

チリモヤに首ったけ LOCO POR LA CHIRIMOYA



松岡 孝典 ベルー三菱商事会社 社長
Takanori Matsuoka
Presidente de Directorio y Gerente General de Mitsubishi Perú S.A.

私は今年の4月に東京からリマに赴任してきました。15年前にチリで語学研修を受けており、南米は知らぬ場所ではありませんでしたが、その後の駐在は、南アフリカとカナダ。ペルーは初体験であり、不安を抱えての赴任でした。

そんな私が、リマに来て半年、そのあまりの暮らしやすさに、当初の不安は消え去り、今では「ペルー大好き人間」になりました。真面目で礼儀正しく穏やかな人々、緑豊かで清潔な町並みなど、良いところは沢山ありますが、一番のよさはなんと言ってもグルメ。ペルー料理のセンスの良さや、魚介・野菜などの食材の豊かさに加えて、私が特に気に入っているのが、フルーツの豊富さとその美味しさです。

日本には無いが、めったに手に入らないフルーツが、市場やスーパーに所狭しと並ぶなかで、私の一番の好物はチリモヤ。日本でも高級フルーツ店などでたまに売られていますが、簡単には手の出ないお値段。外側は緑色でゴツゴツしており、見かけは決してよいとはいえませんが、中を埋める真っ白な果肉は、メロンとリンゴとバナナとパイナップルを混ぜてアイスクリームにしたような、なんとも言えない味と食感。味が独特すぎるため、他の果実からの引用では上手く表現できないのですが、世界三大美果の一つにも数えられており、とにかく一度食べたら病みつきになる味です。

チリでこの味を知って以来とりにこになり、ペルーにも”あると聞いて楽しみにしていたのですが、こちらでペルー産のものを食べてみると、チリのものより遥かに甘い！チリのは甘みがほのかなので、果肉をオレンジジュースに浸して食べる「チリモヤ・アレグレ（楽しい）」と呼ばれる食べ方が普通で、チリモヤ単独で食べることは「チリモヤ・トゥリスト（悲しい）」と呼んだりします。ところがペルーのチリモヤは、単独で食べてもトゥリストどころかマイ・アレグレ（とても楽しい）！それに私、「チリモヤ」という名前からすっかりチリ原産と思い込んでいたのですが、チリのスペルは「Chile」、チリモヤの英語の綴りは「Chirimoya（チェリモヤ）」なので、国名を冠しているわけではなく、ペルーでも古くから食われていて、これを模った土器なども多く発掘されているそうです。

他にもペルーには、ルクマやグラナディージャ、ペペーノなど美味しく珍しいフルーツが沢山。私も、チリモヤに続く、第二の“マイブーム”を探して、家族と一緒に市場をめぐっています。

チリモヤ (学名: *Annona cherimola*)

南米アンデス地方原産のバレイシ科の落葉低木。海拔2,000m前後の山間部で産する。チリモヤとはアンデスの先住民言語ケチュア語で「冷たい房」または「冷たい種」という意味。

Chirimoya (Nombre científico: *Annona cherimola*)

Es una especie de árbol perteneciente a la familia de las anonáceas, nativa de los Andes. Crece en los valles interandinos, alrededor de los 2,000 msnm. Chirimoya significa "semilla fría" o "racimo frío" en quechua, lengua originaria de los Andes.



Llegué desde Tokyo para asumir mi puesto en la ciudad de Lima en abril de este año. Si bien Sudamérica no era un lugar desconocido para mí porque 15 años atrás ya había llevado un curso de español en Chile, al principio estaba preocupado porque llegaba al Perú después de haber trabajado en Sudáfrica y Canadá.

Luego de haber transcurrido medio año desde mi llegada a Lima, gracias a las facilidades para vivir, mi preocupación inicial se ha disipado y me he convertido en un amante del Perú. De todos los puntos a su favor, como que las personas son serias, educadas y agradables, las abundantes áreas verdes urbanas y la limpieza, para mí lo mejor es su gastronomía gourmet. Además del alto grado de sofisticación de la gastronomía peruana y la riqueza de frutos del mar y de verduras, lo que más me gusta es la variedad y la exquisitez de las frutas.

De todas las frutas apiladas en el mercado o en el supermercado, que no hay en el Japón o que son difíciles de encontrar, mi fruta favorita es la chirimoya. En el Japón se puede encontrar raramente en las tiendas de frutas especializadas, pero a un precio no muy asequible. Por fuera es de color verde y áspera, no se podría decir que tiene una buena presentación, pero por dentro la pulpa tiene un sabor indescriptible como una mezcla de melón, manzana, plátano y piña en un helado. Un sabor tan singular que no puede ser expresado tomando como ejemplo otras frutas. Es considerada además como una de las 3 reinas de las frutas. Una vez que la pruebas no la puedes dejar.

Me volví adicto a la chirimoya desde que la probé en Chile, y estuve ansioso por probarla desde que supe que en el Perú “también” había. Cuando probé la chirimoya del Perú me quedé sorprendido porque resultó ser mucho más dulce que la chilena. En Chile, por tener un dulzor muy tenue la forma común de comer la chirimoya es remojar la pulpa en jugo de naranja, a esto se le conoce como “Chirimoya alegre”. Y se dice “Chirimoya triste” cuando se come sola. En el Perú aunque se coma sola no solamente no es triste sino que es ¡Muy alegre!

Si bien yo tenía entendido que la chirimoya era originaria de Chile por el parecido con el nombre del país ya que Chile en japonés se pronuncia “chiri”, supe posteriormente que no tenía ninguna relación con el nombre de un país, sino que en inglés se escribe “cherimoya”, y que además en el Perú también se consume desde hace mucho, e incluso se han encontrado cerámicas prehispánicas con la forma de esta fruta.

El Perú tiene más frutas exóticas y deliciosas como la lúcuma, la granadilla y el pepino. Ahora estoy a la búsqueda de un nuevo boom, y voy recorriendo mercados junto con mi familia.

VIVE LA EXPERIENCIA

TIIDA Hatchback y Sedán

EL ESPACIO Y EL CONFORT QUE SIEMPRE BUSCASTE



REALIZA TU PRUEBA DE MANEJO. NISSAN TIIDA, TU ESPACIO, TU COMODIDAD, TU ESTILO

TIIDA

SHIFT...the way you move



CON EL RESPALDO DE:

Maquinarias
COMPROMETIDOS DE POR VIDA

24 CONCESIONARIOS EN TODO EL PERÚ

Para más información visite: www.nissan.com.pe

Central Telefónica: 614-5555 o visítenos en www.maquinarias.com.pe

Solicite siempre un:

