

# ペナンでドリアン

876 h i r o f u F u k a i

ペナンにいわゆるロングステイを始めて約2年半になる。果物の王様ドリアンのシーズンは3回経験したことになる。(12月に出回るがこれはいわば陰のシーズン) 今年になって初めて、ある程度ドリアンが見えてきたかなという感じがする。



高木に稔ったドリアン

果物の王様と言われるドリアンであるが、これほど毀誉褒貶の激しい果物はない。

「あんな臭い物、食べる人の気が知れぬ・・・」という方がいる一方で、その粒をつまみ上げ、じっくりと眺め、しゃぶりつき、にんまり・・・「たまらぬこの美味さ、震えが来て、叫び声を挙げて走り出したくなる！」と言う御仁とご一緒したことがある。思わずわが耳を疑い、その姿を確かめた。まさに至福の喜びの姿がそこにある。

果物の女王マンゴスチンは万人に愛され、悪口？を言う人はまずいないと言ってよいだろう。女王たる所以である。まさに納得のいく地位を確立しているといえる。

もっともマンゴスチンよりマンゴーのほうが好きという個性派も無きにしもあらずだが・・・それにひきかえ、ドリアンを話題にされることすら嫌う人が居る一方、人の身も心も奪うほどの魅力があり個性豊かなるがゆえにドリアンは

王様と称されるに相応しい。

わが周辺では昨年に比してドリアン理解者が急速に増えつつある。ドリアン嫌いには、いくつかのパターンがある。

まず、体質的にあわないという方もいるであろう。好き嫌いなし、何でも食べるという方にドリアンだけはダメという方に会ったことがない。

すなわち、ドリアン嫌いはほとんどが食べず嫌いと言い切れる。そんなことはない、食べたことがあるが美味しいとは思わなかったという方が、これまた結構おられる。ドリアンは3度食べなければ、その本当の良さが分からないという。

まことに残念ながら美味しいドリアンに遭遇したことないご不幸な方が多いのも事実のようである。

美味しいドリアンとは、

まず、その日の朝に落果した新鮮なもの。(熟すると軸の途中が離れるようになっているので、栽培農家はネットで受けたり、あらかじめ紐をつけておいて、地面を直撃と言うようなことがないようにしている)

次に、割ったらすぐに賞味すること。

美味しい物を選ぶこと。

品物選びは、プロの判断を信用するしかない。ある程度の価格の銘柄を選べば、まず、間違いない。

日ごろの付き合いが、ここでも大切となる。わしは懇意の果物屋に「お前を信用してドリアンを選んでもらうのだから、ベストのを選んで、保障してくれよ！」と言わずもがなのことを呟くことにしている。

山元でドリアンが山積みしてある中で、銘柄ものを家の中に大切に保管しておもむろに出し

て来るのを目撃した。屑物に比して10倍は稼げるから当然のことではある。

臭い、あのたまねぎの腐ったような臭い、硫黄温泉の香りは外皮の内側が醗酵したものという。タイの水上マーケットでドリアンのにおいに驚いて大騒ぎになり、危うく小船が転覆しそうになったなどという話を聞くが、まさに噴飯もの。

新鮮なものは甘い蜜の芳香がする。売人はこの匂いをかぎ分けている。スイカを叩いて品定めするがごとくドリアンの売人は振って品定めをする。

中の身が完熟してしまっているか、熟れすぎて実が崩れてきていないか・・・「コトコト」と音がするかどうかを確かめていると言う・・・。



わがコンドミニウムF23のテラスの初期のドリアン

チェンマイのドリアンは綺麗にピラミッド状に積み上げ、窓を開けている。これを指で押し、品質を確かめると言う。

確かに未熟か熟しすぎていないか、ほどほどの弾力で見分けるのだろうと思う。カロリーが高く、中高年の健康食とは行かぬから、食事とのバランスをとることも必要、昼食代わりにビスケットなどと、軽食とする手もある。

水をしっかり摂ることも必要。お酒、特にビールは醗酵を促すから、飲むなら時間を置いたほうがいいかもしれない。

王様を、安く美味しく堪能できるところペナンに居ながら、そのチャンスを存分に享受しな

いと勿体など言う貧乏人根性が小生をドリアンフリークにする所いかも知れない。



数々の果物に囲まれて・・・ドリアン山荘にて

果物の王様・ドリアンが日本でも最近スーパーなどで比較のお買い求め安い価格(2~3000円?)で売られているという。

本場での経験からすると、多分、品種改良により日持ちのする、そして、異臭を放つことを極力抑えたものだろうと推察する。なぜなら、当地でも万人に愛されない理由の最大のものはあの異臭だから・・・。

ドリアンが日本人にポピュラーにならない理由は

1. いいものを選ぶ選び方が分からない。
2. 買い方が分からない。
3. ホテルなどに持ち込めない、どこで食べればイイの!

ハードルは高い。

実は道端で売っているのを割ってすぐその場でつまみ食いという手がある。日本人には街で食べ物をつまむというのは馴染みが薄いから、この方法はほぼ不可能。

ガ・ニードライブ沿いのコーヒーレストラン(開放型小食堂)で地元のグループが持ち込んでいるのを幾度かみかけている。オープンな小食堂などでは、ドリアンを持ち込んでも断われないところもある。

バスなども冷房を効かしているから、断られるという人も居るが、運転席の横に積み込んでいるのを見かけたことがある。もっとも冷房の効いた最近のラピッド・ペナンでなかったこと

は確か。

では旅行者はどうすればいいか・・・

先のつまみ食いスタイルか、逗留中の人の手引きに縋るしかない、たとえばお宅でのドリアンパーティ？にお招きいただくような幸運にめぐり合えるかどうかは、日ごろのお付き合いの大切なことの所以である。



いろいろな銘柄を揃えて食べ比べ・・・、ドリアンを割るためのナイフと手袋も

また、朝粥会（来るものは拒まず）などに参加して、ぜひ試食したいから手引きして！と強く願望を前面に、さらば与えられん・・・ということになる。

閑話休題、

わがドリアン経験はというと：

十数年前マイレッジを活用しての東南アジアを旅行することを思いついた。タイ・HK方面は北京駐在時代に幾度か家内と旅行したことがある。シンガポールからKLそして東洋の真珠というペナンに旅行することにした。

下手がゴルフバッグを担いでの珍道中、シンガポールのセントサ島と当時の岡本綾子の人気ゴルフ番組のタラメラCC、そしてデサルでゴルフ場の孔雀と戯れ、KL・ロイヤルセランゴールG&CCを行脚した後、ペナンのラサヤンホテルで最高のリゾート気分を味わった。

そのときはジョージタウンなどという下町など眼中になく足を向けなかったことは痛恨のきわみ。

当時は今のような海岸に億ションが立ち並ぶこともなく、せいぜいエバーグリーンホテル

20階程度、もし当時との比較ができれば、わがペナンライフも一味感慨が違っていたかも。

さて、その数日の滞在（ラサヤンとエクエトリアル）の帰りの飛行場に向かうタクシーの中で、何気なくドリアンの話をしたら運ちゃんがドリアンを賞味できる場所に立ち寄ってくれると言う。街道筋から入ったところの茂みの中の台の上のドリアンを割って食べさせてくれたが、さして美味しいというものではなかった。なぜあのクリーミーな味わい、甘みを感じなかったのが、今にして思うと不思議。

時折、ぱっさぱっさと音がする。ドリアンの落ちてくる音という。（しっかりした農園ではありえないこと）

当方のあまり満足げでない様子を察したのかももっと美味しいところがあるというが案内を断った。ということは、美味しいドリアンがあるということを暗に教えてくれたことになる。

シンガポールに帰って、ホーカーセンターでドリアンの発砲スチロール入りを見かけ挑戦したが、さほどの印象なし。

その故もあり、また、身近にドリアンを話題にする人もなく、来檳一年目がなにごともなく？過ぎ去ったが、2年目、すなわち昨年になって美味しいドリアンとめぐり合った。当地の金持ちは青田買いならぬ青木買いをするという。

農園に行って、あの銘木？の実と特定して美味しいのを食しているという。美味しいドリアンは市場には出回らぬという話まで耳にした。

是非、美味しいドリアンを食したいと当地滞在の先輩氏に案内を頼んで、美味しいドリアンを食したことがあるというドリアン街道を目指した。

店の親父に特別にベストのものを出せと注文、紅蝦なる銘柄の一品。確かに今までの市中で出会ったものとは明らかに違う。

嫌な臭いなどよりむしろ甘い蜜を感じさせる。濃い黄色に紅を一筋、紅蝦なる名前もなるほどと頷づける色・姿。

お味はグー、舌触り、喉越しは最高、強い甘味の中にやや渋味を感じる、当地の人が好むビ

ター・・・というやつである。

振り返りみれば、これがドリアン行脚の第一歩となった。それ以来、馬鹿の一つ覚えは紅蝦（Red Prawn, AngHeh）！

山もと、いわゆるドリアン農場を捜し求める旅も始まった。友人から教わったドリアン農家を訪れてHorLoh胡呂なる逸品があることも知った年でもある。



ドリアン農場の低木のドリアンの下で記念撮影

ドリアンを説明するに・・・

その食感：歯ざわり、舌触り、喉越し、果ては歯にまとわりつく感触・・・

クリーミーと一言で言っても、その程度もいろいろいる、柔らかいチーズなど、喉越し爽やか・・・一口口に含んだ途端、柔らかいパンの感触のするもの。

甘味と言っても、あっさり味からやや渋みを伴う（当地玄人好み？）濃厚な甘み、ねっとり纏わり付くような濃厚な甘味のものもあり、後々までも口中に爽やかな甘味を残すものまで、千差万別。

外観は：

大きさは大人の頭大から拳のように小さなものまで。棘がバラのように太くて大きなものから針のように細手の棘のものまで。色は黄土色、茶色に近いものから、緑鮮やかなものまで、柄の長さも長短あり、長さが売り物？というようなものまであり、実にバラエティに富んでいる。

品種改良され、いろいろな名前がつけられて、銘柄登録されているものは枚挙に暇が無い。

2年目の昨年、ひよんなきっかけから地元長老氏のお宅に招かれ銘柄数種を試食させてもらった。

懇意な業者に持ってこさせるとかで、ドリアン専用の冷蔵庫までお持ちのようであった。賞味した中でもかすかにコーヒーの味・余韻を楽しむドリアンが強い印象に残った。

今年になってわがレパートリーも増え、ヤット数銘柄を覚えた。そしてその特徴もある程度説明できるようにはなったが、同じ銘柄でも個体差がある。

AngHeh(RedPrawnDurian)紅蝦

HorLoh胡呂

KhunPoh坤宝

GanZa(ChangDi)長蒂

YeZiMei葉子媚

などが知りえた銘柄、そのほかにD15,D16,D17,D600,D700 などと言われる、もう興奮めもイイところ。



生のドリアンの風味を逃さず、お値段も世界水準、お土産に最適なドリアン・チョコレート

なお、おりおりのドリアンの話題は下記ブログをご覧ください。

ペナンにロングステイ：

<http://blog.livedoor.jp/hirofulv/>