

「話のたねのテーブル」より

## アサイヤシの果実はジュースに、パルミットは野菜

鈴木邦彦

ブラジルのアマゾン河流域を旅するとき、河辺にココヤシのように幹が太くなくて、スラッと伸びた美しいヤシの木が群生している姿を見ることが多い。現地で「アサイ」と呼ばれるヤシ科の植物である。属名は *Euterpe* で、日本語ではキャベツヤシ属という。種名 *oleracea* は、英名で cabbage palm (キャベツヤシ) と呼ばれ「野菜の」という意味である。

ヤシの木のどの部分を野菜として使うのかと不思議に思う人もいるかもしれないが、日本で言えば、タケノコの先端の葉鞘が重なった部分と似て、幹の先端にある生長点の周りを包む筒状に重なった白くて軟らかい芯の部分 (parm hart) を利用する。これをパルミット (palmito) と呼び、煮物やサラダなど食物織

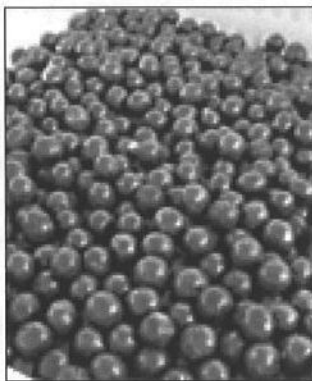
維の多い優良な野菜として利用される。日本でも瓶詰されたものを目にすることがある。

果実は親指よりもやや大きい直径 1.5 ~ 2cm の大きさで、濃紫色~黒紫色に熟す。幹の上部に散状花序をつけ、束のようになったたくさんの軸に房状に多くの小さな花をつける。その花が結実すると小さな果実の房になる。果実が熟すと木に登り、果房を切り取って集め、果皮ごと果肉を削り取る。果実の中には硬い種子がある。果肉をすり潰し、ジュースやシャーベットを作る。黒紫色の果肉には機能性成分であるアントシアニンなどの成分を含んでいると考えられる。

(話のたねのテーブル No.176 より転載)



▲アマゾン河岸に生えるアサイヤシ



▲アサイヤシの果実



▲パルミットの瓶詰

公益財団法人 日本植物調節剤研究協会  
東京都台東区台東1丁目26番6号  
電話 (03) 3832-4188 (代)  
FAX (03) 3833-1807  
<http://www.japr.or.jp/>

編集人 日本植物調節剤研究協会 会長 小川 奎  
発行人 植調編集印刷事務所 元村 廣司

東京都台東区台東1-26-6 全国農村教育協会  
発行人 植調編集印刷事務所  
電話 (03) 3833-1821 (代)  
FAX (03) 3833-1665

平成24年7月発行定価525円(本体500円+消費税25円)  
植調第46巻第4号 (送料270円)

印刷所 (有)ネットワン