

# タンブナン村のパサールにて

池田博明

マレーシアのボルネオ島サバ州タンブナン村 TAMBUNAN VILLAGE の市街にあるパサール(市場)では、いろいろな野菜や果物が売られていた。日本の野菜と共通のもの、近縁のものが多く、親しみが持てた。気がついた野菜と果物を記録しておく。野菜以外の販売品も一部記録した。

パサールは農民が毎日、持参して販売する産地直送の市場である。屋台店の所有者は決まっているらしく、屋台には店名が書いてあった。並ぶものも季節によって異なると思われる。観察日時は2011年8月7日14時ごろである。

野菜や果物の解説は「マレーシア・エンサイクロペディア 植物篇」等を参照して記した。

## 1 野菜類

大根(学名 *Brassica sativus*)、人参(現地名 lobak merah、学名 *Daucus carota*)、タマネギ(現地名 bawang merah、学名 *Allium cepa*)、ニンニク(学名 *Allium sativus*)、ジャガイモ(現地名 ubi kentang、学名 *Solanum tuberosum*)、トマト(学名 *Lycopersicon esculentum*)、インゲン(現地名 kacang buncis、学名 *Phaseolus vulgaris*)、カリフラワー(現地名 kubis bunga、学名 *Brassica oleracea* var. *botrytis*)、ブロッコリー(学名はカリフラワーと同じ)、中国菜(チンゲンサイのようなもの。現地名 sawi putih、学名 *Brassica campestris* var. *chinensis*)、アカザ(?)、ゴーヤ(現地名 peria、学名 *Momordica chantia*)、ナス(現地名 terong、学名 *Solanum melongea*)、ピーマン、ショウガ(現地名 halia、学名 *Zingiber officinale*)、シシトウ(学名 *Capsicum annum*)、赤唐辛子など。他に香辛料もたくさんあるはずだが、小さいため気がつかなかったかもしれない。



大根・人参・タマネギ・ニンニクは中近東起源、ジャガイモ・トマト・ピーマンは南米起源、インゲン・唐辛子は中米起源、ナスはインド起源、キャベツ近縁種はヨーロッパ起源、ショウガはおそらくインド起源である(星川,2003)。つまり、ショウガ以外の野菜は移入作物だということである。

ちなみに、日本に導入されたのが比較的近年の野菜は、タマネギが明治4年(1871年)、ジャガイモやカリフラワー、食用トマト、キャベツが本格化したのは明治時代である。ピーマンは明治以降(高橋,1991)。

ホテルの食事に出た他の植物食材はクレソン、キクラゲ類(菌類)、コゴミ(シダの若芽)など。

資料によると(Soepadmo, 1993)塊茎作物でもっとも栽培面積の広いのはキャッサバ、次いでサツマイモだが、パサールにはどちらも出ていなかった。キャッサバなどはでんぷん粉などに加工されて利用されているようだ。



## 2 果実類

マンゴー(学名 *Mangifera indica*)、スイカ(現地名 tembikai、学名 *Citrullus lanatus*)、バナナ(現地名 pisang、学名 *Musa* spp.)、パイナップル(現地名 nanas、学名 *Ananas comosus*)、リュウガン、レモン、カボス、タピオカ入りジュース、ココヤシ(学名 *Cocos nucifera*、ただし中身のない古いもの。飾りとして置いていた)など。

マレーシア原産の果実といえばバナナ(現地名 pisang、学名 *Musa* spp.)、ドリアン(現地名 Dulian、学名 *Dulio zibethinus* ほか)、マンゴスチン(現地名 mangosteen、学名 *Garcinia mangostana*)、ランブータン(現地名 rambutan、学名 *Nephelium lappaceum*)、リュウガン(現地名 langsung, duku or dokong、学名 *Lansium*

*domesticum*) である。果実の主に出来る時期は 11 月から 1 月と、6 月から 8 月である。これらの果実はみな種子の根元の株柄から生じた仮種皮が可食部である。コタキナバルの繁華街のデパートではドラゴン・フルーツ(南米起源)も売っていた。

マンゴー(インド・ビルマ地域起源) やスイカ(アフリカ起源) パイナップル(南米起源) 柑橘類(温帯起源) は移入種である。

### 3 肉類・タンパク食品



鶏肉はさばいて手羽先を串にさして焼いたり、串にして焼いたものを売っている。1日1人当りにすると鶏肉の生産量はアジア地域ではマレーシアがダントツである。ただし年間総生産量は日本のほうが約 1.5 倍(日本が 1337 千トン、マレーシアが 914 千トン)。資料は Millstone & Lang (2008) による。

野菜と一緒に魚のひらきの干物(一枚ずつポリ袋に入っている)を売っている店もあった。回教徒が多いため、ブタ肉が食前にのぼることはない。ホテルでもブタ肉は出ない。ただし、ホテル製のランチボックスにはチャーシュー(焼き豚)が入っていた。インド人も多いため、牛肉もほとんど食べられていない。獣医師の加藤千晴さんによると、パサールではオタマジャクシが食用として売られていた他、8月2日に立ち寄ったケニンガウのスーパーマーケット中では、牛の肺や第2胃が売られていたと言う。

鶏卵、玉子豆腐(「玉子豆腐」と日本語表示してあった) 厚揚げも売られていた。

#### 参考文献

Millstone and Lang, 2008. The Atlas of food. (大賀圭治監訳, 2009. 食料の世界地図第2版, 丸善出版)

笠原宏友, 1994. マレーシアンフルーツ: コタキナバルで出会った果実. ボルネオの自然と民俗・海外研修報告書. pp46-49. 千葉県高等学校生物研究会

目次俊雄, 1994. マレーシア・サバ州の園芸作物: 市場を中心として. ボルネオの自然と民俗・海外研修報告書. pp50-53. 千葉県高等学校生物研究会.

斎藤隆, 1991. 蔬菜園芸の事典. 朝倉書店.

Soepadmo (ed.), 1998. The Encyclopedia of Malaysia, Plants. Archipelago Press. 144p.

塚谷裕一, 2006. ドリアン. 中公新書.

星川清親, 2003. 栽培植物の起源と伝播. 二宮書店.

杉田浩一・村山篤子(監修), 1999. 世界食材事典. 柴田書店.

(写真はアイスクリームをもつ幼児)

