

ミニシリーズ

乾燥地域の植物あれこれ <その5>

シリーズの第5回目としては、ナツメヤシを紹介したい。日本ではあまり馴染みのない植物かも知れないが、アラビア地方ではオアシスといえばナツメヤシ、ナツメヤシと言えばオアシスといった具合にオアシスとは切っても切れない関係にある植物といえる。

AAINews では度々顔を出すアラブ首長国連邦の内陸部に位置する古都アルアイン。このアルアインを翻訳すれば「The 泉」ということになり、実際に市街地のまわりによくつかのオアシスが分布している。こうしたオアシスには必ずナツメヤシが茂っている。ナツメヤシに覆われたオアシス内部は外部の高温乾燥そして強風条件から守られており、ナツメヤシを被陰樹としてアルファルファ等の牧草や果樹が栽培されている。オマーンとの国境に連なるハジャール山地の山間のオアシスにも、ルブアルハリの一画である移動砂丘の中に点在するオアシスにも同様にナツメヤシが茂っている。



私がアラブ首長国連邦で仕事を始めた1970年代中頃には、沙漠の中にベドウィンのテントをかなり見掛けた。そうしたテントを訪問すると結構もてなしてくれて、大抵はカルダモンのはいったちょっと苦いコーヒーを振る舞ってくれる。これを飲んでいると、やおらビニル袋に包まれたナツメヤシを出してくれるのだが、この苦いコーヒーと甘いナツメヤシの組み合わせが実に絶妙。こうした時、ベドウィン特有の「おもてなし」の文化みたいなものを肌で感じたものである。

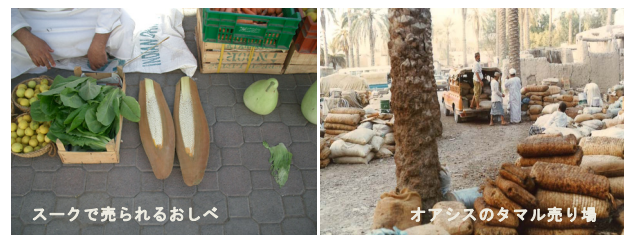


ナツメヤシの果実は英語ではデーツと呼ばれ、アラビア語ではその熟度によって様々に呼ばれるが、完熟した果実を天日で乾燥したものはタマルと呼ばれる。日本ではオタフクソースの原料としても使われている。ナツメヤシには

極めて多くの品種があり、果実の色は黄色から赤色まで様々だ。湾岸地域にいる間、私は Khalas という品種が好きでよく食べた。名前が気に入った品種は Lulu で、これはアラビア語で真珠という意味。



オマーンのニズワオアシスの野菜スーク探索中に奇妙なものを発見した。左下の写真にあるように、一見刀の形をしたようなものが他の野菜と並べて売られている。AAINews13号でも既に紹介したように、これがナツメヤシの「おしべ」だ。開花したナツメヤシの木に登って受粉作業を行っている光景は、春先のオアシスの風物詩でもある。右下の写真はニズワのオアシスで売られているタマル。



このところ私はパレスチナでの農業普及プロジェクトに参加している。西岸のヨルダン溪谷地域はナツメヤシの栽培に適しており、近年その栽培面積が飛躍的に増大している。主に栽培されている品種は Medjool と呼ばれるものであり、湾岸地域で見慣れた Khalas や Lulu に比べて果実のサイズが一回り大きい。当初この大きさに抵抗があってあまり食べなかったが、食べてみると結構おいしい。最近では日本への土産に持ち帰ることもあり、かなりの人気だ。つい先日、ヨルダン溪谷の農家を訪問した際、ちょうどナツメヤシの受粉作業に出くわした。一緒に行ったドライバーが農家から「おしべ」をもらって、大切そうにビニル袋に入れて持ち帰って来た。彼も自宅にナツメヤシの木を持っているのかと聞いてみたところ、「おしべ」は夜の生活に効くとの答。次回は、料理方法を聞いておくことにしたい。

