

南インド通信 6月号: マンゴの季節

ベンガルールよりナマスカーラ!

インドでは5月から7月いっぱいくらいまで、マンゴの最盛期。地域や品種に応じて順次、旬を迎える。ようやく物流環境が整ったのか、本年からはインド政府も売り込みを始めた様子だから、来年あたりからは日本の店頭でも「インド産マンゴ」を見掛けることになるのだろう。

一口に「マンゴ」と言っても、ゆうに200は超えると言われる品種の多さ。インドでは全国的に栽培されているようで、地域によって気候も土壌も異なるから、当然に品種も異なる。黄色や緑色の濃淡のみならず、赤やピンクや紫のグラデーションがかかっているものもある。平べったいもの、野球ボールのような真ん丸のもの、先が尖ったものなど、バリエーションの多さを眺めるだけでも楽しめる。

先日、ネットスーパーで試したことのない品種を見かけて、最小単位の「1kg」を注文してみた。デリバリーで届いた箱の蓋が浮いているのが気になったが、開けてみて更にビックリ。普通サイズなら3つか4つは収まるスペースに、綺麗な黄緑色をした大玉がひとつ、ゴロンと転がっていた。大人の顔ほどもある大きさだった。

当地ベンガルール産のものを一通り試し終わる頃になると、スーパーの棚にはインド国内各地からのものが週替わりで並ぶ。店に入った瞬間、新たな香りが漂ってくるから、次々に試してしまう。甘さと酸っぱさのバランスも舌ざわりもそれぞれ違うから、この数か月間、飽きることなく毎日ずっと楽しめる。ただ今のところ、近所の道端の木に実っている、誰も品種を知らないマンゴが一番おいしく感じる。露地栽培の地物に勝るものはない。

以上

◎過去に掲載されたレポートは、以下のサイトをご覧ください。

https://www.obda.or.jp/events/ibo_events_all/overseas-from-india