

マルメロとカリン、似ている点もあるが全く違うもの

田中 潔

マルメロとカリンは似ていると言われる。しかし、類似点は、果実がともに黄色で、芳香があり、砂糖漬けや焼酎漬けにすることだけである。よく見れば両者の違いは歴然。同じバラ科ではあるが、植物学的には、それぞれ別の属に分類される。

マルメロの花は、やや紅を差すが、ほとんど白色。カリンの花は濃紅色。マルメロの果実は洋梨形、カリンのは、ずん胴で、枕形。マルメロには、白毛がびっしりついているが、カリンの果実は無毛。カリンの葉には明瞭な鋸歯があるが、マルメロの葉にはない。カリンの幹は、樹皮が不規則に剥がれ、雲形状の模様が出るので、床柱に使われる。一方、マルメロの幹には、美的な取り柄が全くなく、そのような利用法はない。

カリンの原産地は中国北部。マルメロはペルシャ、トルキスタンが原産。ヨーロッパに伝わり、イタリア、フランス、スペイン、イギリス、ギリシャなどで栽培された。おもに、マルメロ・ジャムとして食された。マルメロは、ポルトガル語の Marmelo そのまま。マルメロ・ジャムのことを、ポルトガル語で、マー

マレードと言う。今日のマーマレードは、柑橘類の果皮から作られることが多い。

マルメロは、1595(文禄4)年(1634年説もある)に、ポルトガルから、長崎へ伝来した。熊本藩では、マルメロ・ジャムを使って、南蛮菓子「加勢以多」を作ったとされる。藩主・細川忠興から、朝廷や幕府に献上され、好評を博した。

平成の時代になって、細川家伝来の銘菓・加勢以多の復元が試みられた。できあがった姿かたちは優美である。ただし、私にとっては、甘すぎる。しかし、かつては、もっと甘かったかもしれない。京都あるいは江戸まで運搬したことを考えると、当時は防腐剤もいいものがなかったから、単なる砂糖漬け、に近いものだったと思う。「甘い」だけで「おいしい」という時代であった。

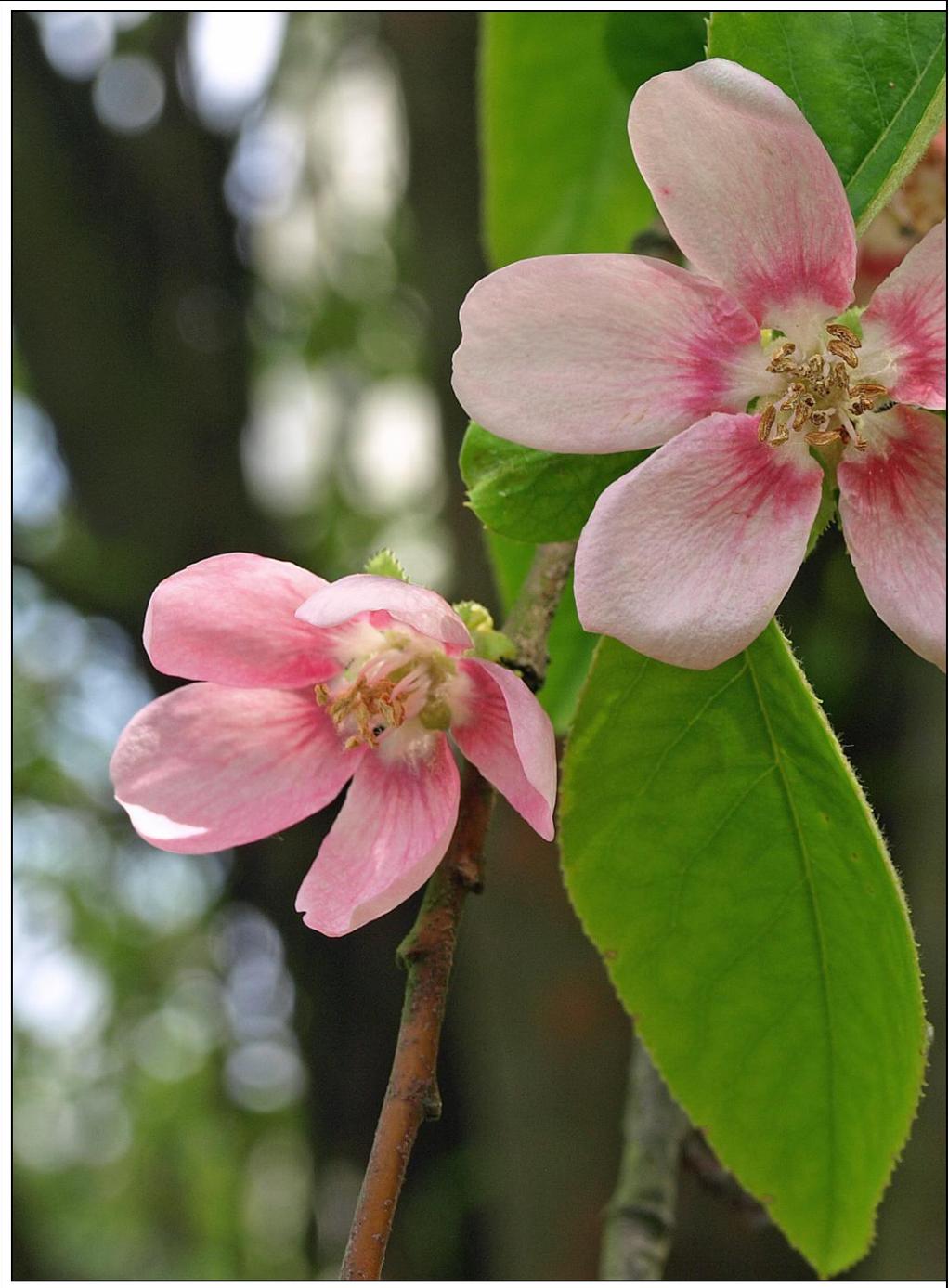
加勢以多の宣伝パンフレットには、マルメロ・ジャムを使って復元とある。しかし、箱の裏の原材料名はカリンと明示されていた。売っているお店には、マルメロをかたどった見本が、カゴに入れて飾られている。マルメロ(マルメロは、西洋カリンとも言う)、との説明板がある。

細川忠興の時代(1563-1646年)に、本当に、マルメロで「加勢以多」が作られていたのだろうか。1634年伝來說ならば、細川忠興の死まで12年

しかなく、存命中に果実をたくさん収穫するというのは無理である。マルメロは比較的冷涼な気候が適している。熊本藩での増殖は困難だっただろう。カリンは中国から来た。マルメロよりもずっと早く、1400(応永7)年に伝来。さらに古く、1100年説もある。カリンは温かい地方でも生育する。様々な理由で、はじめから「加勢以多」は、マルメロではなく、カリン・ジャムで作られたのではないかと想像する。ただし、献上の能書きは、「南蛮渡来の、マルメロという珍果を使った菓子」としていたのだろう。南蛮菓子が、最大の売り、であったのだから。



写真一1 マルメロの花



写真一2 カリンの花

復元に当たって、ジャムに何をつかうかが、検討されたと思う。マルメロを使う選択肢もあっただろう。カリン・ジャムになったのは残念だ。県産の食材ということに、こだわらなければ、マルメロの入手は簡単である。「加勢以多復元」のコンセプトで、一番肝心なところは、マルメロ使用にある、と私なら考える。「能書きどおりに、マルメロを使う。ただし、甘さは控えめに」。もしも、銘菓復元委員会の委員を委嘱されていたら、これだけは譲れないと、がんばったに違いない。

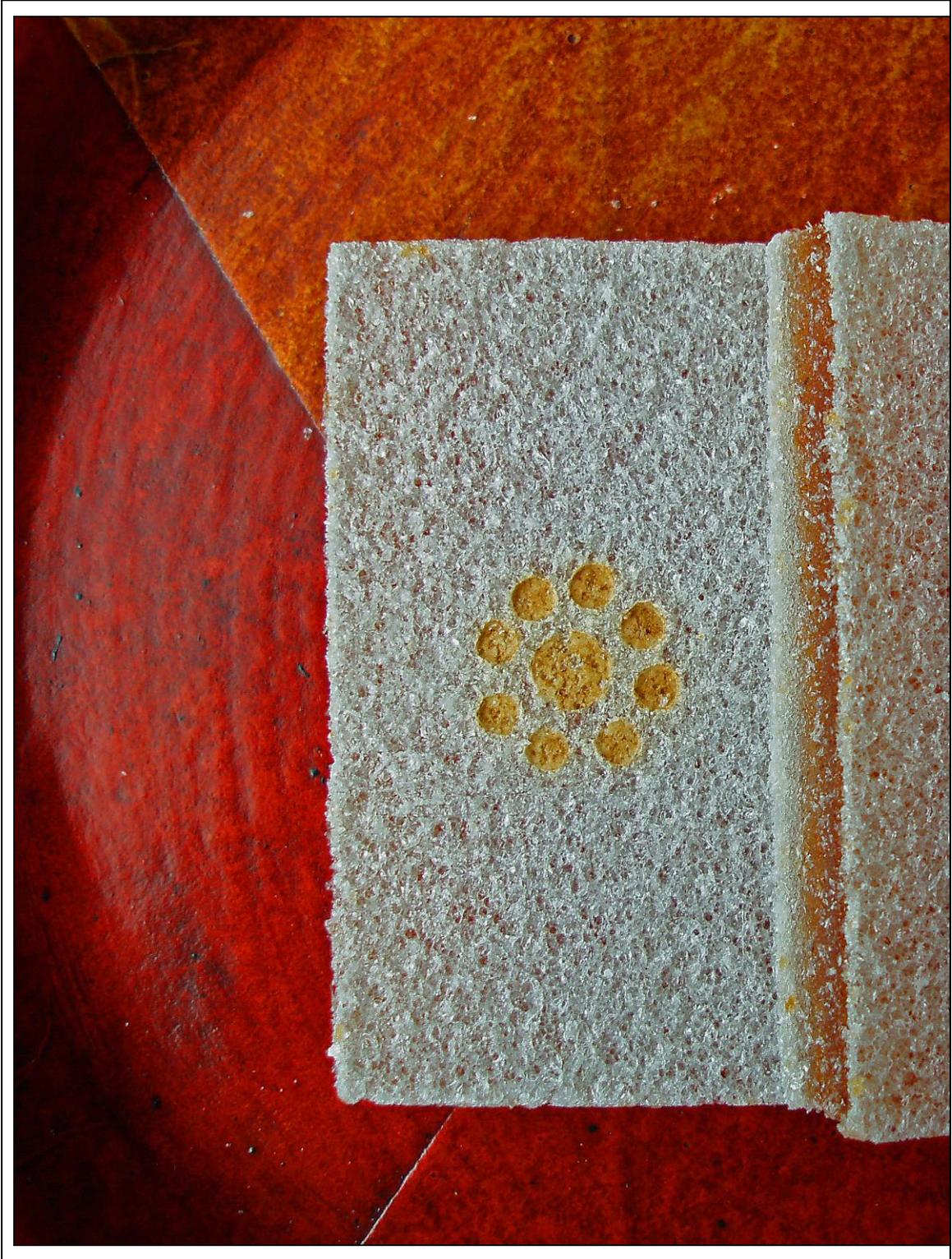
ヨーロッパでは、マルメロは愛情と幸福の象徴とされ、結婚式で新郎新婦がこの実を分けて食べる習慣がある。シェイクスピアの「ロミオとジュリエット」でも、マルメロが登場する(加藤憲一『英米文学植物民俗誌』)。このことを踏まえて、フランスでは、マルメロの花言葉は、「幸福」、「多産」。イギリスでは、「誘惑」。いずれも、果実からくる意味であろうと春山行夫は『花ことば』の中で述べている。

結婚して、「幸福」になり、結果として「多産」というのはいい。一方、イギリスの「誘惑」と、フランスの「幸福」・「多産」には、深い溝があるように感じる。「誘惑」してでもなんでも、「結婚」にさえ至れば何の問題もないのかもしれないが。春山行夫は本の中で、違う理由を説明していない。

ちなみに、カリンの花言葉は、豊麗、優雅である(瀧井康勝『366日誕生日の本』。「幸福」、「多産」、「誘惑」のグループとは違う花言葉のような気がする。「豊麗」で「優雅」ならば、「誘惑」されることも多かったのだろうか、暇人は、また、ぐだぐだと考える。(公益社団法人 大日本山林会副会長)



写真-3 マルメロの果実



写真－4 復元された銘菓「加勢以多」

* マルメロとカリンの伝来については、磯野直秀『明治前園芸植物渡来年表』(2007)を参考にした。