

中国のナツメ

毎年10月ごろ、いつも上海の果物屋の店先に並ぶ小さな2センチくらいの赤い実の果実は一体、何だろうかとずっと思っていました。アンズやスモモは季節が全く違うし、日本の姫りんごの類かなあと思っていました。そのままでも食べられるようで試食している買い物客もいました。商品札には中国語で「枣树」と書いてありました。

早速、電子辞書で調べたところ、「棗（ナツメ）」の簡体字でした。ナツメと言え、果実を乾燥させて漢方薬として、また、火鍋のスープに人参や桂皮と一緒に入れてダシをとる食材だと思っていた。また、韓国でも有名な「サムゲタン」の中にも入れます。

2年前、山西省の省都・太原の近くに出張に行きました。このあたりは特にりんごやぶどうの栽培が有名な一帯です。一通り、りんごやぶどうの圃場を見学した後、車で走っていたところ、何と四方八方がナツメの大栽培地帯を見つけました。生まれて初めてナツメが栽培されている様子を見ました。その後、村の中心部に行くと、道路のあちらこちらにナ

ツメを並べて干していました。後で知ったことですが、山西省が中国でのナツメの大産地だそうです。

そこで、疑問がふと、湧きました。何故、日本ではほとんど栽培されていないのだろう？調査したところ、岐阜県の高山市でナツメを栽培しているようです。

日本でも古くからナツメを漢方薬や精進料理に使っていたのに、何で栽培が普及しなかったのだろう。

使用量が少なかったので、輸入で間に合ったのか、その当時は生で食べても他の果物より美味しくなかったのか正確な理由は不明ですが。ただ、現地で試食したものは、生食用に品種改良されているようで、甘くて美味しかったです。日本で普及しなかった果樹「ナツメ」の謎は深まるばかりです。

しかしながら、最近、日本でも火鍋のチェーン店が中国から進出してきており、簡単にナツメの入った薬膳スープを楽しむことができます。もともと漢方薬なので、健康スープと呼ぶようです。皆様も、唐辛子が入って少し辛いですが、乾燥ナツメのたくさん入った中国の火鍋を食べて、汗をかきませんか？

(Y.A. 記)

図1. 主要品種

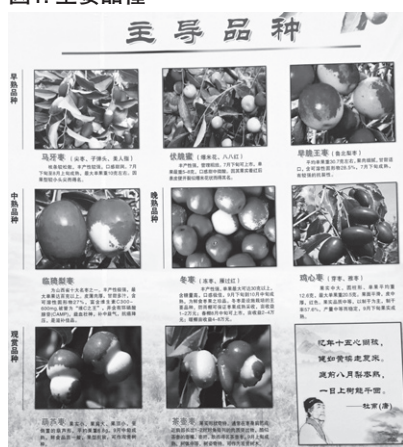


図2. 栽培風景



図3. 収穫の様子

