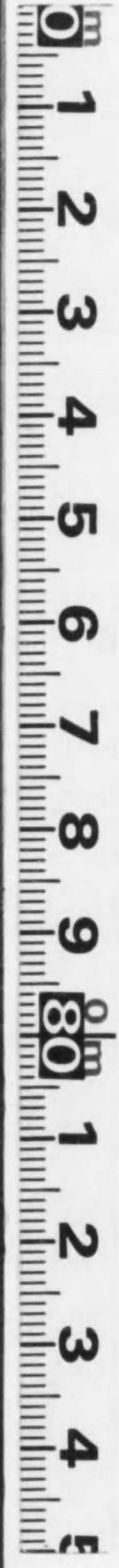


海航の帯

特 247
400



船郵本日



始



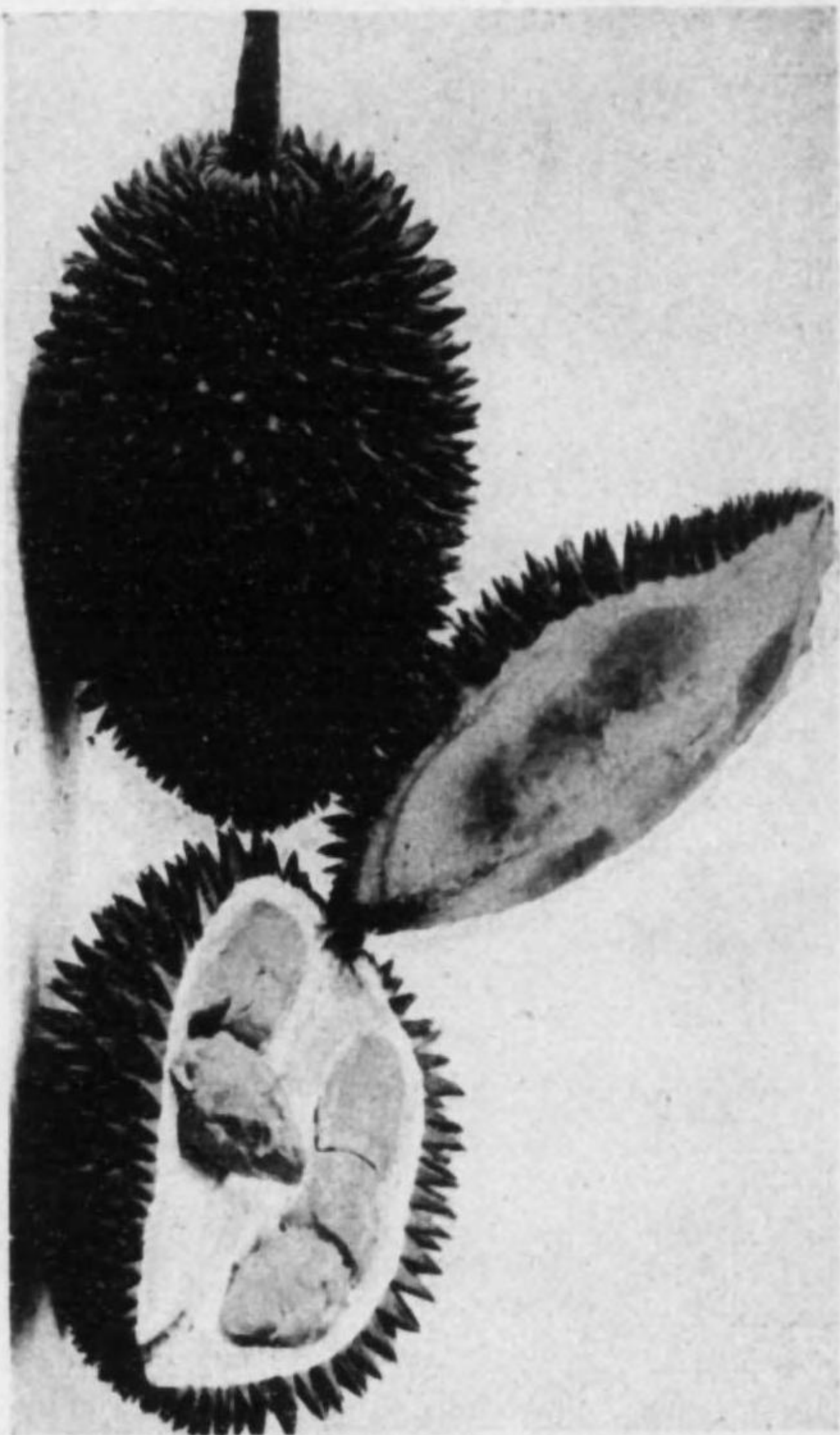
特 247
400

熱帯地帯航海の魅惑

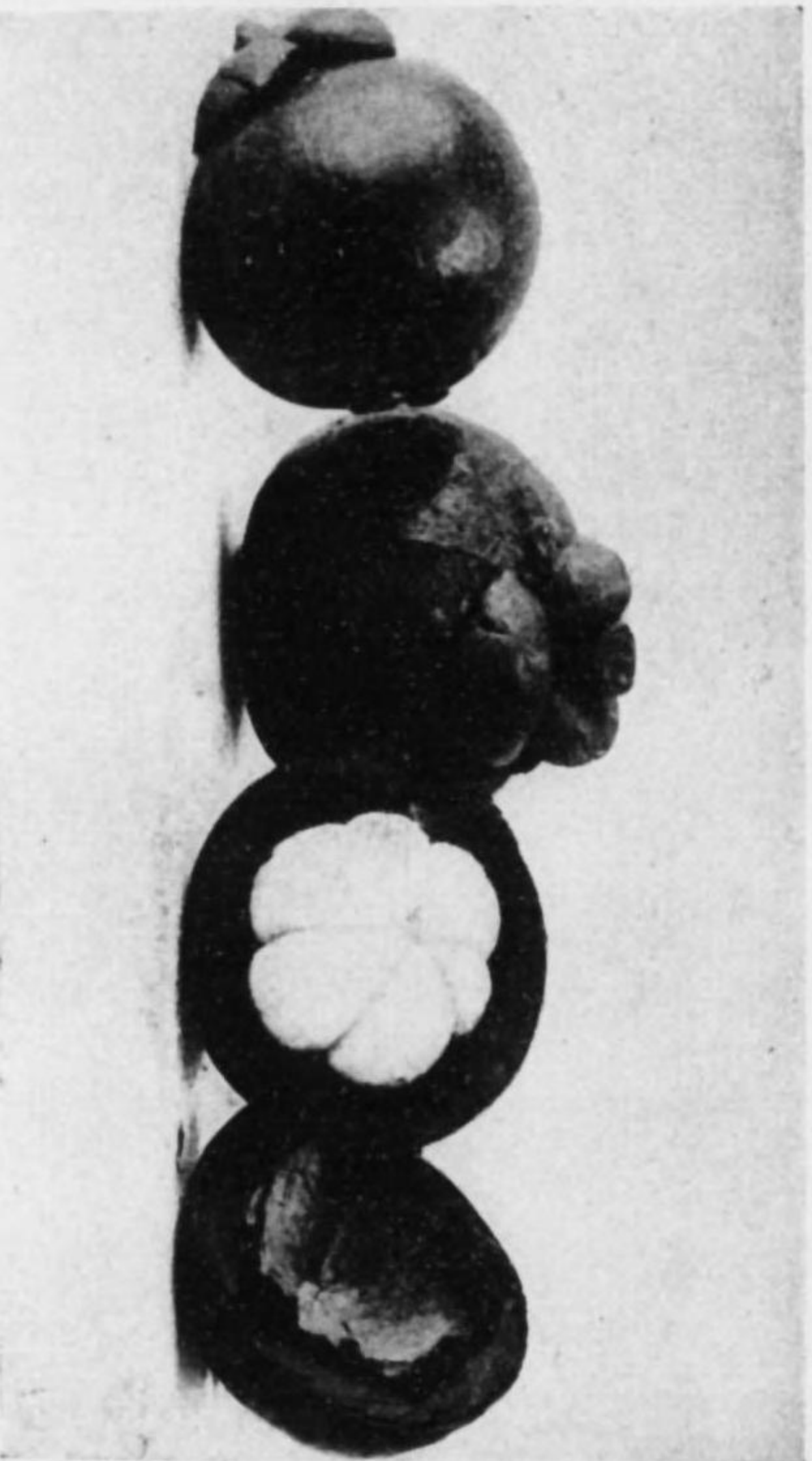


日本郵便船





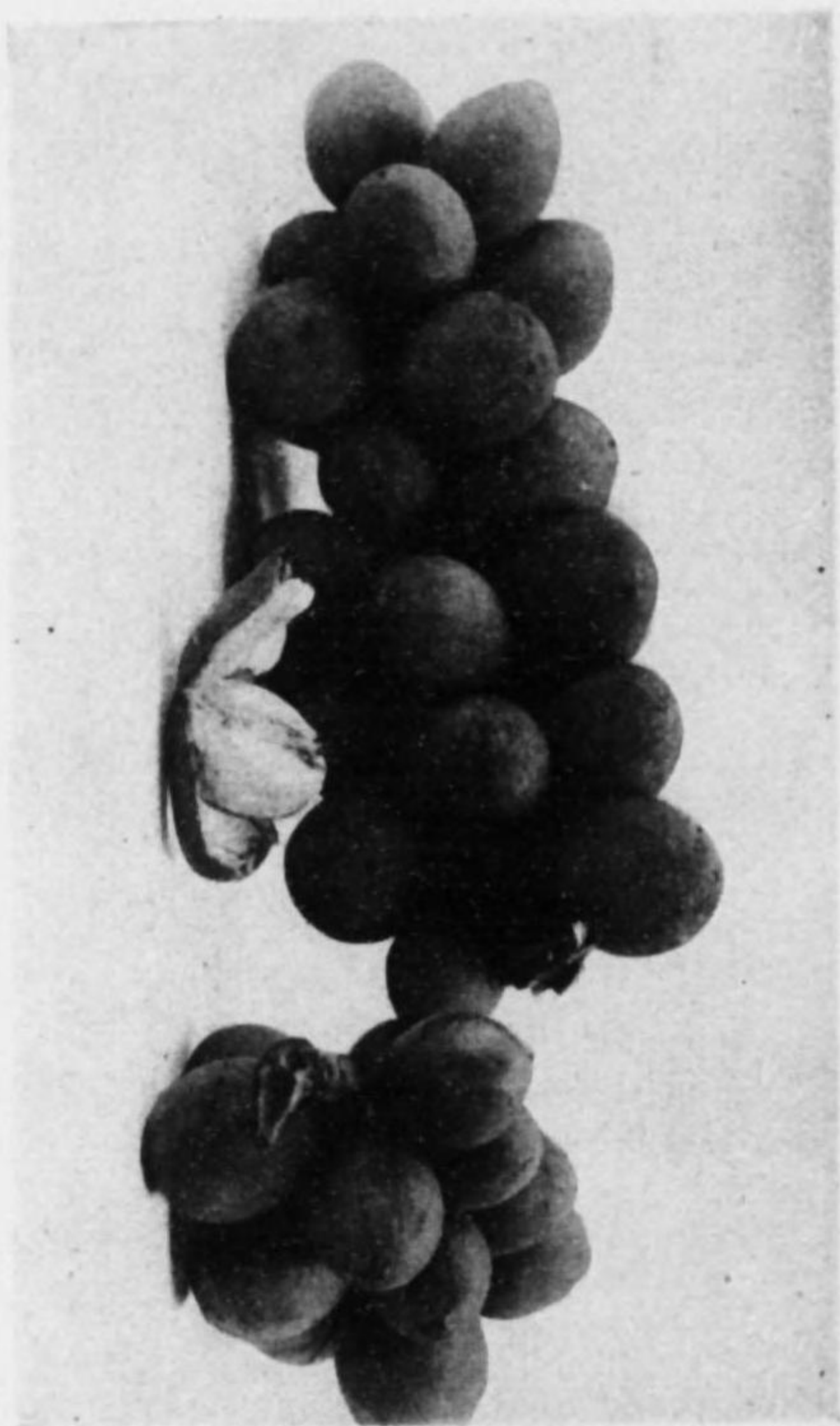
ドリアン
Durian



マ
ン
ゴ
ス
テ
ン
Mangosteem



ラ
ム
ブ
タ
ン
Rambutan



ラ
ン
サ
ツ
ト
Langsat

熱帶地航海の魅惑

一度印度洋を経て東洋歐洲間を航海した旅客に生涯忘れ難い印象を残すものは洵に數限りもないのであるが、それからそれと寄港地の移り行くに従つて船の食卓に現はれる様々の熱帶産珍果の味こそは正に他に求めて得難いもの、一つであらう。それは宛がらにエデンの園の禁果や、西王母が千年の桃の實を今の世に味ふ思ひがするのである。今茲に其代表的な重なるもの數種を紹介せん爲めに、東京帝國大學農學部編纂林學博士本多靜六氏の調査書に基いて左に其概説を試みよう。

ドリアン (Durian)

熱帶産果實中最美味であると共に、臭氣の強烈なので甚だ有名である。人頭大の球形又は卵形を成し、厚い柔革質の果殻には一面に堅く鋭い刺が生じてゐて、取扱上注意を要する。蓋しドリとは馬來語にて刺の意である。而して此果殻には五條の溝着線があるから、

鋭利な小刀を用ゐて、其孳着線に沿ふて切り込み、果殻を切開する時は、内部に帶黄白色のクリーム状の五個の子房がある。それを摘み出して食するのである。其各子房内には二個乃至五個の淡褐色の種子がある。

此果實の味は簡單に説明し難いが、濃厚な甘味に一種の酸味を混へたもので、或植物學者は桃、はしばみ、鳳梨、葡萄酒、穀粉及びチーズを混合調味したものに類似してゐると云つてゐる。其主要産地馬來諸島及び海峽殖民地の土人は何よりも最も美味なるものとして盛に生食し、其爲めに財布を空にする事を厭はない。随つて其成熟期には新嘉坡等に於ける飲食店、其他の遊場が寂寥を呈するに至る程だと云はれてゐる。又有名な進化論學者ウオレスは其著書中に於て「ドリアンを食ふ時の心地を味ふだけでも一度東洋に航するの價値がある」と云つてゐる。亦以て此果實の如何に美味なるかを推知する事が出来るであらう。

乍併此果實は數町を隔て、尙其所在を知らるゝ程の一種特異の高い香氣——初心者に取りては腐敗せる鶏卵若しくは鯛の如き惡臭を放ち、終に頭痛嘔吐を催さしむるに到る事がある。一名「麝香猫の實」(Civet-cat fruit)は、これから名づけられたのであらう。故に印度

洋航海の汽船は一般にこれを船内に持込む事を嚴禁してゐる。然るに此臭氣も其風味と共にドリアン特有のものとして慣れるに従つて却つて快感を覺えたと云ふ事である。かくしてドリアンを嗜食するに到らない者は、未だ以て南洋通と稱する事が出来ないのである。但しドリアンは頗る滋養に富むが、多食する時は上氣を催し、眼球が充血するから、これを食すると同時に飲酒する事は禁物である。

ドリアンの成熟期は馬來半島に於て六月より八月の間であるが、其奇異なる性質として特記すべきは母樹に於て自然に成熟し自然に落下したものでなければ食用に供し得られない事である。随つて其成熟期になれば土人は樹の附近に小屋を立て、寢ず番をなし果實の順次落下を待つ事約一箇月に亘ると云ふ事である。而して一個の重量一貫目を超えるものもあるから、本果の成熟期に樹下を通行する事は危険である。其貯藏し得る期間は甚だ短く三四日以上保存に堪えない。又土人の大好物なるが爲めに其價が比較的不廉である。

ドリアン樹は高さ七、八十尺に達する喬木で、其葉は一見ゆづりはの葉に似、花はむくけに類してゐる。熱帶亞細亞の原産で、馬來群島、海峽殖民地の外緬甸、錫蘭島等にも栽培されてゐる。

マンゴウ (Mango)

印度、馬來、比列賓、諸地方でマンゴウ又はマンガと稱し、支那人は糖果、臺灣土人は様仔と呼ぶ周圍六寸位の一種の核果である。其形状は概ね不整形の長卵形をなして稍扁平である。又蠶豆形のものがあり、曲玉状をなすものもある。未熟のものは緑色であるが、完熟すれば黄色又は黄赤色に變ずる。硬く薄い果皮の下に橙赤色の軟い果肉があつて、それが食用となる部分である。而して内部に一個の大きい核があり、其周圍には強靱なる纖維がある。此纖維の少ないものが良種とされてゐるが、何れにせよ此果實を食卓で上品に食する事は困難であつて、「マンゴウを食べるに最も適當な場所は風呂場の中だ」と云つた或西洋人の言葉は蓋し適評であらう。果皮が甚だ硬いから、林檎や柿の様に皮をむくことが出来ない。又堅い大きな核があるから、二つに割る事も出来ない。仍つて一番手際の良い綺麗な食べ方は、小刀で扁平な兩側の果肉を真中の核からそぎとり、内側から匙で掻き取つて食するのである。而して核の方に附着して残された果肉は即ち「風呂場の中」でなくては食するに適さないのである。

マンゴウは多漿で枸橼酸を含み、爲めに特殊の酸味を有すると共に、同果獨特の甘味を存し甚だ美味である。唯未熟又は不良種のものには稍テレピン油の臭氣を帶び、一種異様の香氣を發して初心者には嫌はれる事がある。生食する場合には氷冷したものが最も美味である。又生果として使用される外、砂糖漬等に加工せられる。彼のライスカレーの藥味に用ゐられるチャトネーは即ち其一種である。マンゴウは又古來印度に於て藥效ありと認められ、生果のまま、藥餌的に賞用されるばかりでなく、これを他物と調合して種々の藥劑に作られてゐる。

マンゴウ樹は其品種甚だ多く、數百種に及ぶと云はれてゐる。常綠喬木であつて樹高十餘間、幹圍十數尺に達するものがある。幹狀本邦の柿樹に似て、横に枝を張る事が多い。葉は長楕圓形の厚い革質で互生する。花は黄白又は帶緑白色の大複總狀花である。一般に二、三月頃に開花し、果實の成熟するのは五、六月頃より七、八月頃の間である。之亦熱帶亞細亞が其郷土であつて印度に最も多く産する。其外緬甸、錫蘭、瓜哇、比列賓、布哇、西印度、伯刺爾等にも栽培されてゐる。比列賓の或地方の如きは、人家の周圍に大木をなして生育し、恰も我が東京地方の農家に於ける柿樹の如き觀を呈してゐる。

本邦に於ては臺灣、小笠原及び沖繩に栽培されてゐる。就中臺灣に於ては約四百年前和蘭人によつて初めて輸入植樹されてから、全島各地に生育繁茂し、嘉義以南に於て殊に多く、數百年間果樹園として經營されてゐるものもある。五、六月の交臺南廳大目降附近を旅行する者は、到る所其巨木に懸垂せる果實の累々たる大偉觀に接して一驚するであらう。さればマンゴウは今や臺灣に於てバナナに次ぐ重要果實と認められ、其栽培を奨励されてゐる。唯生果として貯藏運搬がバナナ同様困難の憾がある。随つて販賣川のものは母樹に於て完熟せしめず、猶綠色を存して稍固き間に採收し、運搬中又は貯藏中に追熟せしめるのである。

マンゴウは果樹として最も價値あるものではあるが、生長速き爲めに材木としても重用され、樹皮は染料或は鞣皮料に用ゐられる。又樹皮は護謨を生産する。市場にアラビヤ護謨として販賣されるものは即ちそれである。

マンゴスチン (Mangosteen)

マンゴスチンは熱帯果實中最も著名なものである。普通の林檎よりも小さい球形の漿果

で、其頂端稍扁平をなし、外形は柿の實に似て蒂がある。果皮は堅くて厚く、成熟の初めには赤褐色であるが、漸次栗色を呈する。其果皮を除くと、中に恰も蜜柑の如く扇狀を呈して、種子を包むだ五乃至十個の白色透明な肉囊がある。これが即ち食用に供へる部分である。

マンゴスチンの果肉は之を口に入れば雪の如くに溶け去り、一種特有の香氣を放ち、天下無類の佳味と稱せられてゐる。其味は他に比すべきものがないが、強いて求むればバナナと水蜜桃との美味を併せたるが如く、或は莓と葡萄との芳香を合したるが如く、尙且他の名狀すべからざる上品な芳味を併有してゐる。世に醍醐味と稱するものは恐らくこれに近いものであらう。さればドリアンを果實の王と呼ぶに對し、マンゴスチンを果實の女王と稱するのは洵に故ある次第と云はなければならぬ。

乍併此實も亦保存期の甚だ短い缺點がある故に、遠く運搬せんとするには尙多少綠色を帯びたものを摘採したのでなくてはならない。唯斯くの如くして採收後時日を経過したものは其風味が到底母樹に於て完熟した新鮮なものに比すべくも無い。本果は亦水冷したものが最も妙である。これを食するには小刀を以て心まで切り落さず、實を横に臥せて、果

皮のみを周圍から廻し切りにし、其上半を除去し、フォークを以て肉囊一個づつを刺し取つて食するのである。

マンゴスチンは支那人は山竹と呼びてゐる。馬來の原産であつて、其他交趾支那、暹羅、印度、錫蘭等にも古くより栽培されをるも、元來其栽培稍困難なる果樹であつて、熱帶樹であるに係らず熱帶地に於ても其適地範圍が狭く、臺灣に於ても未だ栽培に成功を見ない。常緑中喬木であつて、樹高二十乃至三十尺に達する。葉は全縁の長楕圓形で先端が尖り、稍小葉の泰山木の葉に似て對生である。花は暗赤色又は紫紅色の完全花が普通である。

果實の食用以外、其果皮は強度の單寧及び染料を含有するが爲めに、單寧製造の原料となり又其染料を用ゐて染めたものは決して褪せないと云はれ、所謂馬來更紗の染色に用ゐられてゐる。故に本果を食する時は果皮より出る汁液を以て着衣を汚染しない様に注意を要するのである。

バ　　バ　　ヤ　　(Papaya)

漢名で蕃瓜又は乳果、臺灣土名で木瓜又は蕃木瓜と稱するものであつて、近時漸く内地

果物屋の店頭にも現るゝに至つた。外觀大なる甜瓜に似て中空である。内壁に黒色豌豆大の種子が五列に附着し、果皮は薄く、初めは濃綠色を呈するも、成熟の度の進むに従つて黃褐斑點を生じ、遂に鮮黃褐色に變ずる。果肉は厚く柔軟多汁で、橙黃色又は淡紅橙色を帶び、爽快なる甘味と一種の芳香を有し、且つ蛋白消化酵素であるペプシンを多量に含有するが爲めに食後の果物として甚だ妙である。

ババヤは生食の外、野菜代用として煮食し、又漬物として用ふる事も出来る。之を生食するには熟果の皮を薄く剥ぎ、切開し内部の種子を除いて食するのである。少許の食鹽又はレモンの液をかけて用ふるも良い。又夏時は氷冷したものが一層佳味である。煮食の方法としては綠果の中に採收し、果皮を剥ぎ種子を去つて、我が冬瓜に於けると略同様にして煮付又は汁の實とするのである。味は馬鈴薯に似てゐる。又綠果の果肉を薄切りにして酢の物にしても佳良である。漬物も亦綠果を用ゐるが良い。

ババヤ樹は草木様常緑小喬木であつて、大なるものも高さ四五間を出でない。單幹で殆ど直立し、上部にのみ葉を發生すること棕櫚の如くである。而して普通枝を生じない。葉は八手に似て有柄の長大な掌狀葉で互生である。一般に雌雄異株であるが、雄木にも僅少

の雌花を着生し結實もする。花は各葉柄の基部に開花し、乳白色の五瓣を有する。果實は各葉腋に累生し、頗る奇觀を呈する。雄木に結實したものは小果で食用に適さない。而して殆ど四季の別なく開花結實し、下部のものは成熟せるに、上部のものは尙蕾として存するが如き奇觀を呈する。結實より成熟まで概して約半年を要し、臺灣に於ては八月に開花したものは十二月若くは一月に成熟する。

木瓜屬は二十有餘の種類あり。元來熱帶南亞米利加の原産であつて、米國發見後極めて迅速に世界各地に傳播し、印度、支那、瓜哇、布哇、比列賓其他の熱帶各地に廣く栽培せられてゐる。我國にあつても臺灣、琉球、小笠原等に産する。殊に八重山列島に於ては殆ど各民家の周圍に植ゑられ、其果實は日常の野菜として胡瓜等の代用となつてゐる。臺灣にては在來の劣等種に代ふるに近年布哇種並に瓜哇種を輸入し、品質優良なるものを産するに至つた。將來バナナの如く内地人一般の需用に供せらるゝ事になるであらう。唯永い貯藏に堪えざる爲め、迅速な運搬を必要とする。而して遠方に搬出するものは完熟前尙多少果面に綠色を帯べる頃に採收するのである。

パバヤは其果實を食用に供する外、更に藥用樹として大なる價值を有する。即ち普通べ

プシンと稱する消化劑パインは本樹の綠果の乳液を乾燥精製したものである。又熟果の汁液は各種の皮膚病に外用して效能がある。又嫩莖並に葉も亦食用に供せられる。又錫蘭島に於ては葉を以て肉を包み煮食する。これは肉を軟くする事が出来る爲めであると云ふ。

麵 麩 の 實

本果は熱帶土人の常食品として極めて有名なるものである。人頭大に近き球形又は楕圓形をなし、外面小瘤に覆はるゝものあり、又平滑なるものあり、初め青綠色を呈し、成熟すれば稍黄色を帯びて柔軟となる。内部には白色の麵麩質の果肉がある。是れ植物學上の花托であつて、其質粘り、成熟したものは黄色を帯びて一種特有の芳香を放つ。この果肉を厚切りにして焼いて食すれば恰も焼立のパンの如き味がある。パンの樹(Bread-fruit tree)の名はこれより起つたのである。

布哇産のパンの實の分析表によれば重量の約八割は可食部分で、其約一割五分は糖分、九分は糖分以外の炭水化物である。随つて南洋諸島土人の如きは之れを其主要食糧とし、此樹が二三本あれば一人一年中の食に足ると云はれてゐる。或は生食し、或は煮、或は焼

いて用らるる外澱粉製造の原料にも供せらるゝのである。乍併本果の最も普通の調理法は蒸焼法である。我委任統治領カロリン群島土人の蒸焼法によれば、先づ焚火によつて小石若干を赫熱したる後、其中にパンの實を二三箇に切りたるものを埋め、其上に濕氣を有する枯葉の類を置いて水分の逸散を防ぎ、四五時間後に出し、外皮を剥ぎて食するのである。其味は稍甘味と酸味を帯びて恰も甘藷又は栗に類するも一種の臭氣がある。砂糖、牛乳、鶏卵、バター等を附けて用ふれば風味一層妙である。斯くして焼いたものは數日間保存する事が出来る。

カロリン群島土人には又マールと稱するパンの實の貯藏法がある。元來此地方に産する食品中貯藏し得るものは極めて稀有であつて、又パンの實の收穫も概して八、九、十の三ヶ月に限られてゐるのである。随つて此マールも自然の必要上案出せられたものに外ならないのであらう。即ち島民は八、九、十月の收穫期に於て完熟せざるパンの實を採收し、皮を剥ぎ、縦に四分し、心を去り、更に横に半裁したるものを戸外又は床下の少しく濕氣ある所に掘りたる穴に芝草と芭蕉葉を敷きて投げ込み、更に芝草と芭蕉葉を以て覆ひ、其上に石を錘として置くのである。斯くする時はパンの實は穴の中にて醗酵し、恰もチーズ

の如き臭氣を有するに至ると云ふ。而して土人は隨時取り出して之れを食用に供するのであつて、永きは四、五年間も保存し得らると云ふ事である。

本樹は桑科に屬し、生長甚だ速く高さ普通三十尺稀に五十尺以上に達するものもあつて樹容は頗る優美高尚である。葉は互生し略心臟形を成して全縁なるか、又は無花果の葉に似た掌狀を成してゐる。花は雌雄異花で、雌花は多數集つて球形を成し、雄花も亦多數集つて長い穗狀花狀を形つくつてゐる。一穎の果實は即ち此球狀の集合雌花が發達したものである。

パンの樹は其種類數十種あるも、其果實の無核のものとは有核のものとの二種に大別され無核のものが優良種である。有核のものは食用として價値少く、其種子のみを食用に供する。本樹は太平洋諸島及び布哇島の原産であるが、現今は錫蘭、緬甸、印度等の熱帶各地に播布されてゐる。又臺灣に於ては紅頭嶼、花蓮港附近其他に繁殖してゐる。

パンの實は上記の如く太平洋諸島土人に取り最も重要な生活要素なるが爲めに、彼等の間には古來これに關する様々の神話傳説がある。又有名なる探險航海家クックを初め、十八世紀末葉の西人航海者によつて此珍果は盛に歐洲に喧傳せられ、「世界に於て最も有名

な果實」と稱せられたにも係らず、爾後今日に至るまで科學的基礎の下に研究や栽培の行はれてゐないのは誠に不思議な事と云はれてゐる。

波 羅 密

波羅密は臺灣土名であつて、英名でジャック、フルート(Jack-fruit)、馬來地方でナンカ(Nangka)と稱するものである。巨大な樹幹の途中から直接に花が咲き黄色の巨果を結ぶ状が頗る奇觀で、初めて熱帯に遊ぶ旅客の眼を最も驚かすもの、一つである。楕圓形で長さ二尺餘、直径一尺五寸に達し、一顆の重量百封度に及ぶ事がある。熟果は黄色を呈し、果皮には六角形疣狀の突起がある。

食用に供せらるゝ部分は種子及び種子の周圍にある果肉であつて、果心及皮殻は食べられない。熟果は焙りて食し、其風味栗に似てゐる。未熟果は野菜として煮て食べられる。唯本果は一種の惡臭を有するから、一晝夜位其果肉を鹽水に浸し、又は鹽水で煮て其臭氣を除く必要がある。本果は又煮沸して乾燥し粉末となし貯藏する事が出来る。印度の或地方では米の代用として貧家の全食事とされ、波羅密の成熟季には人間も家畜も肥滿すると

云ふ俗諺がある位である。

龍 眼

英語にて *Louisa* と呼び、褐色又は黄褐色の核果様球形を成す、指頭大の小果である。外殻は平滑で硬く、之を破れば内部に乳白色半透明の假種皮があつて、一個の種子を包むてゐる。此假種皮が所謂龍眼肉であつて、食用に供さる部分である。香味共に乾葡萄に似てゐる。本果は生食の外之れを乾燥品として食用に供されてゐる。即ち干龍眼であつて、古來漢方醫に保溫劑として賞用せられたものである。

龍眼樹は常緑中喬木で、普通樹高二、三十尺、幹圍五尺に達する。葉は長楕圓形の厚い革質で互生し奇數羽狀複葉である。而して表面は滑澤深綠色で、裏面は白色である。花は雌雄の二種があり、芳香を有し黄白色の小花である。三、四月頃に開花し、果實は七、八月頃に成熟する。

龍眼樹は南支那及び印度の原産で、南洋及び臺灣等にも廣く栽培せられてゐる。支那では福建省、廣東省等に多く、殊に福州地方には到る處一面に四季鬱蒼たる森林を形成して

る。又臺灣に於ては中南部地方に盛に栽培され、果實の島内にて消費せらるる外、支那に輸出さる、額も少くない。又龍眼樹は其材が質緻密で且つ堅硬なるが爲めに各種の用材に供される。殊に其彫刻人形は最も著名で、支那福州邊より上海に盛に輸出されてゐる。

荔枝 (れいし)

臺灣及び支那にてライチー又はリーチーと呼び、英國人が *Litchi nut* と稱するもので、龍眼と同屬である。龍眼に比し少しく大形の果實で、龍眼の如く正圓形を成さず、先端が尖り下部が圓い。外皮は紅色を帯び薄質で破碎し易い。六角形の鱗片で覆はれてゐる爲めに、外果皮は龜甲紋の如き觀を呈し、龍眼の如く平滑でない。種子は一個乃至二個あり、之れを包む假種皮は白色多漿で、龍眼よりも肉質が厚く且つ美味である。支那人は強壯劑として古來最も此果實を嗜食し、百果の中之れに比すべきものなしと稱してゐる。其昔唐の玄宗皇帝は楊貴妃の爲めに騎馬を嶺南に遣り、此實を採收せしめたと傳へられてゐる程である。支那にては生食の外其日乾せるものを荔枝乾と稱し、婚禮其他宴會等の贈物としてゐる。

荔枝樹は上記の如く龍眼樹と同屬の熱帶果樹で、常綠喬木である。葉は龍眼に比し稍長大で、概ね偶數羽狀複葉の互生である。花は青白色の小花で、花瓣を有しない。四月頃開花し、果實は七、八月頃紅熟する。支那南部より馬來地方の原産で、現今熱帶及亞熱帶地方に廣く栽培せられてゐる。又臺灣の中南部地方にも移殖されてゐる。

ラムブタン (Rambutan)

此果實も亦龍眼に似てゐるが、一名毛龍眼と呼ばれてゐる通り、果皮が發育して毛狀をなし(ラムブは馬來語で毛を意味する)、赤色又は橙色の梅實大で、枝の先に大きな房となつて結實する。其中に大きい黒色の種子があつて、白色透明の果肉に包まれ、其肉は甘味に清涼な酸味を帯びてゐる。果皮は指頭で剥ぎ易いが、果肉が種子と密着して離れ難いから食べるのに稍不便である。

本樹は小喬木で、葉は偶數羽狀複葉全縁で、龍眼に似てゐる。花は圓錐形である。馬來半島の原産で、錫蘭島の一部にも生育するが、印度方面には稀れである。

グヤヴァ (GUYAVA)

臺灣にて蕃石榴ゴッパと稱せらるゝもので、其品種約百五十種を算し得るも、栽培されて著名なものは數種類に過ぎない。最良品種の果實は球形、卵形又は洋梨形で、長さ一寸乃至四寸あり、果皮は薄く軟く且つ平滑である。成熟すれば橙黄色或は淡紅色を呈する。此果皮に包まれた果肉が即ち食用に供さるゝ部分であつて、其色は帶白、帶黄或は濃き石竹色である。風味は固有の刺戟性の酸味を有して、甘く且つ一種の芳香を有してゐる。果肉の内壁は橙色を呈し、其核心を圍つて黄白色の無數の小種子がある。本果の熟期は種類と地方とによつて多少の差異あるも、大抵八月乃至十月頃である。或種類は更に十二月頃第二回の結實を成すものがある。

グヤヴァ樹は灌木又は亞喬木で、其幹はさるすべりに似、葉は長楕圓形で對生し、花は白色で直徑一尺二寸位の大花である。墨西哥、伯刺西爾其他熱帶亞米利加が郷土なれど、現今は錫蘭、南阿、印度、馬來等の熱帶各地に移植培養され、臺灣に於ても到る所の山野に自生狀をなして生育してゐる。要するに本樹は樹勢甚だ強健で、如何なる土地にも能く

生育するから、熱帶の荒蕪地利用植物として甚だ有望な果樹と云はれてゐる。

本果は生食以外調理してスチュー、タート、ジェリー、ジャムとなし甚だ妙である。伯刺西爾に於てはグヤヴァジェリーは日常の食卓に缺くべからざる食品となつてゐる。生食するには果皮を剥ぎ、種子を除いた果肉を薄片に切り、之れに砂糖を振りかけて數時間後に食するのが良い。臺灣にては昔から生食以外、未熟の青果を鹽漬とし、又は熟果を日乾して貯藏し、下痢止の藥として用ゐる。又臺灣人の叭仔葉茶と稱する茶の代用品は本樹の葉を乾燥したものである。

グヤヴァは上記の如く品種甚だ多く、其風味又は形狀により Apple Guyava, Lemon Guyava, Strawberry Guyava, Pear Guyava, 又産地により Brazilian Guyava, Costa Rican Guyava, Guinea Guyava, Hawaiian Guyava, Peruvian Guyava等の種類に分かれてゐる。錫蘭島に於ては瘠地に雜草の如く野生繁殖し、主として十一月から一月に亘り結實し、エンブルペラ (Embulpela) と呼ばれてゐる。生食に適しないがスチューやタートとして佳良なる食品である。

アバカーテ (Abakate)

英米人が鰐魚梨(Alligator pear)と呼ぶもので、長さ三寸乃至六寸、重量一封乃至一封度半に及ぶ、大なる西洋梨状又は茄子状の果實である。色は緑より褐色となり、赤褐色となり、暗緑色又は黒色に變じ、中には斑點を有するものもある。果皮は滑かで薄く、其中に果肉があつて、其中央に一端の尖つた球状の堅い種子を含むのである。熟した果肉は黄緑色又は白色を呈し、バタの如く軟く、毫も纖維を含まない。砂糖分其他の外に約十二パーセントの油を含むのである。されば之れを其儘食する外南米地方では「森のバタ」と呼んで、麵麩に着けて食すると云ふ事である。又此果實は砂糖とブランデーを混じて食べる時は甚だ美味である。又此果肉に酢、胡椒、葱及び鹽を調合した液でトマトのサラダを作る時は頗る珍味である。即ちこの場合サラダ油を要しないのである。此實を其儘食べるには二つに割り種子を出し匙で果肉を拗り取つて食べるのである。

本樹は樟科に屬する常緑小喬木で、葉は互生である。果實は開花後四、五ヶ月目に成熟し、熱帯地では一年に二回結實する。熟すれば自然に落ちて、破壊するを以て、完全前に

採收して貯へ置き、軟かになるのを待つて食用に供するのである。果面は綠色でも内部の熟してゐるのがある。斯く成熟前に採收する爲めに相當の距離に輸送する事が出来る。元來本樹は伯刺西爾の原産であるが、現時は南米の外中米諸邦、布哇其他の熱帯地に重要な食用果樹として栽培されてゐる。

ランサット (Langsat)

葡萄の如く房をなし、其一顆も亦葡萄に似た、卵状の漿實で、薄い強韌な果皮を有し、淡黄色を帯び、中に二、三個の種子を藏してゐる。果肉は柔軟多汁で甘く又は甘酸、馬來半島産の果實中最も美味なるもの、一である。

本樹は常緑中喬木で、葉は七乃至十四對の長い互生羽狀葉をなし、花は幹又は老枝に直生する。印度多島海が郷土で、新嘉坡其他の熱帯地に栽培されてゐる。

チク (Chiku)

卵形又は楕圓形で、普通の柿の實大である。果皮は薄くて一見焼いた馬鈴薯の如く粗糲

で暗褐色を呈してゐる。果肉は黄赤色又は青味を帯び、中に柿の種子に似た數個の扁平な種子を藏してゐる。果肉は甘味甚だ強く、柿の味に酷似してゐる。未熟果は護謨及び單寧を含有して、食用に堪へざる點も亦柿に似てゐるのである。

本樹は樹高三十尺乃至七十尺に達する。常緑喬木で、葉は楕圓形で兩端が尖り、花は白色で葉液に單生又は叢生する。果實は二、三月の間と八、九月の間と一年二回の收穫がある。西印度の原産で、同地方ではサポータ(Sapota)と稱されてゐる。又英國人はBullytree fruit 呼ぶてゐる。現今は印度、馬來、錫蘭其他熱帶各地に廣く繁殖してゐる。

熱帶地航海の魅惑 を は り

大正十五年七月十五日印刷
大正十五年七月二十日發行
昭和二年八月十五日再版

(非賣品)

不許
複製

日本郵船株式會社

印刷者 井上源之丞
東京市下谷區二長町壹番地
印刷所 凸版印刷株式會社
東京市下谷區二長町壹番地

熱帯又は亞熱帯を航海する郵船

歐洲線(香港、新嘉坡、古倫母等經由)	二週一回
孟買線(香港、新嘉坡、古倫母等經由)	每月一回
濠洲線(香港、馬尼刺、ダヴァオ等經由)	每月一回
北米線(ホノルル經由)	二週一回
南米西岸線(布哇、墨西哥、中南米諸港經由)	約 每月一回
南米東岸線(香港、新嘉坡、南阿諸港經由)	約 每月一回
南洋線(マリアナ、カロリン、マーシャル群島行)	約 每月一回
基隆線(近海郵船會社經營)	每月六回
小笠原線(近海郵船會社經營)	三週一回

本店 東京丸ノ内

日本郵船株式會社

支店

〔横濱、名古屋、大阪、神戸、門司、長崎、上海、香港、新嘉坡、甲谷陀、孟買、倫敦、李浦、紐育、沙都、桑港、羅府、ホノルル〕

313

921

終

