

暑い夏にガンガンに冷房を効かせても身体の表面しか冷えず、冷房を強くして体調を崩したりする。うまい涼のとりかたも先人ならうのが一番で、初夏にいたく葛切りなどはそのよい例である。身体の内から涼をとるだけでなく、葛切りにかける黒蜜、梅や柑橘系のシロップが味の面でも楽しめてくれる。黒蜜やシロップだけを舐めても味気ない。葛切りの舌わりがあるからこそ涼と味とが楽しめる。食べ物から涼と味を得る方法は世界のいろいろな国や地域にある。台湾では愛玉子という果物から作るゼリーが、人々の舌を楽しませ、涼をとる手伝いをする。

みんなく 食の民族誌

考える舌

4

喉越しツルン、涼を味わう

愛玉子、台湾語ではオーギョーチーとよばれるこの果物、標高が1000~2000mくらいの山岳地帯に自生するクワ科イチジク属の台湾固有のつる性植物で、果実の見た目は横円形の青いミカンのようである。清朝時代に大陸と台湾の間を往来していた商人が、溪流で水を飲んだ時に偶然見つけ、口にしたところ清涼感が身体にあふれたので、愛玉という自分の娘にちなんだ名前で販売はじめたとか、愛玉という名の少女がやはり偶然見つけて、親を養うために売り始めたとか、その名前の由来



愛玉子のゼリーとかき氷を使ったデザートを販売する台湾の専門店(筆者提供)

は諸説ある。収穫はもっぱら秋で、実に切れ目をいれてクリンと外と内をひっくり返すと、中にあるツブツブの小さな茶色の種子が表に出てくる。これを半年ほど乾燥させたものをゼリー作りに使用する。

そのまま冷やしてやると数時間でプルプルの愛玉子ゼリーが完成する。大きめに切り分けて甘みを加えたレモン汁の中に入かべ、レンゲで一口サイズにしながらのなかに放り込む。ツル

ンとした喉越しを楽しみ、涼をとるのが台湾流愛玉子の楽しみかたである。

標高が高いところに生えているので、山岳地域に住んでいる原住民族の人たちが採集して、漢族の商人に売る交易品のひとつでもあった。最近では品種改良され、低地で繁殖する愛玉子が栽培されている。解熱効果や利尿作用もあることから健康食品としても見直されている。もっとも、蜂蜜や砂糖の女王と言つてもよいだろ

う。もっとも、蜂蜜や砂糖がたっぷりはいったレモン水にうかべた愛玉子にはダイエット効果は期待できそうがないのだが。

台湾の「愛玉子」

野林 厚志



乾燥させた愛玉子の果実(種子)㊀とゼリー

(国立民族学博物館教授)

果物の種から作るゼリー



乾燥させた愛玉子の果実(種子)㊀とゼリー