

月刊インド手帖@印サポ

2016年5月20日 (金曜日)

発行: デリー日本人会
交流部
インド生活サポート
グループ (印サポ)
delhi.insapa.joho@gmail.com

「ハマーム」が圧勝 マンゴー11種11様

真のマンゴー王は「ハマーム」だった。グルガオンでこのほど、在印邦人の品評会が開かれた。最高級とされるアルフォンソーは3位に終わった。

	品種	点数	コメント
1	ハマーム (hamam)	52	「すべてのマンゴーの味」 (30代男)
2	サフェーダー (safedda, safeda)	19	「一番おなじみ。飽きない」 (50代女)
3	アルフォンソー (alfonso, alphonso)	17	「アロマと甘さが絶妙」 (40代女)
4	シンドウリー (sinduri)	15	「とろり、軽めの香り」 (40代男)
4	パイリー (pairi, perry)	15	「プリンみたい」 (8歳) 「桃」 (30代男)
6	トータープーリー (totapuri)	11	「少し硬め。グミの食感」 (40代女)
6	ケーサル (kesar)	10	「値段も手ごろ、コスパ高し」 (40代女)
8	タークマン (turkman)	7	「マンゴーっぽくない」 (30代女)
8	ラングラ (langra)	7	「バナナのような食感」 (30代男)
10	スルカー (surkha)	5	「微妙。マンゴー？」 (30代女)
11	ダシェーリー (dusher i, dasher i)	4	「色はよいが香り薄い」 (40代男)



インドは世界一のマンゴー生産国で、500種類以上あると言われている。品評会のためにグルガオンにある青果店2店 (Sec 43のMandi-A/Sec 23のHoney Money To



マンゴーのシーズンは4月ごろに始まる。産地と品種が入れ替わりながら6〜7月、最

6〜7月が旬

値段も味も幅あり

盛期を迎える。価格も味も旬によって変動するので、味わう時期によって好みも分かれる

ところだろう。今回集めた11種類中、最高値はハマームで、1キロ290ルピー。2個ほどになる。続いてアルフォンソー (同179ルピー)、スルカー (同150ルピー)、パイリー (1

35ルピー)で、2位のサフェーダーは95ルピーだった。「国際マンゴーフェスティバル」(主催・デリー観光局)も毎年、デリーで開催される。16年は6月24日(金)〜26日(日)。



「どのマンゴーが好きかな?」。試食に手をのばす参加者たち。グルガオンで、田邊千鶴さん撮影

を回り、買ったマンゴーは11種類だった。品評会は品種と1キロあたりの価格を示したうえで、お気に入りベスト3を選んでもらった。参加者は10〜50代の男女51人で、アンケート用紙に「左上写真IIを片手に「こんなにたくさん種類があったんだ」「インド歴も長くなってきたのに、一度にこれだけのマンゴーを食べたのは初めて」などと言いながら、真剣な表情で味わっていた。

品種名のカタカナ表記は有機野菜販売「トマト・プロジェクト」の土屋のり子さんをお願いした。「実にインドらしいというか、スペルを確認しようとネット検索すると複数の表記が見

名前だってインド的

つかるものがあります。ヒンディーなど地の言語を英語表記しようとするのでしょうね」「また男性形と女性形表記が散見されましたが、私が聞き慣れている方を採用しています」と話していた。

ハマームII右上写真IIを1位に選んだ理由として「バランスのよさ」を挙げた人が多かった。「甘み、食べごたえ 最高! 一番のお気に入り」(40代女)。「甘み十分、雑味が少なく、酸味がほどよい。バランスがすごくいい」(40代男)。2位の「サフェーダー」は、「いわゆるマンゴーの味」(40代女)のように、食べ飽きない安定感を推す声が多かった。

両親と参加した富安カナメさん(8)はトータープーリーを1位に選んだ。「マンゴーゼリーみたいな味だから」。母・敦子さんイチオシのハマームも「味が濃すぎる」とパツサリ斬っていた。

