

さまざまに姿を変えるモノから
生活の知恵や日本とのつながりを発見

MoNo 変身図鑑

第2回 ヤシの実

エスニック・ブームで日本でも愛好する人が増えたココナツミルク。でも、ヤシの実パワーはそれだけじゃない、人々の生活を支えている品々を紹介。



芽ヤシは観賞用としても利用されているよ

水持ち・水はけ・通気性がよく栽培土にも向いている



お土産に売られているお菓子入れ

吸着力に優れた活性炭は脱臭剤にも



中果皮

超ロングセラー商品だった亀の子たわしをはじめ、ロープや泥落とし用マットなどは、新しい工業素材に押されて姿を消しつつある。しかし、最近の天然素材の見直しで通気性のよさなどが再認識され、畳や座布団などに使われている。また水はけと通気性がよいのでガーデニンググッズにも最適。カムバック素材として注目を集めている。



環境保護の視点からメルセデス・ベンツのシートやパネルにも使用

木の上部に青い実がなる



有名なのがココヤシだ。フィリピンやインドネシアの島々では、海岸近くに生える背の高いココヤシが、南国らしい景観を作っている。

内果皮

猿の顔に似ている内果皮。球状の固い殻は、プラスチックが出回る以前は、あらゆる容器として利用されていた。刃物で細工するにはほどよい堅さで、貯金箱や菓子入れ、シャモジや楽器として活躍。最近では装飾用のランプやアクセサリなどにも加工されている。燃やすと質のよい活性炭ができ、炭ブームの一角を支えている。



そのまま乾燥させればお皿に

いる。ココヤシのココトはポルトガル語で猿の意味で、猿の顔と似ているから猿のナツツというわけだ。



実や木で作られる小物

胚乳

若く柔らかいときはそのまま食用に、固くなったものは、かきとり砕いて水を加えるとココナツミルクに変身する。乾燥させれば独特の食感と香りを出し、ココナツファイバーとして菓子の材料などに使われる。日本で流行したナタデココはココナツのゼリーというところだろう。胚乳から採れるヤシ油は、食用油やマーガリン、石鹸にも姿を変える。

果汁

頭を切ったヤシの実にストローをさして飲むのがこの果汁。無色透明でほんのりと甘いココナツジュースは、胃への吸収が優れている。そのため天然のスポーツドリンクとして人々の喉を潤してきた。また、この果汁は植物の組織培養のときにも使われるが、これは細胞の成長を促す作用があるため、身体にいいのも納得。



生のジュースは見た目もトロピカル



輸入食材店にはココナツジュースも

若い果実の胚乳は刺身としても

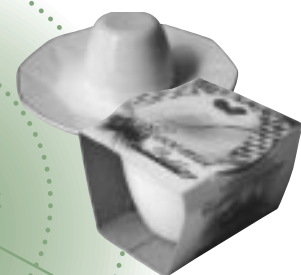


ココヤシは、1本で1年間に50個以上の実が採れ、寿命は約60年。毎年多くの恵みを与えてくれる。工業製品や西洋文化に押されぎみだが、エコロジー指向の21世紀、天然素材として見直されている。

洗剤の界面活性剤の原料はヤシ油



おなじみのシャンプーにも



ココナツミルクを原料としたプリン

ココヤシ100%の天然ヤシの実せっけん

庶民を潤すヤシの発酵食品

果実だけでなく注目したいのがヤシの樹液。樹に壺を掛けておくだけで、花芽を切った先から1日に2〜3リットルの樹液が採れる。すぐ発酵をはじめ、一夜でトディと呼ばれる炭酸味の甘酸っぱい濁り酒ができあがる。当然賞味期間は短い。流通しているのはトディを蒸留したアラックで、ウイスキーとブランデーの中間のような味わいだ。もうひとつ樹液の加工品として忘れてならないのがヤシ糖である。樹液を煮詰めたもので、砂糖の代用品として庶民に愛されてきた。

パルミラヤシのヤシ糖



ココヤシのアラック