

# くだもの自慢

## ドラゴンフルーツ

ドラゴンフルーツは、メキシコではピタハヤ、中南米ではピタヤと呼ばれる果物で、サボテン科ヒモサボテン属のサンカクサボテンの実である。このフルーツはベトナムで研究、栽培が盛んになって、ヨーロッパと日本を含めたアジア諸国への輸出が近年急速に増えている。メキシコでの栽培面積、生産量ともに目立つ果物ではなく、競争相手にはなれないが、原産地がメキシコ南部ユカタン半島から中米にかけての地域であるので、やはり自慢しておかなければならない。メキシコ湾とカリブ海を分けて突き出た形をしているユカタン半島はマヤ遺跡の多い地域であるが、マヤ文明よりもずっと古い時代、約 6,550 万年前に小惑星が衝突した跡とされるチクシュルーブ・クレーターのあるところとして知られる。半島北西端の町チクシュルーブの沖合の地底深くにあるらしい。この隕石の衝突で、恐竜を含む大量の生物の死滅があり、地質年代の中生代が終わった。



野生のドラゴンフルーツ  
ベラクルス州 2008 年



ドラゴンフルーツ試験圃  
ベラクルス州 国立農牧  
林業研究所 2011 年

現代の日本のスーパーマーケットで、近頃よく目にするようになったドラゴンフルーツだが、大きく分けて、皮が赤色で果肉が白色、皮が赤色で果肉も赤色、皮が黄色で果肉が白色の3種類がある。皮赤白果肉と皮赤赤果肉の甘味成分がブドウ糖なので糖度が高くても甘味が弱く、皮黄白果肉は果糖やショ糖が甘味成分なので赤皮の種類より甘く感じられると言われている。日本で売られるドラゴンフルーツは、他の果物と比べて甘味や酸味の点で若干インパクトに欠ける印象があるが、その理由はいくつかあって、①ドラゴンフルーツのほとんどが輸入品であること、②樹で熟すまで置くと果実が柔らかくなり流通に適さないので、果実に多少赤みがさした時に収穫、出荷されること、そして③メロンやバナナと違って収穫後に時間が経っても甘味が増えないことなどのためである。バナナもほとんど緑色の時に収穫され船で日本に運ばれて来るが、運送途中で黄色くなり甘味も増す。が、ドラゴンフルーツは甘くならない。ちなみに、樹で熟して赤くなったドラゴンフルーツは、冷やして食すると大変美味しい果物に変身する。

メキシコではマイナーな果物で、2010 年から 2014 年までの栽培の実態(メキシコ農牧省生産統計,2014 年)を見ると、面積が 500 から 680 ヘクタール、生産量は 1,600 トンから 2,500 トンで推移しており、果樹栽培総面積が約 220 万ヘクタール、メキシコ国内で最大の栽培面積を誇るオレンジの 33 万ヘクタールと比べると微々たる状況である。その栽培もほぼ、ユカタン半島3州のキンタナローとユカタンの2州に限られている。また、非常に紛らわしいのだが、メキシコにはドラゴンフルーツとは別にピタヤと呼ばれる、皮は濃い赤色果肉も濃い赤色が一般的なステファノケレウス属の柱状のサボテンが栽培されている。太平洋側の乾燥地が主産地で、栽培面積がドラゴンフルーツのおよそ 2.5 倍に達する。いずれも今はマイナーな果樹だが、アステカ文明の頃から食されていたと言われている。



皮赤果肉白のドラゴン  
フルーツ  
ベラクルス州 2011 年



黄色果肉白のドラゴン  
フルーツ  
ベラクルス州 2011 年



ピタヤの実  
モレロス州 2015 年

どちらも果物として生食するかシャーベットに加工され、消費される。ニカラグアでは果物水として果肉の赤い種類が消費されているが、メキシコでは果物水として広く認知

されるまでには至っていない。ユカタン半島の観光地カンクンや太平洋側のアカプルコなどで欧米人観光客向けに供されている。(増淵 清) アールディーアイ通信第 81 号 2016 年 2 月より

## パラグアイのイチゴ

1991年から3年ほど、ブラジルのサンパウロ西方の丘陵部にあるピラルドスールやピエダーデというところで海外開発青年としてイチゴを栽培したことがある。そこは標高が比較的高く冬は霜が降りるほど寒かった。2007年にシニア海外ボランティア(植物病理)として、パラグアイの首都アスンシオンから東に54キロメートルほどの地点にあるカアクペ農業試験場に赴任した。試験場ではJICAの技術協力によりイチゴのウイルスフリー株を生産できるようになって、農家に生産性の高い無病苗(モザイク病)を供給していた。仕事は、もう一つの深刻な病害である炭疽病抵抗性育種の選抜方法を研究することだった。

パラグアイのイチゴ栽培は、アスンシオンとカアクペの間にあるアレグアという村を中心に行われている。FAOの統計によれば、パラグアイのイチゴの推定生産量(2012年)は2,080トンである。日本では18万5,000トンほど生産され、比較すると微々たるものであるが、亜熱帯性気候下の首都アスンシオンの年間平均気温はおよそ24度である。イチゴは比較的涼やかな気候を好むから、こんなに暑い国でイチゴが栽培できることにはじめは驚いた。数種類の栽培種のうち、代表品種はなんといってもドーバーである。ドーバーは加工用で果実が硬く、低糖度で酸味が高い。パラグアイの人はこのイチゴに砂糖をかけて食べていた。なぜそんなまずいイチゴを栽培するのかというと、露地で栽培するため、土壌由来の病気に強い品種でなければならないという事情がある。病気の中でも特に注意が必要なのは炭疽病である。イチゴにとって癌のような病気で、これにかかると有効な農薬はなく、罹病苗を見つけ次第除去するしかない。1997年にアレグアを中心とする栽培地一帯で炭疽病が大発生し、この病気に強い品種としてアメリカから導入されたのがドーバーである。

パラグアイにおけるイチゴ栽培は1945年頃からで、発祥地はわからないが生産量の65パーセントをアレグアのあるセントラル地区が占めるため、この地区で始まったのではないかとされている。アレグアでは毎年8月頃にイチゴ祭りがおこなわれる。街はずれの幹線道路沿いにぎっしりとテントの店舗が設けられ、イチゴやイチゴ加工品がところ狭しと並べられる。イチゴ大販売会である。8月になるとアスンシオンから東の方向イグアス方面に向かう国道2号線に設けられる検問所近くの路傍で、イチゴ売りが編み籠の中にイチゴを積み上げて車が止まるのを待っている。昼になると冬でも気温が30度前後に上昇することもあり、イチゴの表面が溶け出すこともある。朝のうちにどれだけ販売できるかが勝負の分かれ目である。このような厳しい環境でイチゴを露天で売るには、確かにドーバーしかあるまい。硬くて、甘味がなく酸味のあるまずいイチゴだが、ほかの品種よりも断トツに日持ちが良いのである。1979年にフロリダで育種され、かなりの年月が経過し、今では誰も見向きもしないような品種ではあるが、ひっそりとパラグアイやブラジルの一部地域で栽培され続けている。

それにしても、なぜ苦勞の多いイチゴ栽培をするのだろうか？パラグアイ人は甘いものが大好きである。イチゴはショートケーキやジャムパイ、イチゴロール、アイスクリームなど、甘いデザートを作ることができ、加工材料に使える果物である。推測ではあるが、甘いものを食べたいというパラグアイ人の熱い情熱が、亜熱帯のイチゴ栽培を可能にしたのではないか。(田中占領) *アールディーアイ通信*  
第78号 2015年8月より



## パッションフルーツ

パッションフルーツは、Julia Morton 女史の『Fruits of warm climates』(1987)によると、世界に 500 種ほどあるトケイソウ科の植物の一種で、食用に供するタイプのクダモノトケイソウの数十種類のなかから品種改良されたものがこの名で呼ばれ、紫色、黄色およびその中間交配種の3つのタイプがある。原産地は熱帯アメリカで、紫色がブラジル南部、パラグアイとアルゼンチン北部の地域、黄色はブラジルのアマゾン河流域である。その中間雑種は、パッションフルーツ(*P. edulis*)とトケイソウ属の別の種であるグラナディリヤ(*P. ligularis*)との交雑種といわれている。

名前の由来は、花の形、めしべの形がキリストが磔に処された十字架に似ていて、花びらの周りのモヤモヤした花冠がイバラの冠に似ているので、イエス・キリストの受難の果実、パッションフルーツという名前がつけられたとある。ちなみに、メキシコではパッションフルーツをマラクヤ(Maracuyá)と呼ぶ。これによく似た、グラナディリヤの一種らしいグラナダ・チナ(*P. ligularis* Juss.)もある。パッションフルーツの果形がほぼ球形で果色は鮮やかな黄色もしくは紫色であるのに対し、グラナダ・チナは果形がやや縦長楕円形で果色はオレンジ色に近い黄色である。パッションフルーツは一般的に酸度が高く、香りが高いのに対し、グラナダ・チナは酸味が弱く香りも高くはない。グラナダ・チナはもっぱら生食用、パッションフルーツは加工用として栽培されている。

パッションフルーツはメキシコでは比較的最近栽培が始まった果樹で、主産地は南部太平洋側の地域である。メキシコ農牧業農村開発漁業食糧省の統計(2014年版)で最近6年間の生産動向をみると、パッションフルーツ栽培は2007年の約40ヘクタールから2013年には100ヘクタールに増加、グラナダ・チナは年による変動が少し見られるが300ヘクタールでほぼ横ばい状態のようである。メキシコ湾側のベラクルス州でパッションフルーツの栽培が2011年から急激に増加し、2013年には86ヘクタールに達しているようである。農家庭先価格に関して、ベラクルス州以外のパッションフルーツ栽培州の平均値とベラクルス州の価格を比べると、栽培州の平均価格はトン当たり3,000ドルから4,000ドルの範囲であるが、ベラクルス州の価格は2011年にトン当たり6,000ドル近くまで急騰し、以降5,000ドル前後で推移している。栽培拡大の理由は、①マンゴは管理に手間がかかる割には儲からない、②ハヤトウリ(隼人ウリ、熱帯アメリカ原産のウリ科の植物で、別名「千成ウリ」)の病気の被害がひどくなり生産コストが高くなってきた、等である。広がってはきたが、まだまだ面積が限られていて、当然のことながら市場が形成されていないので、価格が安定しない、出荷は中間集荷業者に依存せざるを得ない、等の課題が多々あるものの、そこはメキシコ人、しぶとく、すばしっこく、且つ逞しくパッションフルーツ作りに励む農家が出てきている。余談になるが、ベラクルス州ではパッションフルーツとハヤトウリは棚作りが一般的であり、仕立てた棚はいずれの作物の栽培も可能であるため、市場価格の変動を見ながら農家は2つの作物を選択的に栽培する。従って、パッションフルーツの栽培面積は、他の果樹と比較して年次変動が大きくなる傾向が見られる。



町の果物売り 2008年

パッションフルーツの果実はもっぱら加工用だが、メキシコでは、「アグア・デ・マラクヤ」という、絞り汁を水で薄めて砂糖を加え冷やした飲み物として消費されている。また、大手食品メーカーの商品名「チスパソ(Chispaso: 火花)」は、ニンジンとパッションフルーツのジュースで、飲むと何かが「発火」するのも知れないが、結構売れている。一方、青果としてパッションフルーツを食する場合は、見た目、蛙卵様のゼリー状の種を包む袋を数回噛んだ後、一気に種もろとも飲み込むのが「通の食し方」となっている。(増淵 清) アールディーアイ通信第74号2014年12月より



パッションフルーツの花 2008年



農家のパッションフルーツ畑 2008年



加工品の一つ「チスパソ」 2008年