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26回 パイナップル

松ぼっくりに似た果実の形とリンゴのような酸味のある甘さから名付けられたパイナップル。デザートやジュース、缶詰などのほかに、効能を利用した健康食品も登場。また、国によっては葉を利用した繊維も作られている。

日本では主に沖縄で栽培されているパイナップル。一般に果実といわれる部分は実は果実の付け根部分を指し、本当の果実は硬化した表皮部分をいう

日本の9割はフィリピン産

コロンブスによる新大陸の発見以降、アメリカ大陸から世界各地に伝播していった野菜や果物は数多い。南の島のトロピカルフルーツというイメージを持つパイナップルもその一つ。原産地はブラジル南部からアルゼンチン北部、パラグアイにかけた地域だが、コロンブスが新大陸を発見した15世紀にはすでにアメリカ大陸の各地で栽培されていたという。

パイナップルはスペインにもたらされると、16世紀にはアフリカ、インド、南洋諸島へと伝わり、熱帯・亜熱帯地域で広く栽培されるようになった。そして19世紀に缶詰が生産されるようになると貯蔵に弱いという欠点も克服され、世界各地で食べられるようになったのだ。

現在、パイナップルの生産高世界一を誇るのはタイで、全世界の生産高の約3分の1にもなる。また、フィリピンもタイと並ぶパイナップルの生産国として知られ、日本に輸入されるパイナップルの9割以上をフィリピン産が占めている。

消化を助けるパイナップルの効能

パイナップルの果実はジュースやジャム、デザートのほかに、酢豚などの肉料理に使われることが多い。その理由として昔からいわれているのは、パイナップルが肉を柔らかくするということだ。実はパイナップルにはブロメリンと呼ばれるタンパク質分解酵素が含まれていて、この酵素が肉を柔らかくし消化を助ける。酢豚にパイナップルというのは実に理にかなっているのだ。ただし、この酵素は加熱するとその効果を失ってしまうため、加熱処理をした缶詰では効果はない。

そのほかにも、パイナップルに豊富に含まれる食物繊維は便秘の予防に、カリウムは高血圧の予防に役立つなど、さまざまな効能がいわれている。こうした効能を利用した健康食品も販売されている。

パイナップルの利用は果実だけではない。フィリピンやマリアナ諸島などでは、古くからパイナップルの葉から繊維を取った織物も作られている。

果汁漬けにすることで長期の貯蔵や輸送が可能に

繊維

葉の繊維から作られたパイナップル布のピーニャ。ピーニャで作られたシャツ1枚の値段は、フィリピンの平均月収より高いという

コスメ

パイン炭の吸着作用を利用したというボディーシャンプーとせっけんも商品化されている

和洋菓子

パイナップルの果実は、ケーキやカステラ、ゼリーなど和洋菓子の素材に。パイナップルの産地である台湾ではパイナップルケーキは銘菓として知られる

お酒

果実からはジュースだけでなく、パイン酢やアルコールができる。リキュールのピニャコラーダのほか、パイナップルワインやチューハイも商品化されている

健康食品

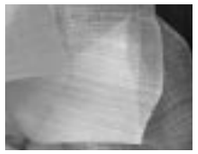
下痢や消化不良を改善するとうたった健康食品は、タンパク質分解酵素の働きを利用したもの。この酵素の働きは、ダイエットにも効果あり?

加工食品

パイナップルの果実の多くは缶詰とジュースに加工される。ほかにジャムやピクルス、また乾燥させてドライフルーツにも

パイナップルの葉から生まれる美しい繊維“ピーニャ”

フィリピンの伝統織物“ピーニャ”は、パイナップルの葉から取れる繊維を織った布のこと。葉を何度も水にさらして繊維を取り出し、細く裂いてから一本一本つないでいく作業は、まさに熟練の技。そうして生まれた布は、麻のような感触で、とても軽く、独特の透け感と光沢を持つ。フィリピンでも最高級の生地とされ、正装用の民族衣装バロンタガログにも使われている。しかしながら、そのあまりの手間から、最近は織り手の数が減少し、数年後には消滅してしまうのではと危惧されているという。



ピーニャ取扱店
(有)ウィージャ
http://www.ouijashop.com

取材協力：根善織物(株)、(有)スカイリンクインターナショナル