



ヒョウタンの中身は、どうやってくりぬくの

くさらせて中身をぬく

ヒョウタンの実の皮は、非常にかたくなります。そのため、昔から、中をくりぬき、酒や水を入れる入れ物や、楽器などに、世界中で利用されてきました。では、どうやって、中空にするのでしょうか。

ヒョウタンの実を、細くなった首の部分に小さいあなをあけて、水につけて置きます。すると、かたい皮の部分はそのままですが、中のやわらかい果肉は、だんだんくさってきます。果肉が、どろどろにとけたところで中身をぬき、水で何回も洗い出します。そして、よく乾燥させれば、中がからになった、ヒョウタンの入れ物ができあがります。

ヒョウタンの使い道

ヒョウタンは、くびれた形が特長ですが、中には、野球のバットのように長い品種もあります。また、若い実のときに、実になわなどを巻いて、変わった形のヒョウタンにすることもできます。中身をぬいて、二つ割にし、楽器などにも利用されます。

水、酒、牛乳などの液体を入れる容器、割って、食器やひしゃくに使ったり、矢づつや、花器、茶器、虫かごなどにも使われます。うきやびくとしての漁具、ぼうし、かざり、仮面などにも使われます。

ヒョウタンを使った民族楽器

世界中で、笛やたいこなどの民族楽器としても使われています。東南アジアのしょう、インドのシタール、タイのピンナムタオ、アフリカのマリimba、アメリカのマラカス、メキシコのギロ、タバサ、ハワイのフラダンスのたいこなどがあります。（監修・矢野 亮）

