

品名	原産地										備考	
	英	米	中	日	朝	印	小	大	中	中		
バナナ	○											
パイナップル	○											
パイアヤ	○											
マンゴー	○											
ドリアン	○											
ヤシ	○											
リンゴ		○										
洋ナシ		○										
スモモ		○										
イチヂク		○										
ブドウ		○										
クルミ		○										
ザクロ		○										
スイカ		○										
アマウリ		○										
メロン		○										
カキ			○									
ナツメ			○									
サンザシ			○									
アンズ			○									

世界の果物印象記

本多啓七

海外旅行での一つの楽しみは、各地で口にする果物である。中にはどんな味がするかと積極的に求める果物がある。グアム島でヤシの果実を蕃刀で手ぎわよく先端を切ってくれた切口から中の果汁を飲んだ味、一種特有のサイダーのようだ。台湾でのパイアヤ、マンゴウの味は話の程でもない。日本で食べた味とは違って、これが本場の味かとびっくりした果物ではパイナップル、バナナなどは台湾、沖縄では素晴しかった。今まで見たことのない珍しい果物としては、イチヂクの形をしていて、味はリンゴの果肉のようにさぶさぶしていて酸味があるレンブ、細長い果実は黄色で五つの稜があるパングウ、甘味に少々すっぱみがあり芳香もあり美味であった。これらは台湾での食味で果物の天国といった感じがした。ブドウはシルクロードでアマナイズと呼ぶ。これは子育て馬の大きい乳房に似ているとの意味だそう。前庭の棚に見事に垂れさがっている光景は西域といった感じである。エジプトの農家や畑にはナツメヤシ、太平洋諸島には海岸、家屋のまわりにココヤシが屋敷林のように植えられていた。大切な食料品であるとのこと。中国のシルクロードの西の果てカシュガルではスイカ、アマウリ、メロンなど売る露店で、ここの人たちはさかんに立ち食いをしている光景はすさまじい食欲ぶり。この砂漠地帯の夏は乾燥していて、水分の補給はこれに限るといった状態。捨てられた皮は乾燥して曲っている。ブドウ、アンズなどの乾燥もお手のうちといったことがよくわかった。リンゴはイギリス、中国でもさかんに出されたが形が悪く味もたいしたことがない。以上のことから日本のリンゴその他の果物づくりは優秀であるとの感を深めた。

以上の果物の原産地を整理してみると、次のように熱帯地方と温帯地方に集中していて、しかも前者では各地に分散しているが、後者では東洋と西洋の二つの中心的な原産地があるようだ。

1. 熱帯性果物類

バナナ、パイナップル、パイアヤ、マンゴー、ドリアン、ヤシ

2. 温帯性果物類

(1) 東洋果物類(中国、朝鮮、日本)

中国ナシ、日本ナシ、モモ、アンズ、アマグリ、カキ、ナツメ、ビワ

(2) 西部果物類(ヨーロッパ、西アジア、ペルシャ)

リンゴ、洋ナシ、スモモ、イチヂク、ブドウ、クルミ、ザクロ、スイカ、アマウリ

(3) 乾燥果物類(中国、西南アジア、北アフリカ)

ナツメ、サンザシ、アンズ、カキ、ブドウ、メロン