

最近、国立民族学博物館のショップでよく売っている飲み物がある。それは、200gの小型の缶についたカムカムドリンクだ。味は少し酸味がありほどよく甘くて、遠く離れたアマゾンの果実の香りを伝えてくれる。冷して飲むとすごくおいしい。しかも、ビタミンCの含有量が、果肉100g当たりでみるとレモンの56倍、アセロラの1・7倍というのも大きな魅力になっている。

思えば、ショップにこれを置いてもらったのは、2年前の「アマゾンの生き物文化」という企画展示のときであった。そのときは、アマゾンと日本のつながりをカムカムに託したのであるが、展示が終了しても力

みんぱく 食の民族誌



9

魅惑の果実「カムカム」

池谷 和信



ペルーで栽培されているカムカム。アマゾン川流域に樹高3mの常緑低木が広がる(筆者撮影)



カムカムの実は大きさ数粒で熟すと赤紫色になる

が、カムカムは数万種以上ある植物のなかの一つにすぎない。地元の住民は、カムカムの実を古くから食用にしてきたという。その

が、カムカムは数万種以上ある植物のなかの一つにすぎない。地元の住民は、カムカムの実を古くから食用にしてきたという。その

が、カムカムは数万種以上ある植物のなかの一つにすぎない。地元の住民は、カムカムの実を古くから食用にしてきたという。その

アマゾンの森守る栽培化

を採集した。彼は、船を使ってアマゾンの奥地に出かけ、カムカムを利用して、先住民の村をまわったと

いう。あるとき強風でその船が転覆したことがあったと聞き、カムカムにかける彼の情熱が伝わってきた。

近年、森林の伐採が減少

するだろうという目的で、

カムカムの栽培化が進んで

いる。住民がカムカムで現

金を得られれば、森林伐採をしなくなると見込んだのである。その結果、現在そ

の煙はアマゾン川の流域に

広がっている。

しかしながら、この方法

だけでは十分ではない。住

民は、ペッカリー(イノシシ

に類似)の皮を売るなど常

に現金獲得の方法を求めて

いるのだ。現在、地球温暖化

の防止のために、20%以上

の酸素を与えてくれるアマ

ゾンの森を維持することは

容易ではない。そこには地

域に根付いた住民の営みが

あるからだ。日本から遠く

離れた地ではあるが、その

未来についてカムカムを飲

みながら考えてみるともよ

いのではないだろうか。

ビタミンCや香りも豊か



国立民族学博物館のショップで販売するカムカムドリンク。東京農業大発のベンチャーエンターテイメント企画開発した

いる。住民がカムカムで現金を得られれば、森林伐採をしなくなると見込んだのである。その結果、現在そ

の煙はアマゾン川の流域に広がっている。しかししながら、この方法だけでは十分ではない。住民は、ペッカリー(イノシシに類似)の皮を売るなど常に現金獲得の方法を求めているのだ。現在、地球温暖化の防止のために、20%以上の酸素を与えてくれるアマゾンの森を維持することは容易ではない。そこには地域に根付いた住民の営みがあるからだ。日本から遠く離れた地ではあるが、その未来についてカムカムを飲みながら考えてみるともよいのではないかだろうか。

(国立民族学博物館教授)