

## 第11回 ブラジル：「ツンデレの果実」ペキー

著者	菊池 啓一
権利	Copyrights 日本貿易振興機構（ジェトロ）アジア 経済研究所 / Institute of Developing Economies, Japan External Trade Organization (IDE-JETRO) <a href="http://www.ide.go.jp">http://www.ide.go.jp</a>
雑誌名	IDE スクエア -- コラム 続・世界珍食紀行
ページ	1-5
発行年	2019-04
出版者	日本貿易振興機構アジア経済研究所
URL	<a href="http://doi.org/10.20561/00050905">http://doi.org/10.20561/00050905</a>



## 第 11 回 ブラジル——「ツンデレの果実」ペキー

菊池 啓一

2019 年 4 月

(2,399 字)

\* 写真は文末に配置してあります

現在、筆者は初めてブラジルに長期滞在する機会を得ており、なるべく色々な街に行ってみたいと考えている。昨年末は休暇を利用し、首都ブラジリアからバスで約 3 時間のところにあるゴイアス州ピレノポリスを訪れた。そして滞在中のある日、街で評判のレストランで昼食を摂ることにした。そこはメニューが存在しないお店であり、45 分ほど待つと自動的に一人では食べきれない量のサラダ、コーンクリームスープ、フェイジョン(インゲン豆)スープ、フライドチキン、ミニステーキ、パスタ、ご飯などが運ばれてくる。さらに、満を持して、ペキーの実の丸ごと炒めが最後に登場する。

ペキーとはブラジル中西部を中心に広がるサバナ地帯であるセハード(セラード)原産のバターナット科の木のこと、皮をむくと一見栗のようにも見えるその果実は食用として供される<sup>1</sup>。絞ってジュースにしたり果実を漬けて「ペキー酒」にしたりすることもあるようだが、ほとんどしない果実自体の味に比べて香水のような香りがかなり強いため<sup>2</sup>、予めスライスしたものを他の食材と共に調理することも少なくない。よって、ペキーの実を丸ごと食するのは筆者にとって初めての機会であった(写真 1、2)。

食事を運んでくれたウェイトレスは、ペキーの実を食べる際は注意するよう言い残し、持ち場に戻っていった。その意味を理解していなかった筆者は、(これがそもそも間違いだったのであるが)取り敢えずその実を口にしてみた。バターナット科の果実がオリーブオイルで炒められていることもあり、ヌルヌルしている。ただし、実は硬そうだ。そこで、筆者は少しかじってみることにした。すると…口の中がチクチクしだした。そう、ペキーの実の中心にある種の部分には大量のトゲがあり、それが筆者の舌に刺さってしまったので

ある<sup>3</sup>。

筆者の様子を見に来たウェイトレスにそのことを告げると、慌てて厨房からピンセットを持ってきてくれた。そして、その後1時間の間、筆者はトイレで鏡を見ながら細かいトゲを抜く作業に従事し、レストランの他のお客さんは「哀れな日本人」を話題にしながら食事を楽しんだのであった（後でウェイトレスに聞いたところ、フォークで果肉をこそぎ取りながら食べるのが正解だったそうである）。

外国人だけでなく、ペキーに馴染みのない地域出身のブラジル人もそのトゲの犠牲になることがあり、2001年に筆者と同様ピレノポリスでペキーの実を齧ってしまったブラガ元上院議員（リオデジャネイロ州選出）は「二度とペキーは食べない」とコメントしている<sup>4</sup>。また、「種なしブドウ」ならぬ「トゲなしペキー」の開発も近年進んでいる<sup>5</sup>。しかし、曲がりなりにも地域研究センターを擁するアジア経済研究所に所属している筆者としては、このまま「トゲありペキー」を攻略せずに引き下がるわけにはいかない。そこで、筆者なりの「リベンジ」として、比較的簡単そうなアホイス・コン・ペキー（ペキーご飯）を後日自分で調理してみた。レシピは以下の通りである<sup>6</sup>。

- ・ 予め、玉ねぎ1個をみじん切りにし、ニンニク2個を細かく潰しておく。
- ・ ペキーの実約150グラムと適量のオリーブオイルを鍋へ。
- ・ みじん切した玉ねぎと潰したニンニクも鍋に入れ、弱火で炒める。
- ・ ペキーの実が軟らかくなってきたら、お米約2合も加えて少し炒める。
- ・ 水を約500ml加え、鍋にフタをして炊き上げる。
- ・ 炊き上がったら、塩等で味を調べ、出来上がり（写真3）。

先述したように独特な香りであるため好き嫌いがハッキリ分かれると思われるが、筆者にはなかなかの美味に感じられた。香りはかなり強烈で、種の部分はトゲだらけ。その一方で、他の食材と一緒に調理すると良いアクセントとなり、それが入っていないガリニャーダなどは物足りなく感じてしまう。そのため、筆者はペキーの実を「ツンデレの果実」と名付けたのである。■

## 写真の出典

- 写真1～3：筆者撮影。

## 著者プロフィール

菊池啓一（きくちひろかず）。アジア経済研究所海外派遣員（在ブラジルア）。Ph.D. (Political Science)。専門は比較政治学、政治制度論、ラテンアメリカ政治。最近の著作に、*Presidents versus Federalism in the National Legislative Process: The Argentine Senate in Comparative*

*Perspective*. Cham: Palgrave Macmillan (2018)、「表現の自由・水平的アカウントビリティ・地方の民主主義—定量データでみる世界の新興民主主義—」(川中豪編『後退する民主主義、強化される権威主義—最良の政治制度とは何か—』ミネルヴァ書房、2018年)など。



## 注

- <sup>1</sup> [Brasil Escola](#) のウェブサイト (2019年3月23日閲覧)。
- <sup>2</sup> 「化粧っぽい味がある」と評されているブログを見つけたが、言い得て妙である。[ブログ「南米ひとり旅—南米旅行の記録」](#) (2019年3月23日閲覧)。
- <sup>3</sup> 残念ながら、筆者にはその場でトゲの写真を撮る余裕は無かった。興味のある方は“pequi espinhos”で検索されたい。
- <sup>4</sup> *Folha de S. Paulo*, 10 de maio de 2001.
- <sup>5</sup> *Diário do Nordeste*, 27 de março de 2017.
- <sup>6</sup> [TudoGostoso](#) のウェブサイト (2019年3月23日閲覧) を参考にしたが、分量や一部の工程は勝手にアレンジ・省略した。



写真1 ペキーの実



写真2 ガリニャーダ・コン・ペキー（ペキー入りのチキンピラフ・リゾット）に入っているペキーの実のスライス。



写真3 筆者の調理したアホイス・コン・ペキー。  
今回は無事にペキーの実も注意深く食することができた。