

スコットランド

ロードデンドロン・ポンティウム

(別名ムラサキセキナン、ツツジ科ツツジ属)

Rhododendron ponticum



✓ シャクナゲ類のロードデンドロン・ポンティウムは大きく広がる灌木で、枝は奔放にもつれ、葉には光沢があります。花は薄紫色がかかったピンク色や鮮やかな紫色で、黄褐色や橙色のまだら模様があり、盛大に咲きます。種子の入った木質の蒴果〔訳注：果皮が乾くと裂開する果実〕でさえも、割れるとなかからぱっと目を引く暖色が現れます。大半のシャクナゲ類はヒマラヤ山脈以东からヨーロッパに持ち込まれましたが、この種は原産地であるトルコ北東部のポントス山脈にちなみ、*ponticum* という種小名がつけられました。

18世紀に英国とアイルランドにもたらされたロードデンドロン・ポンティウムは、湿潤な温帯気候のもとで順調に、いえ実際には順調すぎるほど、よく育ちました。大邸宅の庭園を豪華に彩る観賞植物として流行し、その後は地主たちが狩猟用の鳥の隠れ場所として盛んに植えました。日陰にも酸性土壌にも耐えるため、どんどん広がっていったのです。

今ではスコットランド西部の広大な地域に定着し、在来の生物多様性に計り知れない影響を与えています。ロードデンドロン・ポンティウムが生えている場所では、ほぼすべての植物種が危険にさらされます。原産地で自生しているぶんには生態系に問題なく溶け込んで暮らしますが、英国とアイルランドでは日光と栄養分をめぐる争い、在来種を駆逐してしまうのです。さらに悪いことに、この種はサドンオークデス病菌 (*Phytophthora ramorum*) (phytophthoraはギリシャ語で「植物破壊者」という意味) のすみかにもなっています。これは真菌に似た微小な水生菌で、樹木、特にカラマツ、ブナ、ヨーロッパグリを痛めつけます。

多くの植物は草食動物に食べられないように葉に毒がありますが、ロードデンドロン・ポンティウムは花の蜜さえも有毒です。英国のミツバチにとっては致命的ですが、マルハナバチはへいちゃらで、この植物の侵略を手助けしています。

原産地のトルコの山地から黒海沿岸をとおり、ジョージアに至る地域のミツバチは、ロードデンドロン・ポンティウムの毒に対する免疫を進化させてきました。そこではミツバチは他の昆虫とほとんど競争せずに大量の蜜を満喫でき、一方、ロードデンドロン・ポンティウムにも、栄養が行き届いているため他の種の花に注意を向ける必要がない花粉媒介者(送粉者)がいてくれます。とはいえ、そのハチが集めた蜜を食べる人にとってはそれほど幸運ではありません。たっぷり食べると血圧は危険なほど下がり、心拍数も落ちてしまうのです。紀元前69年、ポンペイウスが指揮するローマ軍に追われたペルシア王ミトリダテスの同盟軍は、



毒を含んだ蜂の巣をわざと残し、ローマ兵に見つけさせました。甘味たっぷりの蜂蜜は兵士たちにはあまりにも魅力的で、ローマ軍は戦えなくなり、速やかに制圧されてしまいました。紀元1世紀のローマの博物学者、大プリニウスはこの地域の「マッド・ハニー (meli maenomenon)」の存在について警告していますが、軍隊がこの策略をまねた記録は15世紀まで、数百年ごとに見られます。

マッド・ハニーは今でも黒海付近で採集され、強壯剤として、あるいはふらふらヒリヒリする感覚を引き起こす娯楽用ドラッグとして、ときおり使われています。性的能力を高めるともいわれていますので、うっかり中毒を起こす人の大半が特定の年齢層の男性なのもうなずけます。





オランダ

チューリップ

(ユリ科チューリップ属)

Tulipa spp.



チューリップのいくつかの野生種は、甲虫に受粉してもらうように進化して、風や他の飛ぶ虫にはほとんど頼らずに緋色の花を咲かせます。他にも中央アジアの半乾燥地域の丘で光り輝く黄色をほとぼしらせているものがあり、チューリップはそこから中世に遊牧民によって現在のトルコに持ち込まれました。一部のチューリップは花びらのところどころに微細なうね状の筋が並んでおり、その構造によって青色と紫外域の光を発する玉虫色のハロー（光の輪）が生じます。マルハナバチはそれに特に敏感に反応しますが、私たちの目には黒い栽培品種の花びらの上でかろうじて知覚できる、捉えにくいゆらめきにすぎません。

チューリップという名前は、つぼみの形がよく似た「ターバン」を意味するペルシア語に由来します。チューリップはトルコの詩においては女性美、完全性、楽園を表すものであり、先の尖った花びらの形は、芸術や建築、イスラムのタイル模様の一般的なモチーフになっています。

チューリップは16世紀後半までにはオランダに到達し、育種家が派手な交配種づくりに取り掛かっていました。なかにはウイルスの感染によって、花びらに複雑な筋模様をもつものも現れました。裕福なオランダの商人が投資の機会を求めるなか、希少性と大衆の関心が結びついて起きたのが、「チューリップ・バブル」です。チューリップの球根はどんどんばかげた金額で取引されるようになり、今では経済学を学ぶすべての学生が教わる危険で強欲な熱狂的投機が3年続いた後、1637年ついにバブルは崩壊しました。

チューリップ栽培は今でもオランダが中心地です。その大地は集約農業により、区画ごとにチューリップの色で鮮やかに塗り分けられています。昆虫や菌類に食べ物にありつける機会を与えてもいます——壮大な規模での農薬散布が行われない限りは。



マダガスカル
バニラ
(ラン科バニラ属)
Vanilla planifolia



バニラは中米の熱帯林原産のつる性のランで、樹木を支えにしながら高さ30mにも成長します。19世紀半ばに他の高温多湿の地域で栽培されるまでは、メキシコが主な産地で、そこでは舌の肥えたアステカ族が 카카오 飲料への香りづけにバニラを栽培していました。現在、世界最大の生産国はマダガスカルです。マダガスカルは荘厳なバオバブの木のほうが有名かもしれませんが、その気候と安価な人件費は、骨の折れるバニラの生産にはうってつけなのです。

栽培する際は、花つきをよくするために低木や木枠に誘引し、剪定を行います。黄色やクリーム色、淡緑色の控えめな色合いの角形の花は、ほのかにシナモンの香りを漂わせ、原産地ではハチドリとハリナシバチ（メリポナ）が受粉を行います。ところがこれらの生き物は中米にしかいないため、他の地域でバニラに果実を作らせるには、1つ1つの花を人工的に手作業で受粉させなければなりません。花は1日しか開かないので、毎朝、つるのなかから新たな花を探しだす必要があります。現在でも使われている受粉技術は、インド洋のレユニオン島で奴隷として生まれたエドモン・アルビウスという12歳の少年が1841年に編みだしたもので、竹串でおしべとめしべを隔てる膜を裂き、両者を一緒に優しく押さえて受粉を完成させます。すると翌日には花の緑色の基部が膨らみ始め、その後9か月かけて人の手のひらほどの長さがある、細長い果実に成長します。バニラはサフラン（40ページ）に次ぐ大変貴重なスパイスであることから、農家はたいてい盗難防止のため、成長中のそれぞれの果実に独自のコードを刻んでいます。

やや黄色を帯びた果実がようやく摘み取られたときには、残念ながら無臭で、おなじみの強烈な芳香を放つ濃茶色の香料（バニラビーンズ）に変えるには、さらに大変な労力が必要です。果実を熱湯にさっと浸した後、昼は広げて天日干し、夜は布に包んで寝かせること2週間、その後さらに数か月かけて丁寧に乾かして熟成させていくのです。この長い工程のなかで、酵素によって香りの主成分であるバニリンを始め、数百種類の香りのよい分子の混合物が作りだされます。その果実を割いて中身をこそげ取り、アルコールと混ぜると、バニラ・エキストラクトができます。

バニラ・エキストラクトは当然ながら高価なため、市販のバニラ香料の大半は、木材パルプ製造で出るさまざまな副生成物に由来する、合成バニリンで作られています。木の樽に保管されたワインからほのかにバニラの香りがしたり、

安いウイスキーの瓶にバニラの香料を数滴加えると、オークの樽で長期間熟成したような感じになったりするの、この化学プロセスのためです。天然のバニラがもつ複雑で豊かな風味を欠く合成バニリンは、本物のバニラの幽霊にすぎません。悲しいかな、この模造品は安価なアイスクリームにあまりにもよく使われており、どこかエキゾチックで高貴なる絶品は、凡人たちの手軽なおやつになっています。



アメリカ（およびパプアニューギニア）

カボチャ、ヒョウタン

（ウリ科カボチャ属、ウリ科ユウガオ属）

Cucurbita spp. and *Lagenaria siceraria*



カボチャ、ヒョウタン、メロン、キュウリはいずれも乾燥地で豊かな実りをもたらすウリ科植物で、地表の近くを這ったり、巻きひげで絡みついて上に伸びたりします。果実はたいへん大きく、食べることができ、色鮮やかです。また硬い外皮のなかに種子とそれを包む多肉質の果肉があり、植物学的にはウリ状果（瓠果）と呼ばれます。カボチャは大半がアンデス山脈から米国南部に至る地域が原産地で、大きな葉をわさわさと茂らせ、先端が5つに尖った派手な黄橙色の花を咲かせます。受粉を行うのは「squash bee（カボチャの蜂）」と呼ばれる孤独な専門家、ミツバチ科のペポナピス（*Peponapis*）属とゼノグロッサ（*Xenoglossa*）属で、彼らはカボチャの下に無害な小さな巣を掘ります。

もともとカボチャの種子は、メガテリウムやマストドンなどの巨大動物によって散布されていたようで、約1万2,000年前に彼らが絶滅すると野生のカボチャは衰退しましたが、その後1,000年ほどで人間に救出されました。最初は栄養価の高い種子を、その後は品種改良で苦味を取り除いた果肉を目当てに栽培したのです。今日見られる多数の品種は、カボチャ属の一握りの種から誕生しました。

カボチャは、トウモロコシ（182ページ）、マメとともに、ミルパ農法を構成する「3姉妹」の1つです。これはマヤ文明が生みだし、現在もメキシコの一部で行われている持続型農業システムで、バランスの取れた食事の土台であり、バランスの取れた農地管理学でもありました。多様な豆類をもたらすマメ科植物は、空気中の窒素を固定し（28ページのクローバー参照）、栄養分を渴望するトウモロコシの肥料となります。すると今度はトウモロコシが支柱となって、這い登るマメやカボチャを支えます。カボチャは緑の絨毯となって、土中の水分を保ち、土壌侵食を防ぎ、雑草の繁殖を抑えるのです。北米にやってきた初期の英国人入植者は、先住民からミルパ農法だけでなく、英語でカボチャを意味する「スクワッシュ（squash）」という言葉自体も学びました。この言葉はナラガンセット族の言葉で「生で食べる」という意味をもつ、askutasquashの短縮形です。

カボチャは通常、食べる時期によって分類されます。柔らかく未熟なうちに収穫されるサマー・スクワッシュは、せいぜい数週間しかもちません。揚げた花もおいしいズッキーニや、縁が波形になった平たいパティパンスクワッシュ〔訳注：日本ではUFOカボチャなどと呼ばれる〕はここに含まれます。バターナッツなど、つるで成熟させるウインター・スクワッシュは秋に収穫し、数か月保存できます。オレンジ色の甘いデンプン質の果肉は茹でても、潰してスープにしても、ナッツの

香りがじゅうぶん残りますし、ローストやソテーにすれば香りはさらに強まります。パンプキンというのはある特定の種や品種を指す言葉ではなく、オレンジ色で大きければどんなカボチャもパンプキンになり得ます。感謝祭のディナーに欠かせない甘いソウルフード、パンプキンパイの真髓であり、パイを作る際にはパンプキンの淡白な味を補うために、ショウガとシナモンと砂糖を加えます。古代ケルトの収穫祭サウィンでは、大きな蕪かぶをくり抜き、なかにオイルランプを置いて悪霊を追いました。19世紀初頭にスコットランドとアイルランドの移民がその風習を米国にもちこんだとき、蕪の代わりにパンプキンを使うようになりました。独創性あり、ユーモアあり、軽い手の怪我もありのどんちゃん騒ぎのなか、毎年1億個以上のパンプキンがくり抜かれてハロウィーンのジャック・オー・ランタンにされ、今ではその習慣がヨーロッパに逆輸入されています。

パンプキンは漫画的なユーモアも感じさせます。一部の品種はパンプキン・レガッタの漕ぎ手をすっぽり収容するほど巨大ですし、この世界最大の果実を育てるいかにも男性的なコンペもあります（サイズを競い合うことへの病的な執着は男性特有のものでしょうか）。その最高記録は1トンをはるかに上回ります。

アフリカ中部原産のヒョウタン (*Lagenaria siceraria*) は、カボチャの近縁種のつる植物で、うっすら緑色の筋が入った破れた薄紙のような白い花を咲かせ、多様な曲線美を描く頑丈な実をぶら下げます。実を食べることはめったになく、彫刻を施したり、日常のお椀やコップ、あるいは水や牛乳を運ぶ容器にしたりします。ニューギニアの一部ではヒョウタンの1品種が特にその長さや筒状の構造のために栽培され、男たちの普段着の1つであるペニスケースとして使われています。着用の目的については人類学者の間でも意見が分かれますが、地位や男らしさの強調、部族の一員である証明、あるいは単なるお遊び、などではないかと考えられています。ひょっとすると彼らの動機は、巨大なパンプキンを手塩にかけて育てる西洋の男たちと大して変わらないのかもしれない。



