

メープルシロップセミナー「メープルシロップを気軽に楽しもう」



開催日: 2014年3月8日(土)

場所: CIビル2階

時間: 11時~14時

講師: ヴィンセント・ムーア氏、
アンドリュー・ラビュー氏、岡田英貞氏

「オーサワの有機メープルシロップ」製造元である、ノコミス社の副社長のヴィンセントさんとシェフのアンドリューさんをカナダより招いた、貴重な交流セミナーとなりました。

まずヴィンセントさんから、カナダとメープルの歴史ある深い関係、メープルシロップの特徴、ノコミス社での栽培や製造工程での取り組みなどをお話いただきました。

特に関心を集めたのは、メープルの収穫から製造工程です。木からとれたての透明なシロップが、チューブを通して集められる様子には参加者の方も見入っていました。

また、ヴィンセントさんのお話の中で印象的だったのは、自然環境やメープルの木への配慮の深さです。

収穫したばかりの原液から不純物と水分を取り除き、煮詰める事でシロップが出来上がります。その中で取り除かれるこの水分は原液の75%にもなります。ノコミス社ではこれを工場の洗浄に使っているそうです。さらにノコミス社のシロップの大きな特徴である、薪火で煮詰める工程では、オフシーズンに剪定したメープルの木を薪として使っており、循環型の製造工程をとっています。「メープルシロップを作るのに手を加えるのは本当に少いで、自然の恵みでできている」とヴィンセントさん。「いつも

使うものでないかもしれないけれど身体が求めたら食べ、いつもと違った食事を楽しむために使ってほしい。そして体の声を聞いて感じてほしい。」とお話してくださいました。

続いてのアンドリューさんによるカナダ料理のメインは、意外にも蕎麦が素材。寒冷なカナダでもよく食べられるそうで、普段は肉を使うソースを、マクロビオティック仕様にアレンジしていただきました。料理のデモンストレーションは不慣れというアンドリューさんでしたが、寡黙ながら手際よく料理を仕上げてくださいました。ナッツやハーブを多く使うのが特徴的でした。



岡田シェフのデモンストレーションは変わらずの人気でした。「砂糖は身体に入るとカルシウムやミネラルを奪うけれど、メープルシロップはそれらが多く含まれているのです」と岡田シェフ。酸味と合わせたり、甘みと香りを楽しんだり、コクを感じられたり、メープルの特徴を巧みに引き出した料理は、おしゃやかな洋風仕上げとなりました。ワンプレートに乗ると参加者からも笑顔が見られました。



食事も楽しんでいただき、終了後は質問をたくさんいただき、活発なセミナーとなりました。

レポート: オーサワジャパン 一之瀬