

フルーツセーフティ 新・輸入果物図鑑 【ドリアン】

- 【学名】 *Durio zibethinus Murray*
【英名】 Durian. Civet-cat fruit
【科目】 パンヤ科=キワタ科
【原産地】 西マレーシアもしくはボルネオ

●解説

アオイ科ドリアン属

原産はボルネオ島、マレーシア半島のアオイ科ドリアン属の常緑高木の果実です。

名前の由来は、とげを意味するマレー語「dori (ドリ)」からといわれています。英名は「civet fruit」:「麝香(じゃこう)の果実」です。

果実の大きさは子供の頭くらいあり、重さが1~4kgほど。表面は鋭くかたい木質のトゲでおおわれています。樹高は大きくなると高さ30mにもなり、幹から直接果実がぶら下がり、成熟すると自然に落下します。

ドリアンは、カリウム、マグネシウム、葉酸、ビタミンはA・B群、C、食物繊維などを含む栄養豊富な果実です。昔、国王が精力増強に好んで食べていたことから「果実の王様」といわれています。反面、特有の強烈な臭気から「悪魔の果実」ともいわれています。ドリアンは強い腐臭を放ちます。たとえビニール袋に入れていても、周りにその匂いが漂うほどです。そのためホテルなどの公共建物、飛行機内への持ち込みは禁止になっています。

ドリアンの品種は約200あるといわれていますが、主に流通されているものはチャネー種、モントーン種、ガンヤオ種、クラドゥムトーン種の4種類です。日本に輸入されるドリアンは、主にチャネー種とモントーン種です。

「チャネー」は、タイ語で「テナガザル」の意味。ドリアンの実が枝からぶら下がっている様子が似ていることから由来しています。チャネーは世界的に最も多く作られている品種で、甘味は強いものの、臭いも強烈なのが特徴です。

果肉は甘味がありますが、独特の臭いが残るので敬遠する人もいます。食感

は熟したアボカドまたはクリームチーズのようです。

「モントーン」は、タイ語で「金の枕」という意味です。大きさはチャーネーとほぼ同じですが、甘さと臭いは控えめです。

【出回り時期】

年間を通して、タイとフィリピンから輸入されています。果肉のみを冷凍したのも輸入されています。

【食べ頃】

果皮が灰褐色から茶褐色になり、へたの反対部分が割れて独特の臭気が強くなってきたら成熟している証です。ただし割れ目が大きく入り、臭気が強烈な場合は、腐敗している可能性もあります。

果皮が灰褐色の場合は、常温に置き、果皮に裂け目が入るまで追熟させます。

【保存方法】

熟れたドリアンの場合は、中の果肉を取り出し、ラップで包んで冷蔵庫へ入れれば一週間くらいもちます。その際は匂いが漏れないよう、しっかりラップに包みます。さらに長く保存したい場合は冷凍してください

【切り方】

ドリアンには硬く鋭いトゲがあるので、切るときには軍手やタオルなどを用意してください。包丁は刃の大きな包丁を使ってください。

1. ドリアンのへたの反対側の部分を包丁で輪切りにします。
2. 包丁は最初は入りにくいので、ゆっくりと力を入れて切ります。
3. ドリアンの断面を見ると、内部が5つくらいの部屋に分かれています。
4. それぞれの部屋の境い目に沿って縦に包丁を入れます。これを5つの部屋で繰り返します。
5. 手で1つの房を手前に引き出す感じで割ります。5つの房を1つずつ分解する感じで進めます。

6. 要領が分かると、あとは手でバリバリと割る感じで進めます。これを繰り返します。

それぞれの房ごとにクリーム色の果肉がオムレツのような形で入っています。果肉をそのまま食べますが、中に大きな種が入っていますので注意をしてください。

熟していると、ヘタの反対側に自然に5つの房の割れ目ができますので、そのまま手で割るようにして剥ける場合があります。

【ドリアンの種】

1つの果肉の中に固い種子が1〜3個ほど入っています。その種子は焼いたり、茹でたりして食べることができます。オーブンで種の表面に焦げがつくまでこんがり焼くと、あとは手で簡単に皮が剥けますので、焼きたてを食べるのがおすすめです。

また、ドリアンの種を土に植えると、観葉植物として育てることもできます。冬場は鉢を屋内に置いて温度が下がらないよう、注意をしてください。

(写真) グリルで焼いたドリアンの種。風味はイモや栗に似た感じで、臭いはほとんど感じられません。