

パキスタンのマンゴーは世界一

小田尚也

海外調査員として、パキスタンのラホールに一年半滞在した。インド国境近くに位置する人口五〇〇万人を越すパキスタン第二の都市である。パキスタン経済の屋台骨であるパンジャーブ州の州都であるとともに、ラホール・フォートやシャリマール庭園といったユネスコ世界遺産に登録されているムガル時代の遺跡が残る古都でもある。「ラホールを見ていないものは、まだ生まれてすらいない」という諺どおり、喧騒の中に、近代と中世が行き交うエネルギーッシュで魅力的な街であるが、問題はあまりにも夏が暑すぎる点だ。春の到来を祝うパサントと呼ばれるお祭りが行われる頃から、気温が徐々に上昇し始め、五月から七月で暑さのピークを迎える。日中の気温は軽く四〇度を超え、最高気温が四五度を超えることもざらだ。そして三〇度を超える暑さは一〇月の中旬ごろまで続くのである。日中暑いというのは致し方ないとして、夜の気温が下がれば、夏のラホールも許してあげるのであるが、残念ながらあまり下がらない。生卵が翌朝にはゆで卵になっているというほどではないが、ベッド脇に置いた飲料水が翌朝には温かくなってしまっただけである。

逃げ出したいぐらいの暑い夏であるが、

夏には夏なりの楽しみがある。洗濯物がすぐ乾くとか、水道水が水道管の中でお湯に変わっているのがガス代が浮くといったささやかな喜びもあるが、パキスタンの夏といえば、マンゴーである。パキスタンは世界有数のマンゴー生産国で（因みに二位は断トツでインド）、夏の到来とともに、果物屋の店先にマンゴーが並べられ、甘い匂いが漂ってくる。子供から大人までパキスタン人はみんなマンゴー好きだ。マンゴーには一〇〇以上の種類があるそうだが、果物屋では通常大小五、六種類ぐらいのマンゴーを購入することができる。値段は、ブランドによるが、一キロあたり一〇〇円もしない。日本の価格と比べると超格安だ。

パキスタン人は外国人との会話において、「パキスタンの〇〇は、世界的に認められ…」とか「世界的に有名で…」という風に「世界的」という表現をよく使う。その〇〇は、時には、あまり世界的に知られていない場合もあるが、ことマンゴーに関しては相当な自信を持っており、口を揃えて「パキスタンのマンゴーは世界一」と自慢する。「世界的」ではなく、「世界一」なのである。そこまで言われると、「他国産のマンゴーを食べたことあるか？」と意地悪な質問をしてみたくなる。その問いに對

して、ほとんどのパキスタン人は、目を泳がせながら食べたことがないと答える。では何を根拠にパキスタンのマンゴーが世界一であると言えるのかと突っ込みたくなるが、そこはぐっとこらえ「確かにパキスタンのマンゴーは美味しいな」と助け舟を出してあげると、みんなホッとした表情となる。そのとき間違っても、「インドのマンゴーも美味しいよ」なんて意地悪なことは言ったりしない。実際パキスタンのマンゴーは、とつてもとつても美味しいのである。そしてパキスタンの誇りでもある。

マンゴーが市場や露店から消え始めると夏も後半。徐々に四〇度を越える日が少なくなると、そして店頭にざくろが目立つようになると長い夏も終わりだ。さて、パキスタンのマンゴーを食べるには、夏の暑い最中にパキスタンまで行かなければ食せないのが辛いところである。インド産マンゴーは輸入解禁となり、日本で買えるが、パキスタン産マンゴーの輸入はまだ実現していない。早くパキスタン産マンゴーが日本で食べられる日が来ればいいと思っている。きつと、日本中が世界一のパキスタン産マンゴーの虜になるであろう。

（おだ ひさや／アジア経済研究所地域研究センター）