

## 柑橘歴史散歩・文旦とザボン

### 〔ボンタンとザボン〕

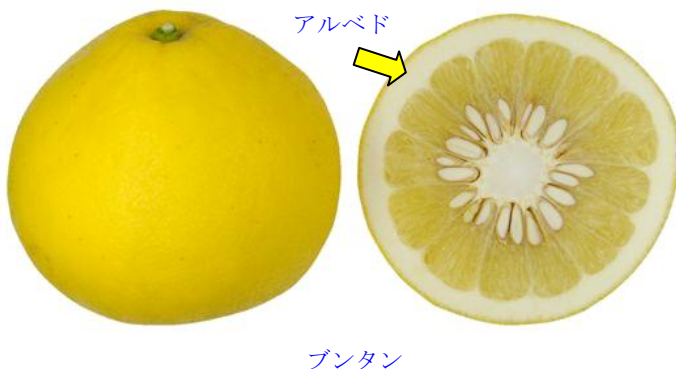
むかし懐かしいお菓子のひとつにボンタン飴があります。オブラートに包まれ、もちっとした弾力のある飴で、箱には阿久根文旦のオイルやサワーポメロ(文旦の種類)の果汁入りとあります。ボンタンはブンタンの別名でもあり、ブンタン入りの飴だからボンタン飴なのでしょう。

また、長崎など九州のお土産に、砂糖をまぶしたザボン漬が売られています。このザボンも、じつはブンタンのこと。ブンタンをさすポルトガル語のザムボアが訛ったものです。ザムボアは、セイロン(現スリランカ)でジャムボールと呼ばれたブンタンの実を、航海中のポルトガル人が聞き取って発音したものです。

同じ果実でありながら、なぜブンタンやザボンの名があるのでしょうか。そもそも、ブンタンとはどんな果実なのでしょう。

### 〔ブンタンの実〕

ブンタンは、柑橘の中では最も大きな実をつけ、大きいものは **2kg** 近くもあります。果皮は黄色く、皮は **2cm** ほどの厚みがあり、果肉の周りには白いスポンジ状のアルベドが厚くついていて、皮を剥くと半分くらいの大きさになってしまいます。



皮の厚さに驚きますが、ザボン漬はこの白いアルベドを使います。アルベドは、明礬(みょうばん)を入れた水で **20分** ほど煮こみながらアクを抜き、次に砂糖水で **1時間** ほど煮詰めたのち、少し冷してグラニュー糖をまぶします。煮詰める際に果汁やハチミツを入れるのも良いでしょう。

生の果肉は、サクサクした歯ざわりがあり、甘味と酸味のバランスがよく、爽やかな食感があります。多くは **12月** に黄色く色づいた果実を収穫し、貯蔵してのち春先から出荷されています。

### 〔ブンタンのこと〕

ブンタンの名前は、むかし広東(カントン)と長崎を行き来していた交易船が鹿児島島の阿久根に漂着し、助けてもらったお礼に船長の謝文旦が贈った果実を、文旦と呼んだことに始まるとされています。果実は、途中、立ち寄った台湾南部で買い求めたらしく、時代的には元禄の初め(1688)から安永9年(1780)の間と考えられています。

また、中国に「文」という名の役者がいて、家に洋梨形のおいしい実のなる木があり、当時、役者を「旦」といったことから、その木を「文旦」と呼ぶようになったとの話もあります。どちらか、ブンタンが中国から入ったことを物語っていて、琉球の書物「質問本草(1781)」には『福建、福州は文旦の産地であり、種は浙江の船から得た』と、ブンタンの種子が浙江省から



伝わったことを記されています。ブンタンは中国から台湾や沖縄、鹿児島へと伝わってきたように思えます。

現在、ブンタンには、阿久根文旦や平戸文旦、土佐文旦、水晶文旦などの種類があって、ブンタンが正式名称になっていますが、その名の始まりは鹿児島にあったようです。(左 平戸文旦)

### 【ザボンのこと】

一方、ザボンには江戸時代の百科辞典とされる大和本草(1709)や重修本草綱目啓蒙(1803)に、次の記述が残されています。

「朱欒(ザンボ)、別の名をジャガタラ柚(ゆ)という。わが国では最大の果実であり、大きさは一尺五寸もあり、皮は黄色く厚いうえ、果肉は酸味が強いため、砂糖を加えて菓子にする。長崎に多く、四国や九州にもあり、筑前(福岡)ではザンボ、土州(高知)ではジャボ、京師(京都)ではジャガタラ柚と呼ばれている」。「別に香欒(こうらん)という種類もあり、九州ではザンボ、豫州(愛媛)ではザンボウ、日州(宮崎)ではトウクネンボと呼んでいる。果肉の色に紫と白の種類があり、紫色を筑前ではウチムラサキと呼び、甘くて美味」とあります。

冒頭で、ザボンがポルトガル語に由来すると書きましたが、江戸時代のザンボやザンボウといった呼び名の方が、ポルトガル語のザムボア(文旦)により近い感じがします。ザボンが『長崎に多い』のも、長崎がポルトガルとの交易港だったせいでしょう。ポルトガル人がジャガタラを拠点に長崎に来航していたのは、1550年から1639年までの90年ほど。その後の来航は禁止されているので、その間に伝わった可能性が考えられます。

また、1700年代に入るとザボンは長崎から九州や四国にまで広がり、『砂糖を加えて菓子にする』とあるようにザボン漬も作られていたのです。なお、『果肉の色に紫』とあるのは、ピンク色のことを表わしたもの。

同じ種類でありながら、中国から鹿児島に伝わったものはブンタンと呼ばれ、ポルトガル人によって長崎に伝わったものがザボンになって二つの名前があるわけですが、日本にはザボンの方が早く入ったように思えます。

ちなみに、ジャガタラ柚とあるのは、インドネシアのジャカルタから伝わった果皮の粗いブンタンの近縁種のこと。獅子柚(ししゆず)や大柚(おおゆ)ともいわれます。(左下 ジャガタラ柚)。



「柚(ゆ)」という言葉は、古くは柚子(ゆず)を意味しますが、和漢三才図会(1712)に『柚に大小2種類あり、尺余に及ぶ大きなものは朱欒(しゅらん)』とあるように、後世になるとザボンも指すようになります。

いまでは、朱欒と書いてザボンと読みますが、かつては朱欒を「しゅらん」と読んで、柚の巨大なもの、つまりザボンを指していたのです。

朱欒の字をザボンと読むには無理があるように思えるのですが、ザボンという呼び名が広が

って朱欒の字を充てたとすれば、それはそれで納得できます。とすると、ブンタンやザボンが広まる以前から、朱欒(しゅらん) や香欒と呼ばれるザボンの一種が日本に入っていたとも考えられるのです。

### 〔洋の東西〕

ところで、ブンタンの種類に果肉がピンク色のチャンドラポメロがあります。じつは、このポメロも英語でブンタンを意味します。語源は、インドネシアのポンペルムスという村の名が果実とともにヨーロッパに伝わり、フランスでパンプルムス、イタリアではポンペルモ、スペインや新大陸でポメロになったといわれます。



チャンドラポメロ (上・右カット)

柑橘は、およそ 3000 万年前に東部ヒマラヤ山麓からアッサムにかけての地域で発生し、原始的な柑橘からは、まずライムやレモンの祖先が現れ、次いで巨大化したブンタンやみかんの祖先が出現してきます。

ブンタンは、その後、インドシナやマレー半島に広がって種類を増やし、西へ伝わったものがポメロと呼ばれ、東に伝わったものが柚(ゆ)やザボン、ブンタンと呼ばれるようになったのです。

### 〔ブンタンの雑種〕

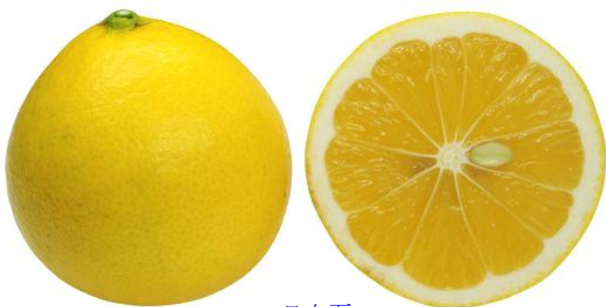
柑橘の多くは、受粉によって種ができて両親の雑種にはならず、なぜか母親と同じクローンができてしまいます。その点、ブンタンでは両親の遺伝子をもった雑種ができるため、自然界にはブンタンの血をひくものが意外に多く見られます。

世界的にも有名なグレープフルーツはブンタンの雑種です。18 世紀に、西インド諸島のバルバドスという島でブンタン(ポメロ)とオレンジが自然に交配してできたもの。

また、ブンタンの血を引くことは分かっていますが、両親の分からない偶発実生が多くあります。

偶発実生とは、何の柑橘か分からない花粉が飛んできて、何か分からない柑橘が受粉し、誰も種を播かないのに生えてきた新品種のこと。要するに、出自が全く不明な品種というわけです。

広島 の 因島 で 見 つ か っ た 八 朔 や、熊本の河内晩柑、夏みかん、伊予柑、日向夏などもその類です。遺伝子の解析では、ブンタンの血をひくことが分かっているほか、遺伝的にはみかん類(マンダリン)の影響もみられます。



日向夏

世界の柑橘は、みかんとオレンジが主流になっていますが、ブンタンは強みである雑種を作る能力を発揮して、西に向かったものはオレンジと雑種を作り、東においてはみかんと雑種を作ってきたのです。

### 〔ブントンの雑種・八朔〕

八朔は因島市の恵日山浄土寺の境内で見つかり(1860)、ブントンの血をひく雑種由来とみられています。住職の小江恵徳上人が、陰暦の八月一日に食べると美味しかったので、八朔と名づけたらしい。

朔(さく)は一日(ついたち)なので、八朔は旧暦の8月1日のこと。今なら9月中旬です。果実が食べ頃になるのは2~3月なので早すぎますが、比較的、酸が少ないことから昔の人には案外、良かったのかもしれませんが。ちなみに、八朔の日には早生稲の初穂を贈る慣わしがあり、田の神に感謝し、収穫の目安をはかる日でした。それが、いつの間にか「田の実」が「頼み」に転じ、お世話になった人へのお礼をする日になったともいわれます。



八朔



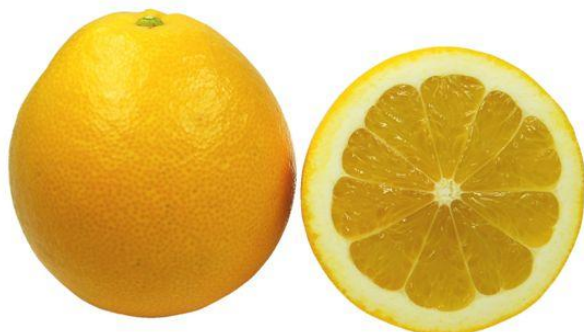
八朔(カット)

八朔の果実は350gほどになり、糖度は低いわりに酸との調和がよく、早生八朔や赤みのある農間紅八朔などの品種もありますが、自家受粉では実がつかないので、甘夏などの受粉樹が必要です。愛媛でも、昭和50年代にはみかんや伊予柑、甘夏について多く作られ、いまでも因島にちかい瀬戸内の島々で見ることができます。

### 〔ブントンの雑種・河内晩柑〕

河内晩柑は、大正時代に熊本県の飽託郡河内芳野村の西村徳三郎氏が裏庭で見つけた偶発実生であり、来歴は不明ながらブントンの血をひくことは確かなようです。当初は徳二晩柑と呼ばれていましたが、発祥地の河内にちなんで河内晩柑と命名されています。

愛媛県では御荘(みしょう)地域に導入され、美生柑(みしょうかん)や宇和ゴールドの名で親しまれていますが、最近は愛南ゴールドの名称も使われています。果実は短卵形で350gほどの大きさがあり、果汁が豊富で果肉は柔らかくさっぱりとした甘みあり、和製グレープフルーツともいわれます。



河内晩柑



河内晩柑

### 【新たなブンタンの雑種】

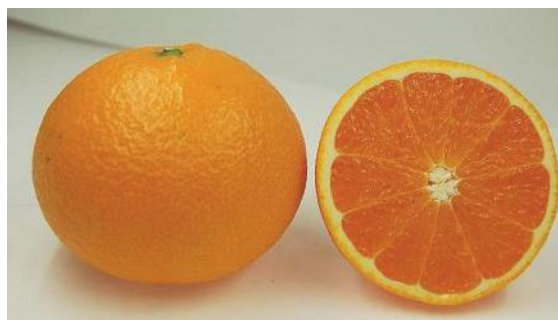
柑橘を、年内の「みかん」と年明けからの「春みかん」、初夏の「夏みかん」に区分すると、「春みかん」には、みかんとオレンジを交配した雑種(タンゴール)が数多く揃っています。自然のままでは雑種ができにくいいため、人の手を借りて世に出ているのです。

一方、「夏みかん」には、ブンタンの自然の交配によって「河内晩柑、甘夏、八朔…」などがありますが、人の手を借りたものはさほど多くはありません。雑種ができやすいので、人が手を掛けるほどでは無かったのかもしれない。

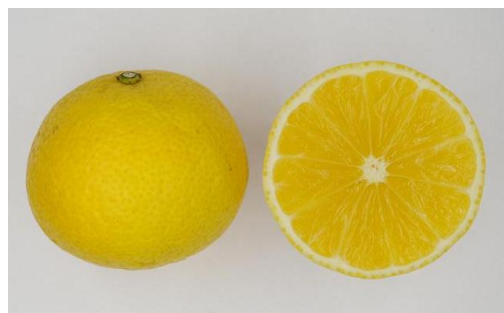
ただ、ブンタンがもつ爽やかな甘みや晩生に加えてオレンジの風味や香り、みかんの皮の剥きやすさを求めるなら、やはり人の手による交配が必要です。

愛媛に「媛小春」という品種があります。「清見」と「黄金柑」を交配したものですが、黄金柑はタンジェロとみられています。タンジェロ(**tangelo**)とは、みかん(**tangerine**)とブンタン(**pomelo**)の雑種のこと。**Tang** と **elo** をつないでタンジェロと呼んでいます。

一方、「清見」はみかんとオレンジの雑種(タンゴール)です。みかん(**tangerine**)の **tang** とオレンジ(**orange**)の **or** をつなげてタンゴール(**tangor**)です。



清見



黄金柑

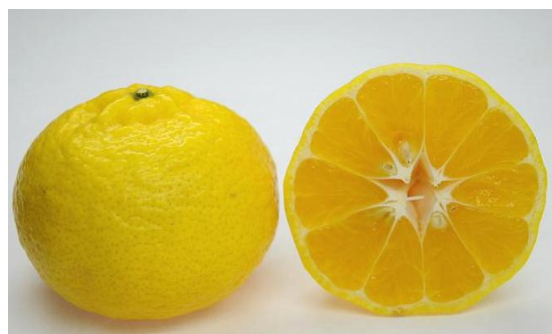
つまり、「媛小春」は、みかんとオレンジの雑種とブンタンの雑種からできているのです。雑種同士の組み合わせだけに、ブンタンの影響は小さいはずですが、ブンタン特有の黄色い果皮と爽やかな甘みがあり、別にオレンジの風味や皮の薄さ、みかんの剥きやすさも持っています。

2月が旬のため、より遅いタイプが望まれますが、「媛小春」はこれからの夏みかんのイメージを一新させる可能性を予感させます。近い将来、爽やかな甘味があり、皮が薄くて種のない、カットフルーツに向けた夏みかんを楽しめるかもしれません。

ブンタンにとっても、このタンジェロ・タンゴールという組み合わせは、自然界では起こりにくい組み合わせだけに、人の手を借りて新たな雑種の領域を広げることになるはずです。



媛小春



媛小春(カット)

〔参考資料〕

- 岩政正男(1979)：作物品種名雑考・柑橘. 農業技術 34(9)409-413
- 岩政正男(1980)：作物品種名雑考・柑橘. 農業技術 35(1)33-38
- 岩政正男(1976)：柑橘の育種に関する諸問題 1 農業および園芸 51 卷(4)104-108
- 岩政正男(1976)：柑橘の育種に関する諸問題 2 農業および園芸 51 卷(5)103-106
- 平井正志,小崎 格,梶浦一郎(1986):アイソザイム解析によるカンキツの類縁関係の解析.育種学雑誌 36: 377-389
- 平井正志,梶浦一郎(1987)：カンキツ類のアイソザイム遺伝解析.育種学雑誌 37: 377-388
- 重松幸典, 喜多景治, 葉師寺弘倫, 石川啓, 中田治人(2008)：カンキツ品種‘媛小春’について. 愛媛県果樹試験場報告第 22 号,5-8
- 大和本草,重修本草綱目啓蒙,和漢三才図会,古事類苑：国際・日本文化研究センター
- 安部熊之輔(1904)：日本の蜜柑. 明治農学全集 果樹
- 田中諭一郎(1948)：日本柑橘図譜上巻下巻. 養賢堂
- 山口勝市, 大和田厚, 水谷恒雄 (1977)：話題の柑橘 100 品種. 愛媛県青果農業協同組合連合会

〔愛媛県農林水産研究所 池上正彦〕