

「話のたねのテーブル」より

おいしいマンゴー，残念なことに食べられない人もいる

鈴木邦彦

マンゴー(漢字：檬果，英名：Mango，学名：*Mangifera indica* Linn.)の果実は，黄色っぽくやや平べったい勾玉のような形をしたペリカンマンゴー(品種名：カラバオ)と丸くて赤味の強いアップルマンゴー(品種名：アーウィン)と呼ばれる種類が果物店に並ぶ。

インド北東部に昔からあったマンゴーの種子は単胚性である。種子を播くと，花粉親の特性を持つ雑種になっている。特性が揃わないので，栄養繁殖によって品種の特性を維持したという。そのために，この地域では寄せ接ぎによる繁殖技術が発達したらしい。マレー半島方面へ伝わった種類は多胚性で，種子親の特性のみを示すため変異が少なく，実生繁殖によって広く世界の熱帯地域に栽培されるようになった。

マンゴーはおいしいが，人によってはひどくかぶれる人がいる。筆者もそのひとりである。マンゴーはウルシ科の植物で，ウルシオールと呼ばれる皮膚に触れるとかぶれを起こす成分を含んでいる。もちろん触ってもかぶれない幸せな人のほうが多い。

日本で栽培する場合，冬には少なくとも5度以上の温度がないと枯れてしまう。鉢植えにするか温室が必要になる。枝先の花房に数えきれないくらいの小さな花が着くが，気温が低かったり雨が降り続いたりすると，なかなか実がとまらない。雌しべの先に花粉がうまく着かないため，難しい場合は花の房を振ったり，先に綿毛をつけた棒で花を軽くたたくと実がとまりやすい。それでもひとつの果房に数個の果実が着くだけである。

筆者には自分で育てる勇気はない。

(話のたねのテーブルNo.154より転載)



▲アップルマンゴー
の結実状況



▲花は花房を形成する



▲かぶれ発症6日目の頬の
症状

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

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

平成23年11月発行定価525円(本体500円+消費税25円)

植調第45巻第8号

(送料270円)

印刷所

(有)ネットワン