

バリ&ロンボク・レポート

<http://www.h2.dion.ne.jp/~gilimeno/>

第40号 2013年6月発行



6月となりました。インドネシアでは雨季から乾季シーズンに変わったばかりで、色々な果物がロンボクのパサール(市場)内の店や露店に出回っています。

西隣りのバリと違い、ロンボクでは果物が取れる量に対して消費する人口も少なく、安くて良い品質の果物がバリに比べて手に入ります。もっとも最近では輸送手段も良くなったので、ロンボクからバリへ定期的に船便で持って行っているようです。

また、ロンボクもバリも熱帯地方にあり、基本的に海岸や平地では年中暑いのですが、どちらも三千メートル級の火山を持ち、周辺に千メートル前後の涼しい高原地域も数多くあり、涼しい気候が必要な果物類(リンゴ、ミカン、ブドウ等)も沢山収穫されています。



果物の女王と言われている
マンゴスチン
(皮を半分取った状態)

マンゴスチン、マンゴー、
パパイアの贅沢な盛付

勿論アジア熱帯地域の他の国でも収穫されていますが、インドネシアの果物で食べていただきたいのは、果物の女王と言われている甘味が上品なマンゴスチン、果肉全体に甘味があり果汁も多く大きさも手頃なマンゴー、またマンゴーよりも大きく甘味が少し少ないとは思いますが

果汁量が多いパパイア等です。

特にマンゴスチンは、他の果物に比べて量的に値段も高いので宿泊するホテルの食事バイキングでのデザートには基本的に出で来ませんので、ロンボクやバリに訪問の際は、ご自身にて近くの店で購入して来て、必要であれば冷したりして、食べていただきたいと思います。

また好き嫌いはありますが、果物の王様といわれているドリアンがあります。こちらは熟した果物自身から発する臭いが強烈なので、ラッピング等をされて市場や店に置いてあったりします。

勿論ホテル等では置いて無く、食べられません。

ドリアン専門に売っている露店やドリアンを売りに来る業者から購入し、臭いが強烈なので、食べる場所は屋外等限定的です。但し、味は甘味が少ないクリームのように、一度食べて美味しいと感じた方は、食べるのが病み付きになるようです。

臭いの表現は、トイレの中で牡丹餅を食べている感じとか。

マリン・スポーツが満喫できる**ギリ・メノ**に一度はお越しください。

<http://www.h2.dion.ne.jp/~gilimeno/> Casablanca

のお問い合わせは、 shimaint@r4.dion.ne.jp へ



ロンボク・アンパナンにある
市場内の果物店風景



ロンボク・マタラム市内の果物露店風景
マンゴスチンの他リンゴ、サラック、スイカ等



果物の王様と言われるドリアン
(4等分した状態で黄色い部分を食べる)