



ドリアン、それは果物以上のもの

ドリアンは、マレーシアの料理文化において大切な位置を占めています。カスターのような食感とリッチで複雑な風味を持つドリアンは、「果物の王様」と賞される一方、強烈な臭気で悪名も高いです。そのため、ドリアンは大好き・大嫌いの両極端に人々を分けるパワーがあります。このパワーに導かれるように、マレーシア人はドリアンに対して象徴的な地位と深い文化的敬意を持ち、マレーシアという多民族国家における民族的境界線を越える架け橋となっています。

現在、マレーシアのドリアンは40か国以上に輸出されており、2025年にはドリアンの輸出額が日本円で560億円を超えると考えられています。2030年までに世界のドリアン市場が日本円で2.6兆円に達すると予想される中、マレーシアは高級品セグメントでリーダーとなる立場を確立しています。ドリアンに関するこの経済成長は、高付加価値の農水産食品のひとつとしての地位をベースに、国に収益をもたらすとともに、農業、小売、物流、観光の分野での機会を創出しています。また、たとえば高級品種であるムサンキング・ドリアンはマレーシアの地理的表示登録に認定されており、名称の不正使用から保護されています。



Musang Kingドリアン

ドリアン関連のアグロツーリズムも盛んで、「Visit Selangor Year 2025」や「Penang's Durian 2025」キャンペーンといった取り組みを通じて、ホテルの稼働率や地元の消費を促進し、収入を生み出しています。農家は果物の販売以外にも、果樹園ツアーやビュッフェ、ホームステイといった体験型ビジネスからも利益を得ており、収入源を多様化しています。

マレーシア人の多くは、訪ねてきた友人に地元で必食の珍味としてドリアンを紹介することを楽しみとしています。また、ドリアンに興味を持つ観光客は、旅行中にドリアンを探して楽しめます。ドリアンの名所がマレーシアにはたくさんあり、都市型の試食スポットから果樹園での食体験まで、独自の魅力を提供しています。



「私はドリアンが大好き」と多言語で書かれた屋台の壁

たとえば、ペナン地方の緑豊かな丘陵地帯に位置するバリクプラウでは、ドリアンの屋台が果樹園のそばにあり、訪問者はドリアン

の木のすぐそばで採れたての果実を食することができます。これによって、新鮮で強いドリアンの風味を堪能できます。多くの屋台にはガイドがいて、訪問者は食感や風味を比較しながらドリアン栽培について学ぶことができます。

タイ国境に近いケダ州とペルリス州のドリアン屋台は、多くが路上やローカルマーケット内にあり、マレーシアの田舎の風情とタイのドリアン貿易の影響とが混ざり合っています。屋台の多くは家族経営で、タイ・マレーシアのハイブリッド種ロアンを含む、さまざまなドリアンを提供しています。ケダ州とペルリス州ではブランド化あまり進んでおらず、価格が手頃で、地元民や国境を越えて来る訪問者の両方に人気です。

首都圏のドリアンハブは、マレーシアが初めての人やグループの宴会に理想的です。これらはアクセスが良く、都会的な雰囲気があり、大規模な屋外セットと共に、厳選されたテイスティング体験を提供しています。屋台には清潔で広々とした食事エリアがあり、各テーブルには手袋が用意され、手洗い場もあります。強烈な臭いを持つドリアンならではですね。屋台は夜遅くまで営業しており、地元民の優れた社交の場にもなっています。自分が食べるドリアンを選択するエリアでは、知識豊富なスタッフが、味の好みや予算に応じてゲストを案内します。



食事スペースに隣接したドリアンの棚

ドリアンを食べない人もドリアン屋台を楽しめます。最近、外国人同僚のグループを連れて首都圏で人気のドリアン屋台に行ったのですが、実は著者は、マレーシア人なのにドリアンが好物ではありません（少しなら食べられます）。私は、その日のデザートをドリアン抜きのアイスカチャン（マレーシア流かき氷）にしました。



ドリアンなしのアイスカチャン

好き嫌いが極端に分かれやすいドリアンですが、マレーシア人にとってそれは単なる果物以上のものです。ドリアンは文化、商業、そして会話の中で人々を結びつける重要なアイテムなのです。

筆者紹介



Lee Jia Ee
(ジャイー・リー)

マレーシア弁理士。メルボルン大学でバイオメカニクスを専攻し、生物医学工学学士号を取得。機械、電気、バイオ分野が専門。英語、中国語が母国語。日本企業のマレーシア、シンガポールの現地法人における発明発掘、権利化が主な担当業務。東南アジアの多国籍企業、上場企業、大学での知的財産セミナー講師としても活躍。

【参考】www.unitedgips.com

