

ミカンと言うと、日本ではお正月に炬燵にあたりながら食べる情景が浮かびます。

ミカンは暖かい地方の果物なので意外な感じがするかも知れませんが、標高2000m位の女王谷でも(一種類だけですが)ミカンの木が所々に見られます。ただ日本で主流の温州蜜柑とは異なり、女王谷のミカンは野生っぽい姿と味がします。

写真①がそれで、橙色をした張りの少ない(少し痩せた)実がごつごつした厚い皮に包まれています。11月になると熟して美味しくなりますが、少し酸味が有ります。このミカンは保存性に優れていて、11月に収穫して大きな袋に放り込んでおくだけで、2月頃の春節まで傷みません。

皮や実の状態は収穫時と変わらず、むしろ酸味が消えて食べ易くなります。中に種があるので少し食べ難いですが、慣れると気になりません。

成都で売られている温州蜜柑系の甘いミカンも美味しいのですが、私は農薬を使ってない野生味豊かなこのミカンの方を好んで食べます。

ほとんどのミカンの木は古いお寺で見られますが、一般の民家でも所々で見られます。栽培されている柑橘類の殆どは接ぎ木されていますが、女王谷でも、一般の民家で見られるミカンの木はカラタチに接木されています。

写真②は小金川下流に有る1000年位の歴史(元々はボン教で後年ゲルク派に改宗)を持つお寺の前庭で、数本見える緑色の低木がこのミカンです。このお寺の外回りには高さ4m位になるミカンの古木が何本も有り、11月になると梯子を掛けて実を収穫する姿が見られます。

このミカンの正体の説明が最後になってしまいました。が、'わんりい' 会員の方がお寄せ下さった情報によりますと、このミカンは「椪柑(ポンカン/*Citrus reticulata* Blanco cv. Ponkan)」で、インドアッサム地方原産のミカン科 (*Rutaceae*) ミカン属 (*Citrus*) だそうです。

女王谷の「椪柑」は原種に近いせいか、皮の凸凹が大き



写真① 張りの少ない(少し痩せた)実がごつごつした厚い皮に包まれています



写真② 数本見える緑色の低木がこのミカンです

く実が痩せているため一般の市場には出回りません。そのため私は農家の人(当地特有の布を重ねた帽子を被り民族衣装を着た婦人)が時々露天売りしている物を買ったり、お寺や親戚から分けて貰って食べています。

女王谷へは成都から入って来たのか、雲南から入って来たのか、或いはラサから入って来たのか、当地における複雑な移民の歴史と殆どお寺に植えられている事に関わ

●すでに掲載された「写真便り」はこちらにあります……<http://wanli.web.infoseek.co.jp/ookawasan/essey-title.html>

●大川さんのホームページはこちら……<http://www.sgns.gov.cn/scholaweb/conts.htm>

<http://kawamoto1940.web.fc2.com/>

<http://www.sgns.gov.cn/scholaweb/queenvalley.htm>