

別添：1

カナダ産メープルシロップとは

メープルシロップは、メープル（カエデ）の樹液だけを煮つめてつくる 100%天然の食品です。北米の一地域で、雪解け頃の約 20 日間のみ自然に流れ出す樹液を、40 分の 1 になるまで丁寧に煮つめてつくります。自然の恵みが凝縮された貴重で贅沢なシロップです。

【メープルの生産地】

メープルシロップが生産されるのは、シュガーブッシュと呼ばれるメープルの原生林が広がり、天候が樹液の採取に適している、カナダの南東部を中心とする北米の一部です。カナダは世界のメープル製品の 85%、年間約 4 万 4000 トンを生産しています。カナダ産の 93%をケベック州、残りをオンタリオ州、ニューブランズウィック州、ノバスコシア州で生産しています。



【メープルの樹液の採取】

メープルシロップは、メープル（カエデ）から採取された樹液で作られます。樹液の採取は、春先のわずか 20 日間ほど、昼の温度が 0℃～プラス 4℃、夜の温度が 0℃～マイナス 4℃という気候条件下で行われます。雪解け水が流れ出すこの時期になると、夜の間には土壌から豊富なミネラルとともに吸い上げられた水分が、昼間には糖分を含んだ樹液となって、幹に取り付けられた採取口から自然に流れ出します。樹液は澄んだ水のようにさらさらとしていて、ほのかに甘みを含んでいます。この透明な樹液は「メープルウォーター」と呼ばれています。

【メープルシロップの生産工程】

採取されたメープルの樹液は、糖度が 66%になるまで時間をかけて丁寧に煮つめられます。1 リットルのメープルシロップを作るのに、40 リットルの樹液が必要です。エバポレーターと呼ばれる蒸発機を使う方法や、昔ながらの薪で煮つめる方法などがありますが、樹液をただひたすら煮詰めて水分を蒸発させる原理は、基本的に先住民が入植者に教えたと言われている製法と変わっていません。

【メープル・シュガータイム】

雪解けとともに始まるメープルシロップの生産時期は、「Maple Sugar Time」と呼ばれ、厳しい冬を過ごすカナダの人々にとって春の到来とメープルの生産を祝う特別な季節として、愛されています。

同じシュガーブッシュの樹液を同じ方法で煮詰めても、樹液の採取時期によってできあがるメープルシロップのカラーとテイストは異なります

採取時期の初めの頃は、色が薄く繊細な味がしますが、時期が進むに従い色は濃くなり、風味を増していきます。



ゴールデン／デリケートテイスト

最も採取の時期が早い樹液で作られるのが、ゴールデン(デリケートテイスト)です。淡い色調とデリケートな風味が特徴です。主に料理やパン、お菓子にそのままかけて使われます。

アンバー／リッチテイスト

ゴールデンの後に採取される樹液から作られるのが、アンバー(リッチテイスト)です。美しい琥珀色で味わいがあります。市場で一番多くみられるタイプで、様々な料理やパン、お菓子に適しています。



ダーク／ロバストテイスト

アンバーより更に後に採取される樹液から作られるのが、ダーク(ロバストテイスト)です。メープルの独特の風味が増します。肉や魚料理に適しています。

ベリーダーク／ストロングテイスト

採取時期の最後に採取される樹液から作られるのが、ベリーダーク(ストロングテイスト)です。メープルの風味が更に濃くなります。肉や魚料理に適しています。



【メイプルシロップから作られる製品】

メイプルシロップからは、さまざまな派生品が作られます。

1. メーブルスプレッド

メイプルシロップをさらに煮つめ、空気を取り込みながら攪拌したもので、濃厚な味わいが特徴です。100%メイプルでできていますが、その形状からメイプルバターとも呼ばれます。

2. メーブルシュガー

メイプルシロップを水分がなくなるまで煮つめてつくります。固まりが大きいチャンクタイプや、粉状のパウダータイプがあります。メイブルの風味が凝縮されているので、焼き菓子などに使っても、メイブルの風味が楽しめます。

3. メーブルシュガーフレーク

メイプルシロップを乾燥させたものです。ヨーグルトやサラダのトッピングなどの用途が期待されています。

4. メーブルゼリー

メイプルシロップを寒天のようなもので固めたゼリー状のものです。そのままパンに塗ったり、サラダやドリンクにトッピングしたりと、様々な使い方が楽しめます。

5. メーブルピネガー

メイプルシロップをブドウ酵母で発酵、醸造させてつくります。酢のものやドレッシング、ドリンクなどに使えます。