

ポポー

今回は料理ではありませんが、「ポポー」の紹介です。日曜日に野菜直売所や道の駅の野菜売り場などを5軒程（暇人ですよ）訪ね歩いて副産物のように見つけたのでした。脱線しますが、このような場所で買う野菜はすべてが良いとは言いませんが、よく探しますと実に見事な野菜たちが並んでいるのです。横にパン！と張った平べったいキャベツや縦横に大きく膨らみ一枚一枚の葉がガサガサ音がしそうな瑞々しい白菜、見たこともない肉厚で異様に大きいジャンボピーマン（5pcs）、加茂茄子にも劣らないミッチリした丸茄子など、いずれもスーパーなどでは見たことのない立派なものが@90~130円程度なんです。スーパーの小さく丸いキャベツなど千切りして生で食べようとすると肥料過多の腐敗臭のするようなものばかりでしたが、久しぶりに美味しく食べることができました。直売所！オススメです。

さて脱線が続きました。ご存知の方のほうが少ないと思いますが、私も初めて実物を手にしました。写真手前の緑色のアケビのような果実です。奥の左側の紫色のものが「アケビ」ですので、ポポーの大きさは推して知るべしなのです。北米原産の果実で、明治頃に日本に入ってきているらしいですが、店頭に並ぶことはないそうです。買ってきてから5日程仏壇にあげておきましたが、大げさでもなく、その香りが家中に満ちるほどでした。なにか南方の濃密な果実の香り、もしかしたらドリアンのむせ返るような芳香もしくは異臭(?)を楽しんでいるうちに、実がネットリと熟れ過ぎ居しまい写真のような状態になりました。バナナが熟れた感じの濃厚な甘さに僅かな酸味と、バターで練り込んだような感触といえは伝わりますでしょうか？ ドリアンの異臭がない感じというのが正解かも？ といっても余計わかりませんよね！ 熟れ過ぎでしたので本当のところはわかりませんが、ダメな人もいるだろうと思われる味かな？ってくらいです。私ははっきり言って、好きな味です。来年また手に入るものならば、早々に食べてみて、本来の味を楽しんでみます。

今回も立派な種が残りましたので、ポポー栽培に挑戦してみようかと考えています。つくづく暇な奴とおもわれそうですが、実際にヒマです。でも楽しく過ごしていますヨ♪ **ポポー**

