

● 新規購入図書紹介

図 書 名	著 者	出 版
社会・経済		
誰のためのテレワーク？近未来社会の働き方と法	大内伸哉	明石書店
「日本型格差社会」からの脱却	岩田規久男	光文社
社会保障の手引 2021年版 施策の概要と基礎資料	荘村明彦	中央法規出版
ロスト欲望社会 消費社会の倫理と文化はどこへ向かうのか	橋本努(編著)	勁草書房
その他		
学校の未来はここから始まる 学校を変える、本気の教育論議	木村泰子 ほか	教育開発研究所
根拠が示せる！上司も納得！ 公務員のかんたんデータ活用術	志村高史	学陽書房
自治体職員のための 災害救援法務ハンドブック 一備え、初動、応急から復旧、復興まで一	中村健人 岡本正	第一法規
生活保護手帳 2021年度版	荘村明彦	中央法規出版
災害手帳 令和3年	全日本建設技術協会	全日本建設技術協会
恐れのない組織 「心理的安全性」が学習・イノベーション・成長をもたらす	エイミー・C・エドモンドソン	英治出版
ジェンダー秩序「新装版」	江原由美子	勁草書房



秋の味覚 ポポー！？



近所のスーパーマーケットに秋を感じる柿や栗、秋刀魚、マツタケなどが並ぶようになりました。

先日、友人が家庭菜園で作ったさつまいもやナスなどの秋野菜がたくさん入った箱を届けてくれました。よく見ると、その箱の中に1つ見かけないものが入っていました。形は15cmぐらいの薄緑色の楕円形で、とても甘い香りがします。友人に聞くと、それはポポーという名の果実で、収穫するとすぐに熟してしまい、食べ頃の期間が短いので、早めに食べるように言われました。初めて名前を聞き、また初めて見たその果実を切ると、皮は薄くて柔らかく、中は黄色いアボガドのような色合いで、真ん中にたくさんの黒い種がありました。食べてみると、甘くて、カスタードクリームとバナナと生クリームを混ぜたような濃厚な味で、口当たりもトロっとしておいしかったです。

ポポーのことが気になり、図書室で調べてみると、北アメリカ原産のバンレイシ科に属する温帯性のポポーノキの果実でした。ポポー又はポーポーともいうそうです。4月～5月頃葉が出る前に、直径5cm位の鐘形で暗紫色した花が下向きに咲きます。9月～10月頃になると、緑色の果実がつき、その果実が黄色くなり熟して落下します。屋外なら関東以南でポポーノキは育ちますが、果実がつくようになるまでには、種子をまいてから6年～8年かかります。そんなポポーノキは、明治時代の初期に日本へ渡来し、家庭用果樹として趣味的に育てられていたそうです。

私はたまたま友人からポポーを頂き、その存在を知ることができましたが、スーパーマーケットなどでは見かけたことはありません。現在、ポポーは愛媛県大洲市、徳島県板野郡などの一部地域で生産され販売されているそうです。また、電話やFAXなどで注文販売も受け付けているようです。機会があれば、ぜひ食べてみてくださいね。

ポポーの実



ポポーを切ると

