

最近、私は、スイカの果汁を利用した化粧品が国内でつくられていることを知つて驚いた。しかも、そのスイカはアフリカ南部のカラハリ砂漠のスイカである。そのスイカには、美容や美肌のための成分が豊富に含まれているというのだ。人類は、この場所で野生のスイカから栽培スイカを生み出したといわれ、そこからスイカは世界中に広がったのである。しかし、そのスイカが化粧品に使われるなんて誰も考えたことはなかつたのである。カラハリ砂漠は灌木が広がり無数の数の多さである。カラハリ砂漠は灌木が広がり無味乾燥にみえるが、降雨があった所では、その後一面にスイカの群落が広がる。その数は、各家が貯蔵したものを総計すると数万個以上にものぼるのだ。1個のスイカにはほぼ200ミリ升の水が含まれているので、1万升以上の水(ドラム缶50本分)がスイカに貯蔵され

みんなく 食の民族誌

理解できるようになった。まず、野生する野生スイカの数の多さである。カラハリ砂漠は灌木が広がり無味乾燥にみえるが、降雨があった所では、その後一面にスイカの群落が広がる。その数は、各家が貯蔵したものを総計すると数万個以上にものぼるのだ。1個のスイカにはほぼ200ミリ升の水が含まれているので、1万升以上の水(ドラム缶50本分)がスイカに貯蔵され

考える舌

13

カラハリ砂漠のスイカ

池谷 和信



家畜に与える栽培スイカを碎くアフリカのボツワナの住民(筆者撮影)

鉄鍋料理
スイカとオリックスの肉を入れて煮込んだアフリカの

てることになる。まさに、スイカは砂漠の水がめといわれるゆえんである。

もう一つは、多様な栽培スイカの存在である。住民

は4ヶ月間続く雨季の時期に耕作する。赤や黒などの種の色、ラグビー・ボールや球形など形の違いもさまざままだ。種類ごとに名前がつ

豊富な美容成分、果汁で化粧品

目的に応じ多様な種を栽培



定です。
(国立民族学博物館教授)
次回は9月2日掲載の予

品種改良してきた住民の歴史が刻まれているのだ。
彼らは、日本と同様に切られた生スイカを食べる

が、同時に栽培スイカの場合は鍋に入れて煮込むことが多い。そこに、碎いた種が入りでいる。このため、彼らは多様な種を大切に保持している。多様

な種は、国立民族学博物館の展示場でもみることができる。まさに長さがわずか5ミリ程度のものであるが、けられ、水分の特に多いものの、ヤギに与えられるものなど目的に応じている。このため、彼らは多様な種を大切に保持している。多様な種は、国立民族学博物館の展示場でもみることができる。まさに長さがわずか5ミリ程度のものであるが、入れるとスイカ鍋の大きさが入りでいる。これは、種の歯ごたえも加わり意外とおいしい。

スイカは、約2万キロを旅してアフリカから日本にやってきた。それは、16世紀のことである。名もなき人がスイカの群落が広がる。その数は、各家が貯蔵したものを総計すると数万個以上にものぼるのだ。1個のスイカにはほぼ200ミリ升の水が含まれているので、1万升以上の水(ドラム缶50本分)がスイカに貯蔵され

種を大陸から運んだのである。日本のスイカは、カラハリのスイカに比べて糖度では7~8倍に達する

が、ナトリウムやカリウム

は少ない。しかも種は一世代に限って安定した収量が得られる雑種第1代(F1)

で再利用できない。現在、ス

イカはグローバル化が進み、世界の農民は毎年、F1

の種を購入することを余儀なくされる。しかし冒頭に述べたスイカの化粧品のよ

うに農作物の新たな可能性

が開かれるためには、カラ

ハリのスイカのような在来

種を維持することが重要で

あると考えている。