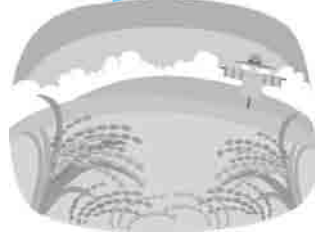


しまなみ農業だより

ももももも桃のうち



このところかんきつ関係の専門的なお話が続きましたので、今月はちょっと趣向を変えて季節の果物のお話をひとつ。

ウメ、スモモ、アンズ、オウトウ（さくらんぼ）、モモはどれも『バラ科サクラ属（プルナス）』に属する果樹類で、近い親戚同士、樹皮はいずれもサクラに似てところどころに芽のような突起（皮目といい、葉っぱの気孔に相当）のある特徴があります。果実も大小の違いはあれ、薄い果皮、みずみずしい果肉、硬い核を持っていることは共通しています。中でも硬い『核（かく）』はプルナスに特徴的で、誰しも『種無しモモがあればいいのに…』と一度は考えたことがあるでしょう。

『種無し』になっても『核無し』にならないモモ

発生的に言うとも、薄い皮と果肉はともに果皮になります。もう少し詳しく言うと、一番外の薄い皮は『外果皮』、果肉は『中果皮』となります。ということは『内果皮』というのもあるの？ご明察。普段われわれが種だと思っている硬い核が『内果皮』に当たり、ここまでがすべて果皮由来だということになります。では種

は？硬い核を割ってみますと、中にしなびたアーモンドのようなものが入っています。これが種にあたり、『仁（じん）』という名が付いています。杏仁豆腐の『杏仁』とはまさに『杏（アンズ）の仁』という意味で、実際にはアーモンドの粉末が使われています。このアーモンドとは、モモの可食部である『中果皮』が発達せず、代わりに『仁』を充実させたもので、モモに非常に近い親戚であります。

何らかの方法でモモを『種無し』にしようとすると、種である『仁』は消失しますが、残念なことに果皮由来である硬い『核』はそのまま残り、結果的に『種無し』に見えない、という事態となってしまう。

同様の現象はビワでも見られます。可食部が果皮に当たり、種の周りの薄皮が内果皮で、種無し化を試みますと、たしかに種はなくなるものの、内側の薄皮のさらに内部（もとは種があったところ）に空洞を生じ、芯まで全部果肉というビワは残念ながらできません。平成16年に千葉県で『希望』という名の種無しビワが開発されましたが、芯の薄皮と若干の空洞が残っています。ですから『核無しさくらんぼ』も実現しそうにありません。

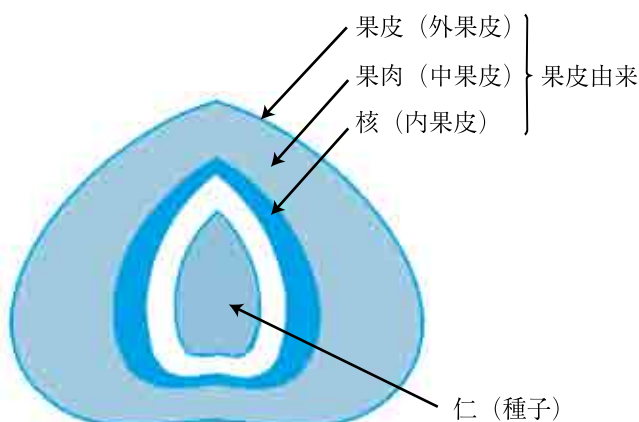
スモモもアンズもモモとは別種

ちょうどこれからがスモモの季節となります。スモモは収穫期の判断の難しい果実で、やや未熟であると酸っぱいし、かといって時期を少しでも過ぎてしまうと逆に水っぽくなってしまいます。店で売っているスモモは店持ちの関係でどうしても早めに収穫してしまうので、本当の味に出会うことがなかなかできません。買って食べるより、庭先に植えて挽ぎたてを楽しむのに向いた果樹ではないでしょうか。プルーンもスモモの1種で、

生果は8月頃に熟を迎え、酸味が無くやたら甘い果実です。一方アンズは果肉がしつかりして非常に香りが良いものの、いつまでたっても酸っぱく、ジャムやコンポートなど、加工に向く果実です。

和歌山名産梅干は全国から

ウメ・梅干は和歌山県産が有名ですが、長崎や千葉県の方がずっと生産量が多くなっています。これらは塩漬（1次加工）して和歌山へ出荷され、名産の梅干に加工（2次加工）されるようです。ウメにも隔年結果があり、裏年は収穫量が少なくなってしまうそうで、それでは値段がぐっと上がるでしょう？と問えば、前年（表年）の塩漬け果実の在庫が山のようにあるので、みかんのように裏年に高くなることはないそうです。



モモ果実の断面図