に初めて参加したのが「運河とマンゴーの旅」である。バンコクの東隣の県チェンサオ（クメール語で“深い河”という意味）のバーン・カラ郡（マンゴーの産地）への日帰りの旅で、舟で運河をたどった後、果樹園でマンゴーを試食し、買って帰る。

マンゴー（タイ語でマムアン）はウルシ科の常緑の高木で、高いものは30mを超す。果実は黄肉桃よりも濃厚な味で、松やにに似た芳香があり、“熱帯フルーツの女王”と称される。花は無数に咲くけれども、実を結ぶのが少ないことから、宗教上の悟りの困難さを示唆する木ともいう。冬季の終わり1月末か2月初めにうまく一雨あると、花は落ちずに実を結ぶ。中部タイの人たちはこの時期に降る雨を「マンゴーの花房を湿らす雨」といい、今年は豊作と喜ぶ。元々インド亜大陸原産らしいが、インドシナ半島へは古くから伝わっており、タイでは昔の日本の柿のように身近な存在である。果形は一般に勾玉状、種子は扁平な紡錘形

で1個ある。最近スーパーなどで、フィリピン産のものをよく見かけるけれども、タイで食べたマンゴーはそれよりも大きい。

当時、まだ木になっているマンゴーを見たことがなかった私は、いったいどんな木なんだろうと楽しみにしていた。ところが、訪ねた農園は苗木を育てているところ。マンゴーは付近の果樹園で収穫されたもので、籠の中である。青いのと黄色いのと2種が用意されていた。黄色いのはすぐに売り切れてしまい、奥ゆかしい花の単身赴任組の一人としては当然熟す手前の青いのを買うはめになる。しかし、タイの人はその青いのを好むのだそう。帰って、新聞紙にくるみ数日放っておき、頃合いを見て冷蔵庫で冷やして丸かじりで食べたが、酸味があってそのおいしかったこと。自分で取って食べることができなかったのは残念であったけれども、これを機にタイのフルーツが身近に感じられるようになったのである。その後、大きな木の枝の先にぶらさがるマンゴーを何度か見ることもできた。

熱帯フルーツの旅：マンゴスチンとドリアン（6月初旬）

フルーツの旅2回目はシャム湾に面したラヨン県のバーンカイ郡にある果樹園を訪ねたもので、今度は木になっているマンゴスチンとドリアンをしっかりと体験することができた。

マンゴスチン（マンクッド）は“熱帯フルーツの女王”、最高の風味を備えるオトギリソウ科の常緑果樹である。その姿はミカンの木のようなのだが、高さは20mにも達する。萼片の残る実の形は柿に似ていて、径5～7cmほど。ただし、色は柿のような光沢はなく、若いうちは緑がかっており、熟すと濃い紫になる。厚さ0.5cmほどの果皮があり、ミカンの袋状に4～8個の白色の果肉が並ぶ。マレー半島付近が原産地。食べ方は果皮の真ん中にナイフでぐるりと切れ目を入れ、半分の果皮をすっぽりと取り除く。瑞々しい白い実が現れれば、後は果物フォークで取り出して食べればよい。しかし、通常はもっぱら手で割って皮を取り、実を取り出して食べる。このとき、皮の裏の赤い肉質がつくとタンニンによる渋みに加わってしまう。それを避けてうまく取り出せたときの味は格別。それを、このときは自分の手でもぎ取ってできたのであるからなおさらであった。

一方、ドリアン（トゥリアン）はキワタ科の常緑高木で、高いものは30mを超える。果実のご承知のように“熱帯フルーツの王様”といわれる。人の頭ほどの実の表面はとげに覆われ（写真参照）、熟すと強烈な臭気を発散する。そんなでもないと思うけれども、「かわや」で硬いシュークリームを味わうようなものとのたとえがある。花は幹や太い枝から十数個が花房をなしてぶらさがり、開花結実する。果実は5室に分かれ、各室に1～数個のクリの実大の種がある。マレー半島あるいはボルネオ島が原産地。高い木の上にあるドリアンはどのように収穫するのであろうか。その実演を見ることができた。一人が木に登り鋏で切り落とす。それを両手に大きな厚いグローブをはめた下の人がキャッチする。素人の場合、下手をするとドシンと地面に落としてしまう。私も試してみたけれども、あの大きなとげとげが落下してくるのは恐怖であり、かなりの手応えであった。ところで、ドリアンを食べる時酒類は飲んではいけないという。そんなこと知らなかった私はビールを飲んだけれども、幸い何でもなかった。量にもよるのであろう。

フルーツ天国

タイには幹や太い枝からぶらさがる果実が多い。ドリアンと同じくらいの大きさで、とげのかわりに仏様の頭のようなぶつぶつで覆われているジャックフルーツ（カヌン）も幹に実を付ける（写真参照）。中身はドリアンとは異なり、黄色いピーマンをへしゃげたような実が沢山入っている。味はさっぱりしていて、タイの人は砂糖と唐辛子をかけて食べるが（これはカヌンに限らない）、私は塩をかけて食べるのが好きだった。また、夏みかんのようなポメロ（ソムオ）も枝にぶらさがってなる。

珍しいものにランプータン（ンゴ）がある。タイ語名の意味は“毛むくじゃら”。その名のとおり、果皮に毛がはえている。農家の庭の高い木に真っ赤な実が沢山入っている姿を見ることができた。その他、さく

っとした歯触りとさわやかな酸味のチョンプー、中国原産で楊貴妃が好んだというリンチー、ブドウのように房をなしてなる竜眼など、まさにタイはフルーツの天国である。当初、チョンプーは味も素っ気もなく感じられたのであるが、タイの風土に身体が慣れてくるにつれ、水を買って飲むよりチョンプーをかじるようになった。そして、身も心もすっかりタイ化した頃帰国である。身に付いた“ゆっくりと食べ、ゆっくりと歩く”習慣は今でも直っていない（元々そうだった？）。

おわりに

タイの国土面積は日本の1.4倍弱で、1都77県から成る。私が1年余の間に訪ねたのは丁度半分の39都県であり、そのまた半分くらいは「レヌカー歴史の旅」によっている。主たる目的は歴史もさることながら、この機会にいろんなところを訪ねてタイの水辺の実態に触れておきたいということであった。私の専門は「海の波と構造物」であるけれども、そうしたタイでの体験（母なる河チャオプラヤ、今も使われる運河、国際河川メコンなど）を通して、内陸の水辺にも関心が高まった。そして、本学にきて7年目にして、海のない埼玉県にも急に愛着を感じるようになった。本県は利根川水系と荒川水系から成り、92の市町村がある。在職中にそのすべてを訪ねてみたいと思うようになったのである。“マンゴーの花”で終わらないようにと密かに決意している。このような心境になれたのもタイにおける体験のおかげであり、与えられた機会に心から感謝しているところである。

写真：ドリアン（まさに王の貫禄）とカヌン（中身の躍動が感じられる）

