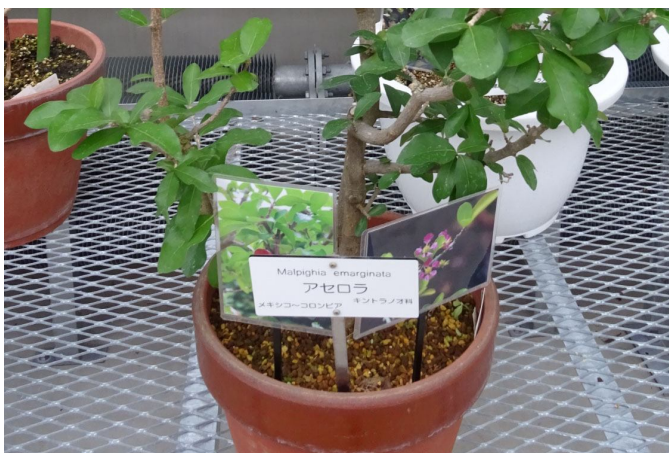




温室の中には、聞きなれた植物名の外国産のものも栽培されている。これは「ドリアン」の木。あの大型でトゲの多い果実をつける木である。私は一度だけドリアンの実を食べたことがあるが、何とも言えない強烈な匂いで、一口で辞退してしまった。



こちらは「アセロラ」日本では果実を生食されることは稀で、「アセロラドリンク」などの清涼飲料水の原料として有名だ。そばに花と果実の写真が展示されているので、とてもわかりやすい。



これは「バニラ」蔓性の植物で、野生のものは何十メートルにもなるという。見学者は「バニラ」という札を見て、鼻を近づけて匂いをかぐが、あの甘い香りはしない。収穫した果実を発酵させることで、はじめて甘い香りを出すようになるのだ。



これは「カカオ」カカオの実がなっているものではなく、カカオ豆(種子)から発芽させた鉢植えである。まだ茎に、種皮が残っていて面白い。



別の建物では、温室ではなく「冷温室」になっている。ここでは、主として高山植物が栽培・保存されている。残念ながら花は咲いていなかったが、夏には「高山植物の花」と「冷気」の両方を楽しめそうだ。