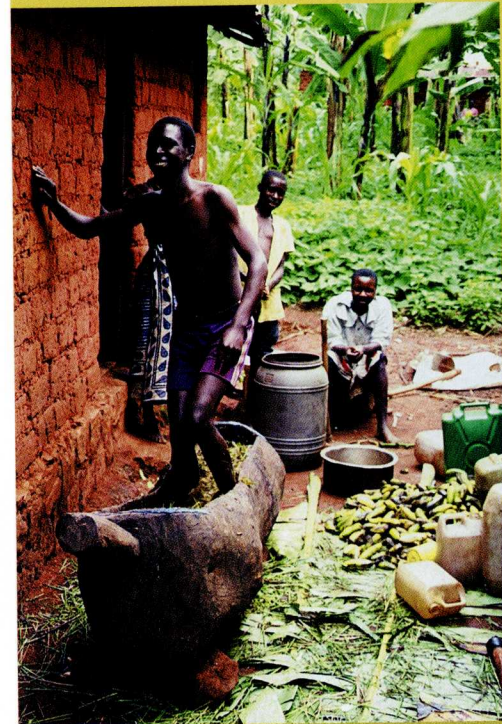




東南アジアの街ならどこでも見かける揚げバナナの屋台(堀狼星氏撮影)



ベトナムでは菓草が多いが、乾燥バナナやバナナの種も葉として売られている(北西功一氏撮影)



タンザニアの高地では、専用品種のパナナを発酵させて醸造酒を作る(丸尾聡氏撮影)



カメルーンのパナナダンゴとソース。コンゴでも同じ。ソースの材料は川魚、ヤシ油、トウガラシと塩



バナナとインゲンマメを茹でたタンザニアの高地の主食(丸尾聡氏撮影)

### バナナ (学名: *Musa spp.*)

バナナは、ムサ属に含まれる複数の植物から栽培化された。大多数の食用バナナは、ムサ・アクミナータとムサ・パルピシアーナという2種の2倍体か3倍体、もしくは2種間の交雑種である。アクミナータ系の2倍体(AA)のなかで突然変異によって種なしになったものがマレー半島周辺で栽培化され、これが広まって、パルピシアーナとの交雑種(AB、AAB、ABBなど)がインドやフィリピンで生まれたと考えられている。AAB、ABBは繊維質が多く、料理用に用いられることが多い。現在、日本など輸入国で食べられるのは圧倒的にアクミナータ3倍体(AAA)の1品種であるキャベンディッシュである。写真はカメルーンのパランテン・バナナの1品種。



## バナナの食べ方

小松 かおり  
(こまつ かおり)

静岡大学助教授

【バナナ/アフリカ・東南アジア】

### バナナは生で食べるものか

国際食糧農業機関(FAO)の統計で調べると、二〇〇五年の世界のバナナ(Banana)の生産量は七二六四万トンでオレングヤリンゴより多いのだが、このほかにじつは隠れたバナナがある。プランテン(Plantain)である。各国の統計では、料理用のバナナの一部をプランテンとして数えることがあるのだ。ちなみに、二〇〇五年のプランテンの生産量は三三五〇万トンである。

バナナを生でしか食べないのは、バナナを輸入している北の国だけで、生産する側の南の国では、ひとつの地域に一〇種類以上のバナナがあり、生食用、料理用、酒用と使いわけている。

アフリカ中央部、コンゴ共和国の熱帯雨林で調査をしていたとき、毎日の主食はバナナだった。料理用の品種は熟しても生では少しえぐみが残る。朝は熟しかけて甘くなった料理用バナナを茹でたり焼いたりした軽食が出てくる。昼や夜は、魚や野生動物の肉を煮込んだ辛いソースと、茹でて専用の叩き棒で叩いたバナナダンゴだ。熟する前の料理用バナナは、茹でると歯ごたえがあり、少し酸味のあるサツマイモのような味だ。

バナナ料理とはそういうものだと思っていたら、同じアフリカでもタンザニアの高地で調査をしていた友人は、バナナはインゲンマメと一緒に柔らかく茹でて食べるのが主食だという。しかも、バナナを発酵させて酒を作るといふ。

### バナナから文化を追う

バナナはそもそも、東南アジアで栽培化されたと考えられていて、アフリカのあちこちで栽培される

ようになったのは、紀元ごろまでにアラブなどを經由してもち込まれてからである。起源地の東南アジアでは、むかしは主食として利用されていたはずなのだが、現在は、主食はほとんどコメである。しかし、世界の湿潤熱帯のほとんどでバナナは栽培されていて、種類もたくさんあるという。それなら、起源地からアフリカまでバナナ栽培文化を追ってみれば、バナナをとおして各地の文化が見えるのではないかと仲間と研究会を立ち上げ、各地のバナナを見て歩くことにした。

東南アジアでは街のあちこちに揚げバナナのスタンドがあつて、軽食として食べられていた。花(雄花序)はスライスしてサラダの具になる。バナナの菓子(種入り)も種入りの栽培バナナもあるのだ。ベトナムでは、雄しべもモヤシのように麵の具になっていた。インドに行くと、バナナの茎(植物学的には葉柄)の髄をジャガイモのようにカレーの具にしていた。

食べるだけではなく、葉も、葉柄も、仮茎も利用される。宗教を問わず、供え物や儀礼に使われることも多い。バナナの不思議な形状と、たくさん実が生る性質が、さまざまな意味づけを生みだすのだろう。バナナの世界をもっと覗きたい人は、「バナナの足」研究会のホームページをご覧ください。  
([http://www.geocities.jp/banana\\_rnj/](http://www.geocities.jp/banana_rnj/))