

【緑地を楽しむ本】

『カエデのあまいみず —メープルシロップのはなし—』

月刊かがくのとも 通巻 671 号

佐武 絵里子 さく



皆さんはメープルシロップを食べたことがありますか？
そう、ホットケーキなどにかける甘いシロップです。私はこれはカナダでしかとれないと思っていました。いえ、いえ、日本でもとれるのです。

ですが、とれるのは1年のうち、冬の終わりから春の始めのほんの短い間だけ。

この時期はカエデの根から管を通して、枝の先まで栄養が運ばれます。木の幹に小さな穴

を開ければ、少しずつ栄養のある水が染み出します。それをタンクなどにためて、時間をかけてじっくり煮詰めると、シロップの出来上がり。透明だった水はずいぶん減って、茶色になっています。

自分でも作ってみたいですね。でも、今年はまだ無理。1年先まで待ちましょう。木は何もしていないように見えて、春に新しい葉っぱを出したり、花を咲かせる準備をちゃんとしているのですね。

(齋藤好子)