

ドリアン

国立病院機構鈴鹿病院長

小長谷正明

2009年の秋、三分の一世紀ぶりにタイ・バンコクを国際神経学会で一人で訪れ、その時にトライしたことがあった。ドリアンである。ハネムーンで初めて来た時、かねがね美味と聞いていた僕は是非食したかったが、悪名高い香りが先入観の家人は断固拒否した。その時から、わが家の婦唱夫随は始まった、と思っている。

ドリアンは美味しさのあまりホッペタが蕩けて落ちるようだと、戦争中にシンガポールに行っていた父がよく話していた。そして、独特のおいがするので、だれかが隠れてこっそり一人で食べることは出来なかったとも。しかし、終戦から時間がたいして経ていない昭和30年代早々、いかに子煩悩だといえども、高級南洋果物を子供たちに味わせるすべも金も父にはなかった。なにせ、時給50円、バナナ1本50円の時代だ。

夏の年中行事は、家族そろって利根川河口での打ち上げ花火見物だった。それと、花火大会が終わって、やがて空しくなる前のいまひとつの楽しみも年中行事だった。父に食堂と言った方がいいような喫茶店で、アイス・ドリアンを食べさせてもらうのだ。それは、非日常的な滑らかな舌触りと甘さであり、いつもの味付け氷のようなアイス・キャンディとはちがって、確かに口中が蕩けるような気がした。しかし、独特のフレイヴァーがあったかどうかは覚えていない。本物はこんなものではなく、手荒く（軍隊言葉で非常に）うまいのだと言う父の言葉を、目を輝かせながら聞いたものだ。だから、いつかは本物のドリアンを味わってみたかった。

21世紀になって、久しぶりに訪れたバンコクは近代都市になり変わっていた。かつてのようにホテルの内は現代、外は江戸時代というようなタイム・マシン・ショックは受けず、セコハンのダルマのブルーバードは消えてピカピカの車が町中にあふれ、銀色の高層ビルが並ぶ繁華街の間をトラムが空中を走っている。ビルの間を縫うようにして宙を舞うアトムこそいないが、アイス・ドリアンに舌鼓を打っていた頃に、手塚治虫が描いた未来都市のコンテに似ている。そして、小柄な人ばかりだったのに、みな体格がよくなり、足も長くなっている。日本同様、いろいろなことが近代化し、生活水準や様式の変化の結果で人間の形質も変わったのだろう。が、変わらないものもあった、交通渋滞だ。わずか5、6キロの距離を、タクシーで1時間以上もかかってしまった。

学会の方をすませ、やれやれ気分ですてを散策する。かつては繁華街にも屋台がならび、南方の果物も山積みになっていたのだが、今はない。が、立派なショッピング・センター

がホテルのすぐ側にあり、日本デパートの出店が広い床面積を占めていた。そして、グロッサリー・コーナーでは何やら芳香らしからぬ怪しの臭いが漂っていた。近くには人がおらず、だれかがスカシッペをしたわけではなさそうだ。みると、巨大トゲトゲ松かさみたいな塊が積まれており、かねがね執心のドリアンの匂いだと納得した。

食べるときは、固いイガイガの殻を山刀で割って身を出すのだそうだが、デパートでは、発泡スチロール・トレイの剥き身も売られていた。きっちりとラップされていても、鼻を近づけると怪しの香りが臭う。強烈な臭気だ。消化管機能が普通ならば、誰しも日に一度はトイレで自らが発生源となるようなにおいだ。

ドリアンは学名 *Durio ziberthinus* で、属名の *Durio* はとはとげの意味である。全空間に向かって武威を示す姿は見るからに堂々とした果物の王様ぶりであり、3, 40メートルもある高木の幹に直接なり、それが地上に落下してくるらしい。人の頭より大きいトゲトゲである、あたりどころが悪いと命に関わりかねない。種小名の *ziberthinus* は麝香だそうだが、本当だろうか、とても香しくない。果物らしく芳香を放つエステル系のおいもあるが、硫黄を含むメルカプト系の揮発物質を多く含んでいて、これが悪臭の元だ。若かりし時分、医学実験に励んでいた頃、メルカプト・エタノールという物質を使ったことがあるが、原液の試薬瓶を開けると、だれかが強烈なおならを実験室内で爆発させたようで、鼻がひん曲がった。硫化水素基において、酵素タンパクが酸化されて失活するのを防ぐために、生化学の実験ではおなじみの試薬だ。ゆで卵も、納豆も、くさやも、腐った肉も、そして排泄物の大も、悪臭成分の基本は、タンパク質が分解してフリーになった硫化水素である。ドリアンはさらにインドールやスカトールの悪臭物質も出す。アミノ酸のトリプトファン分解物質で、ウンチ・オナラのフレイヴァーだ。インドールは薄めるとジャスミンの香りになるという。そういえば、香水にはウンチの香りもミックスすると聞いた。学名の種小名にもいわれがあるようだ。

このような悪臭源のような由なしごとを講釈することにウンチクを傾けるといふ。

ともあれ、グロッサリー・コーナーではトレイの剥き身を買った。思案すべきことは、どこで食べるかだ。デパート前の路上で食べるのは、いわば銀座か青山の通りでスカンクやイタチを放つことと同じなので、これは相当の勇気が必要だ。ホテルしかない。しかし、ものの本には欧米系のホテル、特にアングロ・サクソン系では持ち込み禁止と書いてあった。わが宿はまさにその類だ。で、レジ袋で何重にも包み、香りの漏れがほのかなのを確認してから、戻った。それでも、ドア・ボーイにとがめられないか、エレベータの中で他の客が鼻をひきつかせやしないかと内心ひやひやだった。そして、安からぬ宿泊料のわが部屋とはいえ、ベッド・ルームでそれを食べるのはためらわれた。

で、換気がよくて、その匂いに違和感のないバスルームでトレイのラップを開く。あたりに、いかにもトイレらしい新鮮なおいが漂う。ややエステル臭も加わり、いわば、乳酸菌でおなかの中が発酵してしまったときのようなにおいだ。うす黄色の果実を手取る。

やわらかく、極太のバナナの感じだ。口に近づけようとするが、においがまさに鼻につく。人によってはメルカプト系に鈍感らしいが、僕はちがう。二三度鼻でふんふんやってもだめだ、すぐには嗅覚の閾値は下がらない。何度かためらった後で、思い切って息をこらえてエイと口にした。

と、口の中に柔らかい舌触りで、品のよい、蕩けるような甘い味わいが広がった。記憶のある味覚だ。カスタード・クリームである。一たび、口にするや否や停まらない、あっという間にペロリと食べきってしまった。ドリアン好きの人はむさぼるように食べるというが、宜なるかなだ。

ドリアンは果物の王様とよく言われるが、ちがう。外見は堂々としたルイ14世かもしれないが、味わいはコケティッシュな寵姫ポンパドゥール夫人だ。戦前の人々の表現に、白あんの舌触りに、クリームにチーズにパイナップルに芋飴を混ぜたような味とある。なるほど。もちろん、人間がクリームをミルクから造るもっと前から、ドリアンは東南アジアの森で実っていた。クリームもチーズも知らなかった人たちがこの世の類いまれなる美味と言って、果物ポンパドゥールに病みつきになったとしてもおかしくない。大昔には、われらが兄弟のオラン・ウータンがドリアンに病みつきになり、ジャングル中に広めたらしいし、さらなる太古からはリクガメが食べていたという。

冷蔵庫で冷やして食べたらもっと美味しかったにちがいない、次に機会があったら、是非そうしよう、日本でも貫目や千疋屋だけではなく新橋の屋台で見かけたことがあるから、今度こそ夫唱婦随だ、家人にもこの美味しさを教えてやろうと思いながら、ドリアンの濃密な味覚の余韻を楽しんでいた。すると、しばらくして胃の方が少し張り、食道におくびが上がって来た。えっと思った。ゲップにも例のにおいがする、口からおならが出た！！

だれかがエッセイで、「どんな素晴らしい美女でも、ドリアンを食べた後では接吻をする気にはなれない」と書いていた。本当だ、新婚旅行で食べなくてよかった。