トロピカルフルーツを知ろう！ Tropical Fruits

今年の夏も暑い。一説によると、そう遠くない未来において、日本も熱帯になるらしい。それならば、来たるその時に備えてトロピカルフルーツについても知っておかなければならない……ということで、夏になり、読者の皆さんもかき氷やスムージーの店に行って南国に思いを馳せる機会が増えたのではないでしょうか？　今回は、よく知られているものからあまり馴染みがないものまで、様々なトロピカルフルーツのあれこれを紹介します！　（まろ）

私たちに馴染みがあるトロピカルフルーツも、実際に生っているところは見たことがない人も多いのでは？

そもそもトロピカルフルーツって？

トロピカルフルーツとは、その名のとおり熱帯を原産地とする果物のことです。トロピカルフルーツの特徴は、色や形、実の生り方、その利用法が実に多様であることです。この多様さこそが、トロピカルフルーツの最大の魅力だと言えるでしょう。

パイナップル　〇原産地：南米

実は私たちが食べている部分はほとんどが茎ってこと、知ってましたか？　表面のとげとげしたところが花と葉で、植物学上の果実は硬くて食べられません。



パイナップルを栽培するときは上の葉の部分を切り出して、それを土に植えます。そこから下に向かって根が生え、茎が上に伸びていきます。そうして伸びた茎の先にパイナップルができるのです。面白いですね！

◀地面から生えている様子はかなりシュールである。

バナナ　〇原産地：東南アジア

バナナには生食用と調理用の２つの品種群があります。同じような見た目なのに味や食感は全然違うなんて、不思議ですね。



▲下に付いているのは大きな紫色の花弁。こう見るとなかなか圧巻だ。

バナナはバショウ科の植物で、土から上に伸びる茎のような部分は実は偽茎と呼ばれる葉です。本当の茎はイモのような塊状で、土の中にあります。一本の偽茎からはなんと５～20段もの房ができ、そのすべてが生長の途中で地面と反対方向に曲がります。



▲筆者がこの前食べた、調理用バナナ。ホクホクしており、甘味はほぼない。

「もったいない」のその先に！

バナナファイバー

世界には未利用の資源がたくさんあり、その一つがバナナの偽茎です。バナナの偽茎は大量に廃棄されるため、これを繊維状に加工し、紙製品や布製品として生まれ変わらせる技術が普及しつつあります。

はみだしすてーじ

この春からベースを始めました！　とりあえず三日坊主は回避しました
⇒ベース、かっこいいですよね！　私はアコギを細々と続けています。

（工・２　塗り壁）
（モチベの波が激しいです；編）

もっと！いろいろ！

ちょっぴりマイナーなトロピカルフルーツたちをご紹介。

マンゴスチン　〇原産地：インドネシア・マレーシア

マンゴスチンは、そのとろけるような食感とやや酸味の混ざった上品な甘みから熱帯果物の女王とも言われています。

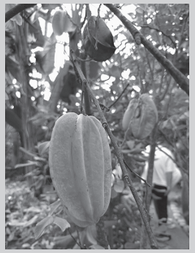
果実は生で食べるのが一般的ですが、果肉に米粉や砂糖などを入れたお菓子もあります。また、果実の皮は黄色素を含み、染料として用いられることもあります。



▲赤紫色の果皮に、白色の果肉が房に分かれて入っている。

ゴレンシ　〇原産地：不明（インドネシアとする説が有力）

ゴレンシはスターフルーツとも呼ばれ、断面が星型であることで有名です。



果実の食感と味は生梅に似ており、香りも梅に似ています。未熟な果実の汁は酸性が強いため金属の錆落としや布の汚れをとるのに使われることも。

◀果実は鮮やかなオレンジ色で、表面には凹凸がある。

レイシ　〇原産地：中国南部

果実はライチと呼ばれ、楊貴妃が愛した果物として有名です。中国では昔からライチが冠婚葬祭の際の贈り物として重宝されており、歴史や文化の中で重要な役割を果たしてきました。

甘味が強く、糖分のほかにビタミンＡ，Ｂ，Ｃも含みます。乾燥させた果実が世界中に輸出されていますが、最近は缶詰や冷蔵した生果も市場に出回るようになっています。



▶赤～ピンク色の果皮で、中は白色。表面はぶつぶつとしており、キイチゴに似ている。

チェリモヤ　〇原産地：ペルー・エクアドル

チェリモヤは、アイスクリームのような食感と甘酸っぱい味が特長で、パイナップル、マンゴスチンと並んで世界最良の果物だと言われたこともあります。

甘酸っぱい味と芳香があり、タンパク質や食物繊維などの栄養分も豊富な果物です。果実を発酵させて葡萄酒に似たお酒を造る地域もあります。



薄い緑色で、うろこ状の果皮をもつ。▶

パッションフルーツ　〇原産地：ブラジル

パッションフルーツの可食部は、種子とその周りの仮種皮と呼ばれるゼリー状の部分です。熱帯果物には、このように発達した仮種皮部分を食用とするものが多くあります。



果肉にはビタミンＣが多く含まれます。ゼリーにはもちろん、アイスクリームやムース、カステラやラム酒の味付けにも用いられます！

◀果皮は赤紫色で、緑色の種子を黄色透明の仮種皮が覆っている。

Column

「数々の魅力的なトロピカルフルーツがあることは分かったけど、熱帯でしか食べれないんじゃ……。」そんな読者の皆さんのために手頃に買うことができる商品を紹介します。



▲生果だと高いトロピカルフルーツも、乾燥させた状態だとお求めやすい価格だ。



▲生協ショップのスムージーにも、結構トロピカルフルーツが含まれている。

はみだしすてーじ

友人の体がバキバキすぎるので整体に行ってほしいです。どう勧めればいいですか？
⇒体がバキバキだった私の友達は、彼氏ができてから急に体がほぐれましたよ。

（文・２　故官）
（ストレスが減ったのでしょうか；編）