

What's
this?

from
Canada



木に取り付けられた小さな銀色のバケツ。カナダの名産品メープルシロップは、サトウカエデなどの樹液を濃縮して作る甘味料で、伝統的な採集方法は幹に穴をあけてバケツを取り付け、馬車で森を回り、バケツに溜まった樹液を大きなタンクに集めます。

雪が解けだす春先に、木の中に樹液が流れ始め、集めた樹液は釜で煮詰めるのですが、40リットルの樹液からわずか1リットルのシロップしかできません。大きな敷地を持つメープル農家では、バケツの代わりにチューブを取り付け、電動で集める方法も採られています。

シーズンになると、メープル林や生産過程などを見学できるほか、自家製メープル製品を味わえるシュガーシャंकと言われるレストランを期間限定で営業するところもあります。

バレンタ愛／元カナダ在住 海外書き人クラブ会員

写真のダウンロードは
こちらから



メープルシロップ採集
の様子がわかる写真を
他にも用意しました。
授業などにご活用くだ
さい。