

南太平洋の花園



(蘭)



ポンペイは南太平洋の花園と呼ばれております。全島、緑は豊かで多くの花が咲き誇っております。強い雨が地面を叩くためコスモスや日々草等の直播きの草花は種が流されるのでしょうか、寄り添って特定の場所に固まって咲いております。球根で育つ花、樹木に咲く花が目を楽しませてくれます。

当地には蘭が何処に行っても目に入ります。私も花造りに挑戦しました。日々草や鶏頭、ヒマワリは成功しましたが、その他は失敗続きです。



(アジサイ)

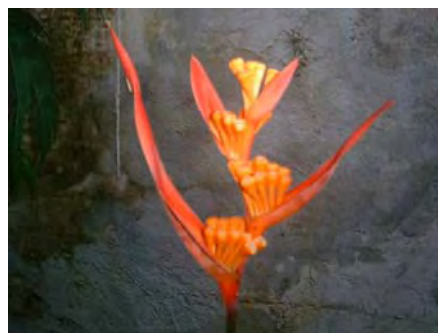
日々草は多年草になってしまいます。松葉ボタンは当地の物が強く良く育ちます。気に入った花を発見すると持主に頼んで苗や球根を頂き、私の家の庭で育てています。



ウー地区の民家でアジサイを見つけ、枝を切って頂き挿し木をしたら1年後には

花を付けました。

名前は知りませんが私の家の庭で育てている花を紹介します。このページの花が私の家で見られます。毎日雨が降りますので水遣りの心配はありませんが、その他の手入れを怠ると数日で雑草に覆われてしまいます。



一つ一つの花が可憐にも艶やかにも感じられます。当地は昆虫が少なく、庭にも害虫が少ない感じです。





赤や黄色や白い花を付ける木が多く見られます。何故か当地方の木は密集して花を付けません。咲いてる花と花との間隔が広いため近付いて眺めると満開との気がしませんが少し離れた距離から眺めると満開に近く感じます。



いずれも木に花を付けております。

右は万病に効能があると俄かに脚光を浴びているノミの木です。白い花が顔を出してます。



ミクロの方達はこれらの花を集めてレイを造ります。根気の要る作業ですが実に手際良く家族や仲間達と作っています。上の写真は孫か曾孫に作り方を教えているおばあちゃんです。朝、近くで花を集めたそうです。カマテップや各種集會にレイは必要品です。花の文化です。

ポンペイで、何時も何処でも目に付く樹木は椰子、パンの木、バナナ、パンダナスです。



大概の家庭の庭、道路脇の至る所で見られます。15メートル以上に成長し、30メートル以上の大木もあります。下の写真の丸いのがパンの実です。子供の頭位の大きさがあります。

南太平洋の島々で主食とされていたので『パンの木』と呼ばれています。英語では Breadfruit と言い bred はパン、fruit は果物の意味です。クワ科の常緑樹で年中（常に）緑の葉をつけています。実は成熟すると黄色になります。完熟する前に収穫します。弱い毒性和ヤニ物質を除くためそのまま石焼にして皮を剥いで食べるのが最



も簡

単な方法で、サツマイモとパンの中間の味がします。1本の木から年間50~300個の実が収穫できます。ほったらかしの木が毎日食料を提供してくれます。澱粉とビタミンAを多量に含んでいます。本来、パンの木の実は主食であり、火で焼くか皮を剥いで茹でた後、石臼や石で叩き潰してココナツミルクを混ぜ餅状にして食します。伝統的に女の人が皮を剥き、それを水に浸して蒸し、その後屈強な男が石で何度も叩き潰してこねます。時間がかかる作業ですのでポンペイ辺りでは面倒がって余り作らなくなってしまってます。収穫された多くの実はそのまま地中に埋め、発酵した物は取り出して加工します。しかし、これもポンペイ辺りでは最近では保存する家庭が減少傾向にあります。木自体はシロアリに強く建材やカヌーの材料として利用されてきました。

こんな有益な木なら支配者は誰でも移植を試みますよね。250年位前、アメリカ大陸寄りの西インド諸島を開拓したイギリス人は西アフリカから拉致してきた奴隷達の食料として移植を考え実行しました。昔、マーロンブランド主演の映画『戦艦バウンテン号の反乱』、タヒチ島での甘美な体験が忘れられずに反乱を起こした船員達の物語です。この戦艦がイギリス国王の命令で『パンの木』を移植するために南太平洋に来たのでした。バウンテン号は反乱で移植は出来ませんでした。次の『プロビデンス号』は苗木を持ち帰り移植は成功しました。

いずれにしても南太平洋、特に緑豊かなポンペイ島は自然の食料に恵まれています。それらは殆ど手入れの必要がありません。昼寝ばかりしていても食料は彼方此方に実っております。

私は藤沢周平の『用心棒』の愛読者です。主人公のサムライは食うために、いつも白刃の下を掻い潜り命がけで糧を得ています。10日間、仕事にあぶれば飯櫃は空っぽ、数日間は水腹の状態が続きます。冬の寒さでも木炭が買えず煎餅布団で震えています。

ポンペイでは10日間働かなくて昼寝ばかりしていても風邪は引かず、目覚めても自然の食料(主食)が回りに満ちています。コセコセする必要がありません。



(一本の木から二房のバナナ)

その後注意してバナナの木を眺めると全ての木から一房しか出ていません。今まで全く気付きませんでした。

下のバナナは『カラチ』と名付けられています。ビタミンが豊富で幼児の栄養食として珍重されています。一個食べると小便の色がたちどころに変色してしまいます。



(カラチ)

バナナも道路脇に沢山見られます。遠来の客はこのバナナの木の手主の事、誰かが盗まないのかと日本人らしい心遣いをしてくれます。当地に住んでいると、そんな心配はした事ありません。

所で私はバナナの木には数本の房が出ていると思っていましたが、当地の新聞に二本の房が出たバナナが話題になっていました。



(通常のバナナ・一本一房)





上の写真は私の家に植えたバナナを収穫した際のショットです。私達だけで気楽に収穫しようとしたら有無を言わず当地の方が切り取ってくれました。持ってみると結構重く、我々だけで収穫してたら難儀するどころか怪我をしてたかも知れません。当地の方のさり気無いヘルプに感謝しました。



椰子の木は南の象徴です。街中、山中、海岸通りと至る所で目に付きます。島で育ってる椰子は独特の趣を感じます。これが椰子の木だと思ってしまいます。



海上に椰子の実が漂っています。自然と口ずさみます永遠の愛唱歌『椰子の実』

椰子の木に瓶がぶら下げられてます。椰子酒を採取しています。1年か1年半の椰子の木から採取したのが一番美味いと島の方達は申してました。若い木からの樹液が最高だとの話しに納得してしまいました。確かに採取直後ののは良い味でした。家に持ち帰り冷蔵庫に入れ数時間後に点検したら冷蔵庫内がドロドロになってました。発酵中ですので栓を押し外して中の樹液が飛び散ったのでした。





椰子の木には実を取るのに登り易い様に刻みがつけられています。子供達が器用にスルスルと一気に登って実を落としてくれます。当地の方は蛮刀で名人芸と言っても過言でない刀



捌きで、中の汁(ジュース)が飲み易い様にしてくれます。椰子のジュースは栄養価も高いですが利尿作用もあります。島の方達はこの椰子のジュースのお蔭で過去何度も早魃を耐え抜いた歴史を持っています。椰子の葉は籠や敷物の細工物に、又は屋根敷きにも利用されます。中の白い実はココナツミルクに、外皮は燃料にと全てが生活に密着して有効活用されています。



パンダナスの木と実です。実は食べます(しゃぶる)が繊維が多く歯につかえ難儀します。葉は下の写真の様に乾燥して籠やゴザ等に加工されます。屋根敷きにも最高級品との事です。





ポンペイの方の愛飲の素『シャカオ』の木です。シャカオを嗜むためには一本の木を根ごと引き抜きます。この根がシャカオを造る原料になります。



一本の木から上の写真くらいの原料が取れます。これを叩いて造るのです。

心有る愛飲者達は木を抜いた後は必ず新しい苗を植える様に心掛けていますと申しています。ポンペイの方にとっては大事な大事な植物です。

ポンペイの南、マドレニウム自治区の施設で苗木を育成し安価で販売したり配布したりしています。自然保護の方達もシャカオのみならず積極的に各種の植林に努力しております。





竹が生えています。



竹の子を見つけ夢中で盗掘し、喜び勇んでボイルしましたが如何に工夫しても苦味が取れず悔しい思いをしました。
成長が早いため竹の子を見つけても2~3日後には竹そのものに成長してしまっています。確かに日本の竹の子とは感触が違います。手にした瞬間にも旨さが伝わって来ません。諦めきれない出来事でした。



ススキもあります。通りでも見れますが、これはソケイ山頂のススキです。