

メイプルシロップが出来上がるまでの過程を写真で紹介します。

出典：RCPEQ より

メイプルの森（雪解けの頃）

およそ半年に及ぶカナダの冬も、ちょうど今の時期（3月～4月）に終わりを告げます。とは言うものの、4月にも雪が降るのですが。。。。

しかし、長い間雪に埋もれていた地肌が見え出すと春が本当にやって来たのだと実



メイプルシロップが出来るまで

丁度今の時期（3月下旬から4月にかけて）がメイプルシロップの収穫・加工のシーズンです。昼の気温がプラス12度前後、そして夜の気温がマイナス10前後といった気温の差が激しい時に、メイプルの木からシロップの加工に最も適した良質の樹液が取れます。この樹液はサップと呼ばれ、採取の方法は昔ながらの木に穴を開けてバケツを使った採取

1 バケツを使った採取方法

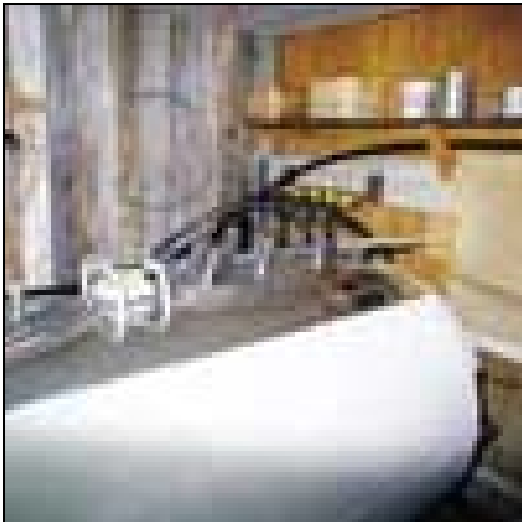


2 - 直接木にパイプを埋め込む採取方法



サップ（樹液）が大量に出る時期はわずか2～3時間でバケツが一杯になります。その昔は森の中を馬を使った農器具で採取していたのですが、今ではそんなシロップ農家も少なくなり、右の写真のように人手を使わず森中に張り巡らせたパイプで一気に採集する方法がより一般的になっています。

3 - 集めたサップを保管する



採取されたての樹液はほとんど透明で、味はほのかに甘く砂糖水のようなです。量が多く一気に煮詰めて加工することは不可能なので、一時的に大きなタンクの中に保管されます。その後子供用プールくらいある大きさの釜で樹液を一気に煮詰めます。

4 - 樹液を煮て加工する



こうして40Lの樹液からわずか1Lのメイプルシロップが出来上がります

5 - 出来上がったシロップの検査



6 - メイプルシロップを食す



春のイベント



代表的な食べ方