

「話のたねのテーブル」より

カシューナッツ

鈴木邦彦

カシューナッツは熱帯アメリカ原産とされるが、実際には南アメリカ大陸、ブラジル北部の平原地帯が故郷だと言われている。今ではブラジルだけでなく、世界の熱帯地域で栽培されている。

カシューナッツは名前の通り、普通はナッツの部分を食べるのだが、熱帯では、ナッツを吊り下げている肥大した果托部分も食べる。この部分は西洋ナシに似た形をしていて、カシューアップルと呼ばれ、非常に美味しいといわれる。

花はマンゴーに似て小さく、枝先に100個ほどもあるかと思われる多くの花を着け、円錐花序を形成する。たくさんの花の中には雄花と両性花が混じっていて、両性花のうちの数個が結実して房状に垂れ下がる。果実全体は、果実の中から種が飛び出したような不思議な形をしていて、構造的にはちょうどマキの実が果托の先に丸く堅い種子を着けているのに似ている。

カシューナッツの樹はウルシ科に属し、筆者はマンゴーやウルシ、ハゼなどと同様に、激しい皮膚アレルギーを起こし、触ることさえできない。樹にウルシオールという皮膚アレルギーを起こしやすい成分を含むからである。それでも、生のナッツでなく炒ったナッツであれば食べることができる。以前、ア

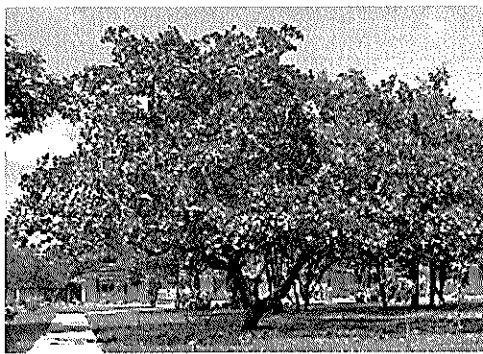
マゾン川河口の町ベレンの波止場で、売りに来た生のナッツを触ったら、手や頬など触った部分がひどくかぶれた経験がある。つい先日、ブラジルの食材を売るスーパーマーケットで、カシューアップルのジュースを買った。肌に触れるとかぶれる可能性があるもので、ストローを挿して飲んだらかぶれなかった。マンゴーの果汁やジュースは、肌や唇に触れるとひどくかぶれるが、直接口の中に入れてしまえばかぶれない。唾液の中の消化酵素によって分解されるのだろうか。人によって反応が異なるようで、アレルギーを起こさずに美味しそうに食べている人を見ると本当に羨ましく思う。昔、国際協力でケニアに派遣され、本来の仕事はマカダミアナッツの研究だったが、周辺の農家からカシューナッツの接ぎ木を教えてほしいと言われ、かぶれることを話したら笑われた。かわりにマカダミアの枝を使って教えた記憶がある。

樹は常緑で、成木になると10m程度の高さになる。若木は上へ伸びるが、成木になると枝が写真のように横に広がる。枝や葉の切り口からは白い汁を出し、カシューガムとってアラビアゴムの代用や塗料にも使われるという。

(話のたねのテーブル No.133 より)



▲房なりになったカシューナッツの果実



▲カシューナッツの樹姿