

- ◆2024年5月8日発行ラインナップ◆
・フルーツの王様「ドリアン」
・難波八阪神社と難波葱

フルーツの王様「ドリアン」

日本では高級フルーツである「ドリアン」が中国では大人気となっている。日本ドリアン普及協会のホームページによると、「ドリアン」とは『濃厚なカスタードクリームにブランデーを少し垂らしたような、感動的にまったりとしたフルーツです。原産地は東南アジアのマレー半島で、別名「フルーツの王様」、「悪魔のフルーツ」とも呼ばれています。栄養価が高く、葉酸やビタミンB1、代謝を促進し血行を良くして冷え性を和らげる効果が期待されるナイアシンが多く含まれる』とある。

日本では超高級フルーツの「ドリアン」だが中国のスーパーマーケットではスイカのように山積みにし「ドリアン」が販売されており、日本の「高級フルーツ」とはギャップを感じる。しかし、中国でも決して庶民的な価格で販売されている訳ではないようだ。（平均的な価格で約700円/500g）

中国では生食のみならず「ドリアンケーキ」、「ドリアンアイスクリーム」、「ドリアンピザ」などのスイーツが大人気。また産地であるタイやマレーシアに行く「ドリアン食べ比べツアー」があり、その様子がSNSで配信されることで「ドリアン」ブームが更に盛り上がっているようだ。

中国の方に「ドリアン」のことを伺うと目を輝かせて「ドリアン」を語ってくれ、本当に好きなんだということを実感する。

「ドリアン」はアオイ科の常緑多年生植物で、マレーシア、ブルネイ、インドネシア、タイなどが主産地で通年栽培している。

中国での「ドリアン」大ブームにより、2022年に約82万5000トンのドリアンを中国は輸入、2017年の約4倍もの輸入量となり、中国は世界のドリアン需要の約91%を占めている。

また、2022年に輸出が許可されたベトナムでは2023年には輸出額が21億ドルとなり、ほぼ中国向けとのこと。そのベトナムではコーヒー園がドリアン園になり、収入が約2倍以上になった農家もいて、コーヒー産地のベトナムがドリアン産地となりコーヒー豆の供給が懸念される。また過去にフィリピンのバナナや台湾のパイナップルが中国の検疫強化により突然輸出を止められたこともあり、ベトナム政府も「ドリアン」の輸出先が中国に集中することを懸念している。

中国のブームによって栽培が増える農産物がある一方、その影響で世界の特に東南アジアでその栽培が大きく減る農産物があり、食生活に影響が及ぶリスクがあることを「ドリアン」から学んだ次第である。

「ドリアン」のようにブームとなるような農産物を日本で栽培できれば、日本の農家さんの収入アップにつながると思うのだが。海外にも目を向けないと日本国内だけの需要では栽培面積は減るばかりだ。



～難波八阪神社と難波葱～

「難波八阪神社」は大阪市浪速区にある神社です。創建年代についての資料は現存していないようですが、社伝によると、仁徳天皇の時代、難波付近一帯に疫病が流行した際、これを治めるために神仏習合の神である牛頭天王(ごずてんのう)をお祀りしたのが始まりとされています。その後は「難波下の宮」と呼ばれ、難波一帯の産土神として親しまれていました。もとは寺院もあり神仏混淆でしたが、明治維新後、神仏分離により寺は廃絶され郷社になりました。



現在の本殿並びに獅子殿は1974年に完成し、最も目を引くのは「獅子殿」です。獅子殿は高さ12メートル、幅11メートル、奥行10メートルの獅子舞台で、内部神殿にはご祭神の素戔鳴尊(すさのおのみこと)の荒魂(あらみたま)を祀っています。この舞台では神楽や居合道、獅子舞等の各種芸能が奉納され、餅撒きや豆撒き等の神賑行事も行われます。獅子の大きな口で勝利を呼び込み、邪気を飲み勝運(高運)を招くとして、学業成就や会社発展、勝負運を祈願する為に多くの方が訪れるそうです。獅子の目はライト、鼻はスピーカーになっており、獅子の目が光っているところは夏祭りや節分などの夜間行事、お正月シーズンに見ることが出来るそうです。毎年1月に斎行される「綱引神事」は縄を緋(な)い合わせた八頭八尾の八岐大蛇(やまたのおろち)形の綱をつくり、境内でその年の恵方に引き合う神事です。こちらは2001年に大阪府で初めての無形民俗文化財に指定されています。

また境内には「難波葱発祥の地」の石碑がありました。そこで「難波葱」についてご紹介したいと思います。原産地は中国西部やシベリアと推定されており、一説によると九条葱や千住葱の祖先と言われています。江戸時代に難波周辺で盛んに栽培されるようになり、1885年(明治18年)に南海電鉄なんば駅が出来た頃、難波一帯は「葱の海」と呼ばれるほどの葱畑が広がっていたそうです。

戦後、葉が柔らかく折れやすい、強いぬめりが機械での加工に適さないなどの理由で生産量は激減、一時は市場より姿を消したそうですが、2017年に大阪府と大阪市より「なにわの伝統野菜」に認証され、少しずつ生産量は回復してきています。旬の時期は12月～3月、加熱すると甘みが引き立ち、食感もとろっと柔らかくなるそうです。あまり市場に出回っていない難波葱ですが、見掛けられた際にはご賞味頂ければと思います。(大阪支店)



ゴールデンウィークでリフレッシュできましたか?これからどんどん暑くなっていきますので、水分は忘れずに補給しましょう。

編集事務局：田口、山内

電話：03-5275-5511/E-mail：macjournal@mcagri.co.jp URL <http://www.mcagri.jp>