

## 5) カリンとマルメロ＝花梨と榲桲

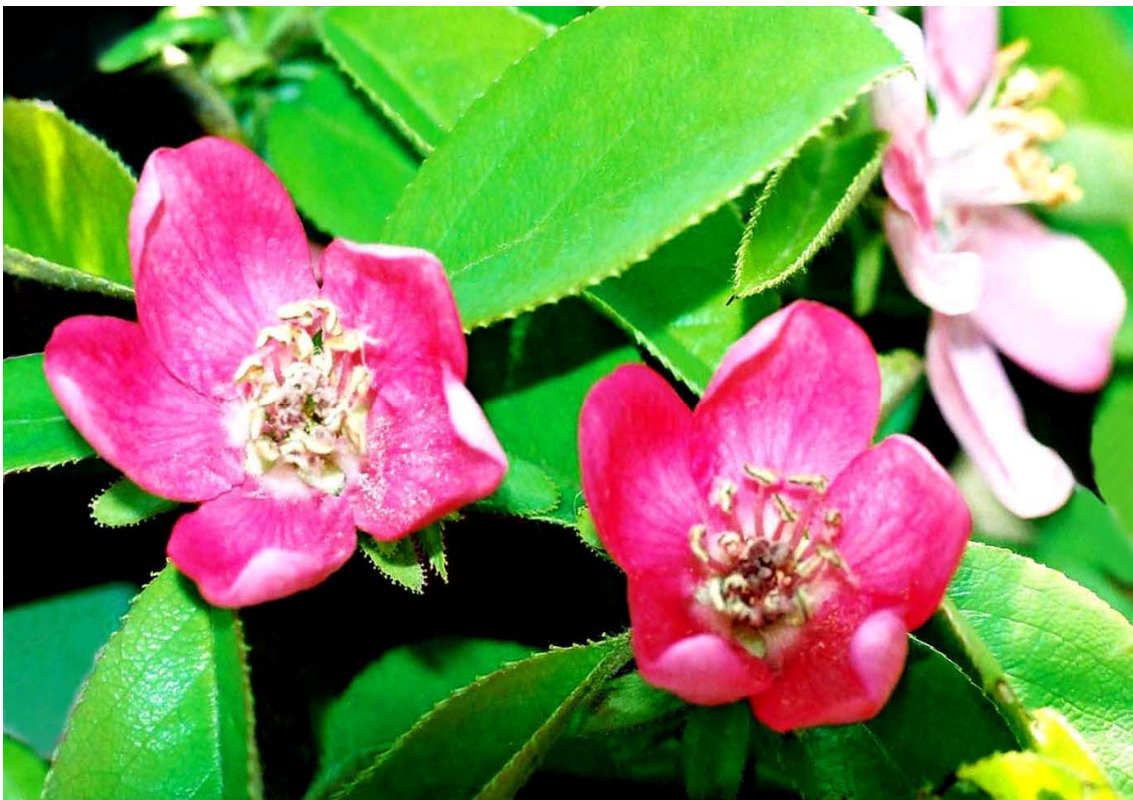
カリンは、バラ科の落葉高木で高さ 7～8m、4 月ごろ径 3～4cm ほどの美しい白い花を咲かせる。原産地は中国で、江戸時代に日本に渡来したといわれている。学名は『*Chaenomeles sinensis*』で、属名は「偽の」という意味で、種小辞は「中国の」である。庭木用としてもまた盆栽などに植えられるものの花つきは少なく、海棠や桜などに較べると華麗さはない。秋になると拳ほどの大きさを楕円形の黄色い果実をつける。この果実は芳香を放ち、いかにも美味しそうなのだが、果肉が固いうえに酸味が強くて生食用にはならない。このため酒に漬けて『花梨酒』を作るか、砂糖漬にするか、砂糖と煮詰めた液汁を固めて『かせいた』という和菓子を作ったりする。輪切りにして風呂に入れると香りがよく、またこの香りは食欲の増進に役立つ。和名の由来は木目がマメ科の花櫚(カリン)に似ているためである。別称としてはカラナシ、キボケ、アンラクジュなどとも呼ばれている。また中国での呼称は『榲桲』、イギリスでは『Chinese quince』である。

カリンの果実は薬用にもなり、砂糖とともに煎じた汁は鎮咳や利尿効果があるといわれ、中国では 2000 年以上前から漢方薬として用いられている。またカリンはボケと極めて近い関係にあり、果実の香や形状もボケに似ている。別称としてキボケと言われるのもこのためである。しかしカリンの本領は何とんでも用材としての価値である。材は緻密で堅く赤みを帯びて美しい光沢がある。このため古くから床柱や飾り棚などの建築用材のほか、家具や調度品、ステッキ、額縁、傘の柄、バイオリンの弓、あるいは広く種々の楽器などに用いられてきた。しかしマメ科植物の花櫚(カリン)と比べると、用材としては花櫚の方がさらに堅くて優れている。

一方マルメロはバラ科の落葉低木または高木で、原産地はペルシャ、トルキスタン地方である。高さは 3～8m、互生する葉は卵形または楕円形で、5 月の上～中旬頃枝先に花径 4～5 cm の白色または淡紅色の花を付ける。果実は西洋ナシ形かリングに近い形で強い芳香がある。カリンと極めてよく似ているものの、葉には鋸歯がなく区別できる。和名の由来はポルトガル語の『marmelo』に由来する。別称としてはセイヨウカリン、カリン、マルメルなどがある。学名は『*Cydonia oblonga*』で、属名はクレタ島の地名 Cydon 市に由来し、種小辞は長楕円形の意味である。中国での呼称は『榲桲』、イギリスでは『quince』である。マルメロが日本に渡来したのは寛永 11 年(1634 年)のことで、中国を経由して伝わった。果実はカリンと同様に生食用としては不向きで、砂糖漬、ジャム、果実酒などとして用いられている。マルメロのジャムはポルトガル語で『marmelada』と呼ばれており、これがイギリスに入って『marmalade』(マーマレード)になった。漢方では熟果を輪切りにして乾燥させたものを『榲桲』と称して、煎じて消化や咳止めに用いる。カリンもマルメロもよく似ており、長野県諏訪地方特産のカリンは実はマルメロである。



カリンの花、カリンの真の価値は花や果実よりもむしろ、用材としてであろう。しかし一般にカリンといわれている材はマメ科の花欄(カリン)であって花梨ではない。要注意である。



紅花のカリンは観賞の価値は十分にある。欠点は花がまばらなことだろうか。

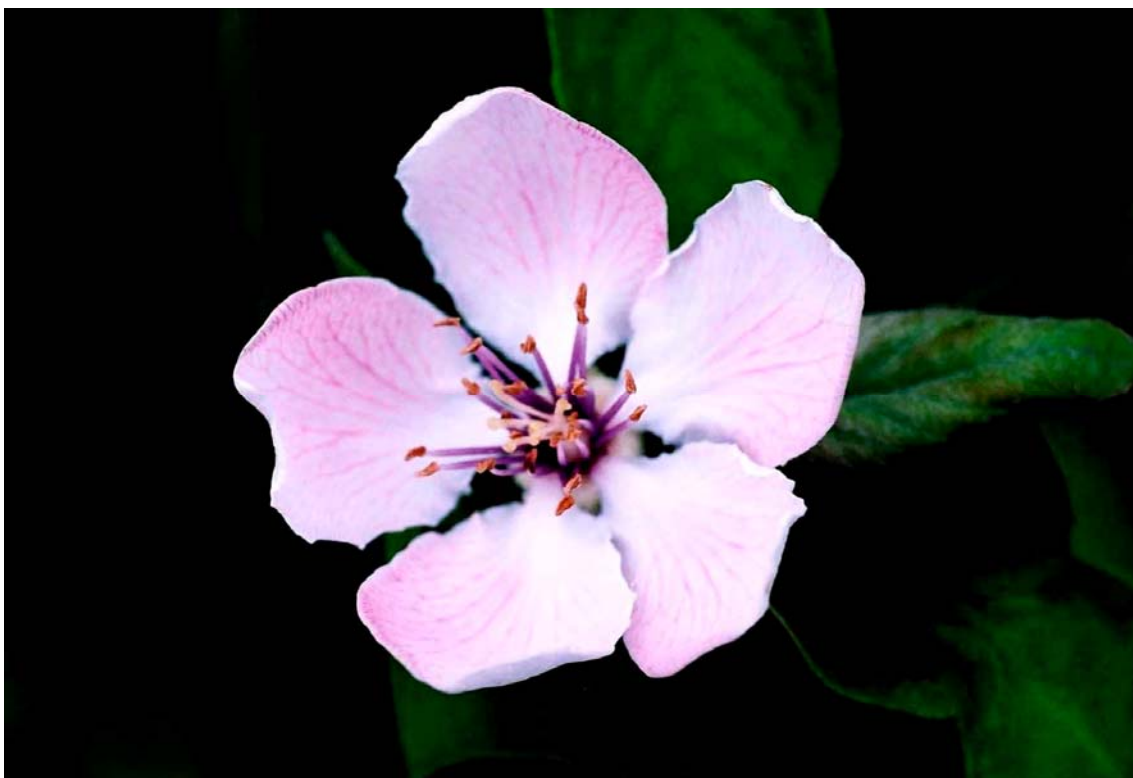


カリンの果実はなんと言っても香のよいことで、カリン酒などにする。





マルメロの花、長野県長門町の国道 152 号線はマルメロ街道と呼ばれており、花がたくさん咲いているといわれているが、花を見たこともないし、その写真もネット上でも見られない。



マルメロの花(上の写真 2 点とも群馬県沼田市)

[目次に戻る](#)